Lugar	JARDIN INFANTIL COFINANCIADO CARACOLI
Fecha	*18/08/2026*
Tema	ESTRATEGIAS IEC DESPERDICIO DE ALIMENTOS CON TALENTO HUMANO
Desarrollo	1. **OBJETIVO** Brindar al talento humano del Jardín Infantil información, orientaciones y herramientas prácticas relacionadas con la prevención de las pérdidas y desperdicios de alimentos, fortaleciendo conocimientos y prácticas responsables durante las diferentes etapas relacionadas con la recepción, almacenamiento, preparación, distribución, consumo y manejo de los alimentos. De igual manera, se buscó sensibilizar al personal frente a la importancia de realizar un adecuado aprovechamiento de los alimentos, evitando desperdicios innecesarios y promoviendo acciones como la planificación, el manejo adecuado de las porciones, la correcta organización de los alimentos, el control de las cantidades preparadas y el aprovechamiento seguro de las preparaciones. La actividad también tuvo como propósito fortalecer la corresponsabilidad del talento humano frente al cuidado de los recursos, la protección del medio ambiente y la promoción de prácticas de alimentación sostenibles dentro del jardín infantil. 2. **METODOLOGÍA** La actividad se desarrolló mediante una metodología participativa, educativa y reflexiva, orientada a que el talento humano pudiera relacionar los contenidos abordados con las actividades que realiza diariamente en el jardín infantil.

Powered by CamScanner

Para el desarrollo de la jornada se utilizaron estrategias como la socialización de conceptos, preguntas orientadoras, análisis de situaciones cotidianas, participación activa del personal, construcción colectiva de propuestas y reflexión sobre las acciones que pueden implementarse para disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos.

De igual manera, se utilizaron materiales educativos correspondientes a la Estrategia de Información, Educación y Comunicación – IEC, incluyendo recetas e infografía relacionadas con el aprovechamiento responsable de los alimentos.

La metodología permitió generar un espacio de diálogo en el que el talento humano pudo identificar prácticas adecuadas y aquellas que requieren fortalecimiento, reconociendo que la prevención del desperdicio de alimentos es una responsabilidad compartida entre todas las personas que participan en el funcionamiento del jardín infantil.

3. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

En el marco de la Estrategia de Información, Educación y Comunicación – IEC de Prevención de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, se realizó una jornada de cualificación dirigida al talento humano del Jardín Infantil.

Powered by CamScanner

	Para iniciar la actividad, se realizó una conversación sobre la importancia de prevenir el desperdicio de alimentos y sobre las diferentes situaciones en las que pueden generarse pérdidas durante el manejo de los mismos. Se explicó que las pérdidas y desperdicios de alimentos pueden presentarse en diferentes momentos de la cadena alimentaria y que, dentro del jardín infantil, es importante fortalecer las acciones relacionadas con la recepción, almacenamiento, preparación, distribución y consumo. Se resaltó que pequeñas acciones cotidianas pueden generar una diferencia significativa, como revisar las cantidades disponibles, organizar adecuadamente los alimentos, evitar preparaciones excesivas, controlar las porciones y promover el consumo adecuado de los alimentos ofrecidos a las niñas y los niños. También se hizo énfasis en que la prevención del desperdicio no significa utilizar alimentos que no sean seguros para el consumo. Por el contrario, cualquier acción de aprovechamiento debe realizarse teniendo en cuenta las condiciones de higiene, manipulación, conservación y seguridad alimentaria establecidas para los alimentos. **4. ¿QUÉ SON LAS PÉRDIDAS Y LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS?** Durante la cualificación se explicó al talento humano que las pérdidas y desperdicios de alimentos pueden presentarse en diferentes etapas.

Powered by CamScanner

Las pérdidas de alimentos pueden generarse antes de que estos lleguen al consumidor, relacionadas con situaciones que pueden ocurrir durante la producción, cosecha, almacenamiento, transporte, distribución o comercialización.

Por otra parte, los desperdicios de alimentos corresponden a aquellos alimentos que, estando disponibles para el consumo o aprovechamiento, terminan siendo desechados.

En el contexto del jardín infantil, pueden presentarse desperdicios cuando se preparan cantidades superiores a las necesidades, cuando quedan porciones sin consumir, cuando los alimentos no son almacenados adecuadamente o cuando no se realiza un adecuado control y seguimiento de las cantidades utilizadas.

Se resaltó la importancia de que el talento humano identifique estos momentos y contribuya a establecer acciones preventivas desde sus respectivas funciones.

5. **ACTIVIDAD PARTICIPATIVA: IDENTIFICANDO SITUACIONES QUE GENERAN DESPERDICIO**

Como actividad participativa, se invitó al talento humano a identificar situaciones que pueden generar desperdicio de alimentos dentro del jardín infantil.

Powered by CamScanner

	Se plantearon preguntas orientadoras como: • ¿En qué momentos se puede generar desperdicio de alimentos dentro del jardín? • ¿Qué alimentos o preparaciones suelen quedar sin consumir? • ¿Qué situaciones pueden ocasionar que se desechen alimentos? • ¿Cómo podemos evitar preparar cantidades superiores a las necesarias? • ¿Qué acciones podemos implementar para mejorar el aprovechamiento de los alimentos? • ¿Cómo podemos contribuir desde cada rol a la reducción del desperdicio? El talento humano participó compartiendo experiencias y situaciones relacionadas con sus actividades cotidianas. A partir de los aportes se reflexionó sobre la importancia del trabajo articulado entre las diferentes personas que hacen parte del jardín infantil, teniendo en cuenta que la prevención de pérdidas y desperdicios requiere compromiso, comunicación y responsabilidad. **6. REVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Powered by CamScanner

	Durante la actividad se reforzó la importancia de mantener una adecuada organización de los alimentos y de realizar revisiones periódicas de los productos disponibles. Se explicó que una adecuada organización facilita la identificación de los alimentos y permite priorizar su utilización de acuerdo con las condiciones establecidas para su conservación y consumo. Se reforzaron las siguientes acciones: 1. Revisar los alimentos disponibles. 2. Verificar las condiciones de almacenamiento. 3. Mantener los alimentos organizados. 4. Identificar los productos que deben utilizarse primero. 5. Evitar acumulaciones innecesarias. 6. Realizar un manejo adecuado de las cantidades. 7. Informar oportunamente cualquier situación que pueda generar pérdida o desperdicio. Se destacó que la organización permite prevenir el deterioro de los alimentos y favorece el uso responsable de los recursos. **7. PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO DURANTE LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN**

Powered by CamScanner

	Se socializó con el talento humano la importancia de prestar especial atención a las cantidades de alimentos utilizadas durante la preparación y distribución. Se explicó que es importante evitar preparar cantidades excesivas y fortalecer la comunicación entre las personas encargadas de las diferentes actividades relacionadas con la alimentación. Asimismo, se resaltó la importancia de servir porciones adecuadas a las necesidades de las niñas y los niños, teniendo en cuenta sus características, edades y orientaciones establecidas para el servicio. Se invitó al talento humano a observar las situaciones que generan mayores desperdicios y a comunicar oportunamente aquellas que puedan requerir ajustes o acciones de mejora. También se reforzó la importancia de evitar prácticas que puedan comprometer la seguridad alimentaria, recordando que ningún alimento debe ser aprovechado cuando presente condiciones que indiquen que no es seguro para el consumo. 8. **APROVECHAMIENTO RESPONSABLE DE LOS ALIMENTOS** Durante la jornada se abordó el concepto de aprovechamiento responsable de los alimentos.

Powered by CamScanner

	Se explicó que algunas preparaciones o alimentos pueden ser aprovechados mediante diferentes alternativas, siempre que se encuentren en condiciones adecuadas y se garantice el cumplimiento de las medidas de higiene, manipulación y conservación correspondientes. Se resaltó que el aprovechamiento debe realizarse de manera responsable y nunca debe representar un riesgo para las niñas, los niños o el talento humano. De igual manera, se invitó al personal a fortalecer una cultura de aprovechamiento y uso responsable de los recursos, evitando que alimentos aptos para el consumo sean descartados innecesariamente. **9. SOCIALIZACIÓN DE RECETAS DE LA ESTRATEGIA IEC** Como parte de la jornada se socializaron las recetas y materiales educativos correspondientes a la Estrategia IEC de Prevención de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. Se explicó que estos materiales tienen como finalidad brindar alternativas para el aprovechamiento de alimentos y preparaciones, promoviendo prácticas responsables y sostenibles. Las recetas fueron presentadas como material educativo que permite reflexionar sobre las diferentes posibilidades de transformación y

Powered by CamScanner

	aprovechamiento de los alimentos, siempre teniendo en cuenta las condiciones de seguridad alimentaria. Se invitó al talento humano a consultar y compartir los materiales con el fin de fortalecer los conocimientos adquiridos y promover prácticas responsables tanto en el contexto institucional como en los hogares. 10. **SOCIALIZACIÓN DE INFOGRAFÍA** Como complemento de la actividad se realizó la socialización de una infografía relacionada con la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos. La pieza informativa permitió reforzar recomendaciones relacionadas con la planificación, organización, almacenamiento, aprovechamiento y consumo responsable de los alimentos. Se invitó al talento humano a consultar el material y utilizarlo como herramienta de apoyo para continuar fortaleciendo las prácticas relacionadas con la prevención del desperdicio. 11. **COMPROMISOS DEL TALENTO HUMANO** Al finalizar la actividad se invitó al talento humano a asumir compromisos individuales y colectivos para contribuir a la prevención de las pérdidas y desperdicios de alimentos.

Powered by CamScanner

Entre los principales compromisos se destacaron:

- Promover el uso responsable de los alimentos.
- Evitar desperdicios innecesarios.
- Fortalecer la comunicación entre las personas involucradas en el manejo de alimentos.
- Contribuir al adecuado almacenamiento y organización.
- Manejar responsablemente las cantidades y porciones.
- Identificar situaciones que puedan generar desperdicio.
- Informar oportunamente cualquier situación relacionada con pérdidas de alimentos.
- Promover prácticas de consumo responsable.
- Fortalecer la cultura institucional de cuidado de los recursos.
- Aplicar las recomendaciones socializadas durante la jornada.

12. **REFLEXIÓN FINAL**

Para finalizar la actividad se realizó una reflexión con el talento humano sobre la importancia de reconocer que cada acción realizada durante el proceso de alimentación puede contribuir a prevenir o generar desperdicio.

Se resaltó que evitar el desperdicio de alimentos no depende únicamente de una persona o de un área específica, sino que requiere del compromiso y participación de todo el equipo de trabajo.

Powered by CamScanner

Se invitó al talento humano a observar las prácticas cotidianas, identificar oportunidades de mejora y promover acciones sencillas que permitan utilizar de manera responsable los alimentos y los recursos disponibles.

También se destacó que la prevención del desperdicio contribuye al cuidado del medio ambiente, al uso eficiente de los recursos y al fortalecimiento de una cultura institucional basada en la responsabilidad y la sostenibilidad.

14. CONCLUSIONES

La jornada de cualificación permitió fortalecer los conocimientos del talento humano del Jardín Infantil frente a la prevención de las pérdidas y desperdicios de alimentos, generando un espacio de participación y reflexión sobre las prácticas que se desarrollan diariamente alrededor del manejo de los alimentos.

A través de la socialización se logró reconocer que el desperdicio puede generarse en diferentes momentos y que cada integrante del talento humano puede contribuir a su prevención desde el cumplimiento responsable de sus funciones.

Se resaltó la importancia de mantener una adecuada organización, almacenamiento y manejo de los alimentos, así como de prestar atención a las cantidades preparadas y distribuidas, evitando generar desperdicios innecesarios.

Powered by CamScanner

	La socialización de las recetas y de la infografía de la Estrategia IEC permitió brindar herramientas educativas para fortalecer el aprovechamiento responsable y promover una cultura institucional orientada al uso adecuado de los recursos. Finalmente, se destacó que la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos requiere un trabajo articulado, permanente y corresponsable. Por esta razón, se considera importante continuar realizando acciones de sensibilización y seguimiento que permitan fortalecer hábitos sostenibles dentro del jardín infantil y contribuir al bienestar de las niñas, los niños, las familias y el talento humano.			
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Maritza Cañon	Responsable del servicio	Jardín Caracolí	
	Lorena vera	Profesional de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	
	May Carolina Hernandez	Profesional de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	
	Daniela Niño Hincapie	Profesional de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	
	Maribeth Barba	Profesional de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	
	Lina Vargas Beltran	Profesional de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	
	Diana Marcela Rodriguez	Profesional de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	
	Leidy Vanessa Cuesta	Profesional de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	

Powered by CamScanner

	Lina Yamile Ospina	Auxiliar de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	
	Diana Carolina Vargas	Auxiliar de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	DIANA VARGAS
	Greis Gonzalez	Auxiliar de atención a la primera infancia	Jardín Caracolí	
	Paula Alejandra Bohorquez	Auxiliar de servicios generales	Jardín Caracolí	
	Marisol Gamboa	Auxiliar de servicios generales	Jardín Caracolí	
	Verónica Lombana	Auxiliar de servicios generales	Jardín Caracolí	
	Diana Isabel Martinez	Manipulador de alimentos	Jardín Caracolí	
	Bercy Luz Toro	Manipulador de alimentos	Jardín Caracolí	
	Luz Adriana Pulido	Manipulador de alimentos	Jardín Caracolí	
	Jaime Eduardo Rodríguez	Auxiliar administrativo	Jardín Caracolí	
Compromisos				
Próxima reunión				
Elaboró	*VALENTINA ROJAS*			

Powered by CamScanner