

5 Pasos para comenzar y mantener un programa de donaciones de alimentos

1 Identifica alimentos aptos para ser donados.

- ✓ **Alimentos excedentes que están siendo retenidos.** Alimentos reservados para servirlos pero que finalmente no lo fueron.
- ✓ **Inventario en exceso.** Cantidades extra por error de pedido, cancelación de evento, etc.

Alimentos fechados. La mayoría de las “fechas de vencimiento” se refieren a la calidad y no a la salubridad alimentaria. Alimentos que han pasado la fecha en la etiqueta pueden ser donados si aún tienen buen aspecto, olor y tienen buen aspecto para ingerirse. La excepción de esta guía es la fórmula para infantes, la cual no puede ser donada después de la fecha de caducidad.

- ✗ Alimentos no aptos para el consumo humano, por ejemplo, enmohecidos, con decoloración y/o en vía de descomposición.
- ✗ Alimentos que estuvieron en el área de peligro (entre 41°F-135°F) por más de dos horas.
- ✗ Cualquier alimento que no fue controlado bajo los estándares de salud culinaria y/o los protocolos de salubridad alimentaria.



2 Define la logística interna.

- ✓ Identifica en dónde pueden ser almacenados los alimentos donados.
- ✓ Designa líderes/campeones entre el personal.

Consideraciones especiales para alimentos preparados:

- Los alimentos preparados tienen que enfriarse rápidamente: bajar de 135°F a 70°F en dos horas y de 70°F a 41°F en cuatro horas.
- Alimentos preparados podrían requerir ser re-embalados lo cual puede llevarse a cabo con suministros existentes (charolas de aluminio, contenedores para llevar, etc). Alimentos re-embalados deben ser marcados con la fecha e igualmente, de ser posible, enlistar cualquier alérgeno e información sobre los ingredientes.

3 Contacta a una organización de recuperación de alimentos y establece un acuerdo escrito.

- ✓ Contacta a una despensa local para conectarla con una organización de recuperación de alimentos
- ✓ Crea un acuerdo o contrato escrito con la organización de recuperación de alimentos (asegúrate de mantener una copia en el almacén o sitio).



- ☎ (858) 452-3663
- ✉ fooddonation@feedingsandiego.org
- 📍 <https://feedingsandiego.org/get-involved/donate-food/>



- ☎ (858) 527-1419
- ✉ acarson@sandiegofoodbank.org
- 📍 <https://sandiegofoodbank.org/food-drives/food-industry-donations/>



4

Genera un SOP (siglas en inglés) y capacita al personal.



Desarrolla un Estándar de Procedimientos Operacionales (SOP por sus siglas en inglés) para documentar la logística y los procedimientos de las donaciones.



Muestra de SOP

Sección A. Alimentos aptos para ser recuperados

- Describe los alimentos no aptos para ser donados (utiliza la información proporcionada en este documento)

Sección B. Logística y procedimientos

- Incluye fotos del área en donde se almacenarán los alimentos
- Si las donaciones son de alimentos preparados, incluye fotos o descripciones de los procedimientos para re-ensasar

Sección C. Información de la organización de recuperación de alimentos

- Incluye la información del contacto para el colaborador que recibe la donación
- Incluye el horario de recolección (días de la semana y hora)

Sección D. Contactos en el sitio

- Haz una lista de los contactos en tu organización que supervisarán/observarán las actividades de recuperación de alimentos (por ejemplo, cocineros, gerentes, mánagers, etc)



Todo el personal deberá estar informado sobre el programa de donaciones de alimentos para que pueda participar en su éxito. Procura que el personal vigente sea entrenado y que el nuevo personal adquiera entrenamiento en cuanto comience actividades laborales.



Estrategias para entrenar al personal:

- Designa a algunos mánagers/supervisores para que capaciten a todo el personal. Haz una lista de todo el personal para que firme al lado de su nombre una vez que complete el entrenamiento.
- Incluye capacitación sobre donaciones de alimentos para todo el nuevo personal dentro de los procedimientos de integración y de orientación.
- Considera dar premios mensuales a las campeonas y campeones de las donaciones de alimentos (por ejemplo, certificados para comidas) para fomentar la participación.
- Colabora con la despensa o el banco de alimentos local o la agrupación que recibirá tu donación para organizar un día de voluntarios o un tour para que el personal pueda ver en dónde se distribuyen las donaciones.

5

Mantén un registro o records.



Por cada organización de recuperación de alimentos con quien tengas un contrato o un acuerdo escrito, lleva registro de:

- El **nombre, domicilio e información del contacto** del servicio u organización
- Los **tipos de alimentos** que se colectan o que entregan por su propia cuenta
- La **frecuencia** acordada con que los alimentos se recogerán o que se entregarán por su propia cuenta
- La **cantidad** de alimentos recaudada o entregada, medida en libras por mes