

Pautas sobre alimentos y bebidas de la Ciudad de Nueva York

PLAN DE ACCIÓN

Utilice el siguiente cuadro para crear un plan de acción teniendo en cuenta la información recopilada en su evaluación previa. Puede trabajar en más de un objetivo a la vez. Consulte el plan de acción de muestra de la página 2 como una guía. Una vez lo haya completado, comparta su plan de acción con el personal clave y con los miembros de la organización que serán responsables de la realización oportuna de todas las actividades. Revise o cree un plan de acción nuevo, según sea necesario.

Consejos para crear su plan de acción:

- ✓ Cree pasos **S.M.A.R.T.**
 - Específicos (**S**), mensurables (**M**), alcanzables (**A**), realistas (**R**) y de duración limitada (**T**).
- ✓ Determine **quién** será responsable de cada paso y **cuándo** se debe completar cada paso.
- ✓ Incluya estos pasos en su plan:
 - Capacitar al personal adecuado y a los miembros de la organización en la política.
 - Comunicar la nueva política a su organización.
 - Evaluar el impacto de la política.

Objetivo: _____

	Pasos del plan de acción	¿Por parte de quién?	¿Para cuándo?
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Ejemplo de plan de acción

Nota: Los pasos del plan de acción, las personas implicadas y las fechas variarán según su organización.

Objetivo: Todos los alimentos y bebidas que se sirvan en reuniones y eventos deberán cumplir con las Pautas sobre alimentos y bebidas de la Ciudad de Nueva York (Pautas).

	Pasos del plan de acción	¿Por parte de quién?	¿Para cuándo?
1.	Lleve a cabo reuniones con la administración y el personal clave responsable de planificar, preparar y servir alimentos para analizar la posibilidad de adoptar las Pautas como una política de la organización.	Director ejecutivo o directores del programa y el personal	17/2/2017
2.	Complete la Evaluación previa para reuniones y eventos dentro de las Pautas sobre alimentos y bebidas de la Ciudad de Nueva York .	Personal responsable de preparar y servir alimentos y bebidas	24/2/2017
3.	Lleve a cabo reuniones con la administración y el personal clave responsable de planificar, preparar y servir alimentos para analizar los resultados de la evaluación previa y la implementación de la política del plan.	Director ejecutivo o directores del programa y el personal responsable de preparar y servir alimentos y bebidas.	10/3/2017
4.	Capacite al personal con el Manual de implementación para celebrar reuniones y eventos dentro de las Pautas sobre alimentos y bebidas de la Ciudad de Nueva York .	Personal involucrado en el proceso de planificación	22/3/2017
5.	Distribuya copias de las Pautas y del Manual de implementación para celebrar reuniones y eventos más saludables a todo el personal responsable de la planificación, la preparación y el suministro de alimentos en los eventos de su organización.	Directores y personal	24/3/2017
6.	Incluya una política escrita para adoptar las Pautas en las políticas actuales de su organización.	Directores y personal	24/3/2017
7.	Envíe un correo electrónico a todo el personal anunciando que su organización sigue las Pautas.	Directores	31/3/2017
8.	Publique copias de las Pautas en las salas de descanso del personal y en todos los tableros de avisos del edificio.	Directores y personal	7/4/2017
9.	Documente el proceso, tome fotografías de los alimentos y de las bebidas que se sirven en las distintas reuniones y eventos.	Personal	21/8/2017
10.	Complete la Evaluación posterior para reuniones y eventos dentro de las Pautas sobre alimentos y bebidas de la Ciudad de Nueva York .	Personal responsable de preparar y servir alimentos y bebidas	4/9/2017
11.	Lleve a cabo reuniones con la administración y con el personal clave responsable de planificar, preparar y servir alimentos para analizar los resultados de la evaluación previa y posterior, para revisar y reconocer los logros y para planificar los próximos pasos.	Director ejecutivo o directores del programa y el personal responsable de preparar y servir alimentos y bebidas	22/9/2017
12.	Proporcione capacitaciones adicionales según sean necesarias y programe capacitaciones de personal anuales sobre las Pautas.	Personal involucrado en el proceso de planificación	13/10/2017
13.	Recuerde al personal que utilice la política de alimentos y bebidas al planificar los eventos durante las festividades.	Director ejecutivo o directores del programa	3/11/2017