ACTA N° 09

COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA

FECHA: Fusagasugá, junio, 05 de 2024

HORA: 02:00 p.m. – 02:45 p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado la fortuna

TEMA: Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Desarrollo del tema.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. Objetivo de la actividad:

Orientar al personal manipulador de alimentos a cerca de las buenas prácticas encaminadas a la prevención de pérdidas y desperdicios en el proceso operativo del servicio de alimentos y suministro alimentario, con el propósito de contribuir con la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en la comunidad de cuidado la fortuna durante la ejecución del convenio 8132 de 2024.

2. Introducción de la actividad:

Una de las metas más importantes de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) es reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, debido a su papel estratégico como medio para alcanzar otros objetivos de los ODS relacionados con la seguridad alimentaria, la nutrición y la sostenibilidad ambiental.

La diferencia entre “pérdidas de alimentos” y “desperdicio de alimentos”, radica principalmente en que las primeras tienen lugar antes del ámbito del consumo del alimento, mientras que las segundas tienen lugar en el ámbito del consumo del alimento.

Las pérdidas de alimentos se producen en las etapas iniciales de la cadena alimentaria, principalmente en la producción agrícola, cosecha, post cosecha, transporte y almacenamiento de cultivos. Por otra parte, el desperdicio de alimentos corresponde al desecho que se produce en las fases finales del proceso, que corresponden a la venta y consumo final, por lo que está referido a las fases de distribución, comercialización y consumo de alimentos (FAO, 2011).

Acciones para evitar los desperdicios

- Seguimiento y control a los procesos de capacitación o formación continua al personal manipulador de alimentos en cumplimiento de la normatividad nacional vigente para mantener la inocuidad alimentaria y optimizar la conservación de los alimentos, de tal forma que se evite el desperdicio de estos. El proveedor debe garantizar la entrega de un producto de óptima calidad para minimizar los posibles desperdicios.

- En la compra de alimentos, establecer las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos, adquiriendo productos de primera calidad, que cumplan con los criterios definidos en la ficha técnica de cada producto. Se realizará la verificación en la planta de ensamble y distribución de los alimentos, los cuales deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

- Evitar el desperdicio de alimentos en planta implica la utilización de materia prima de excelente calidad, el personal debe recibir capacitación constante en educación alimentaria de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. Contar con la dotación requerida para evitar la contaminación alimentaria.

- El proveedor debe establecer los puntos críticos de la cadena de almacenamiento, ensamble y distribución de los productos mediante la aplicación de formatos que contengan los siguientes aspectos que puedan generar un riesgo como causas: biológicas, químicas, bioquímicas, mecánicas, físicas, fisiológicas, microbianas, tecnológicas, logísticas, organizativas, sicológicas, de comportamiento para realizar las debidas acciones correctivas. También se debe tener en cuenta la oferta y demanda de alimentos, los precios de los alimentos. Aplicar los protocolos de recibo, almacenamiento y procesamiento de producto de acuerdo con lo establecido por la SDS.

- Los residuos generados del ensamble de los productos como: cascaras, semillas, hojas y material orgánico en general derivados de este proceso, debe ser debidamente recolectado en un recipiente con tapa, rotulado con el título de desperdicios orgánicos reutilizables y si es posible entregar a una empresa o cooperativa dedicada al compostaje. De tal forma, que el desperdicio genere una fuente de utilización de los residuos orgánicos y mitigue la contaminación ambiental.

Etapas o procesos

A continuación, se relacionan las actividades que se deben realizar en los servicios sociales para contribuir a la prevención de las pérdidas y desperdicios de alimentos, generadas en las unidades operativas que realizan preparación y suministro de alimentos: procesos de planificación alimentaria (minuta de alimentos), logística, transporte, recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos. (Tabla 2)

Para la prevención de pérdidas y desperdicios en los procesos descritos, es importante aplicar y reforzar el plan de capacitación continuo y permanente al personal manipulador de alimentos en la aplicación de los principios
de buenas prácticas de manufactura (BPM); así mismo con los participantes de los servicios sociales se deben reforzar las estrategias de formación en estilos de vida saludable (EVS) que conlleven a la reducción de pérdidas y desperdicios en los espacios de alimentación. A continuación, se describen las actividades y la identificación de pérdidas y/o desperdicios.

Tabla 1. Actividades y la identificación de pérdidas y/o desperdicios.

Actividad	Descripción	Responsable	Identificación de pérdidas y/o desperdicios
Planificación alimentaria (minuta de alimentos por grupo de edad)	Se realiza la caracterización de los participantes, se establecen las necesidades de ingesta de energía y nutrientes para cada grupo de edad, así como el porcentaje de aporte a suministrar en cada servicio social y se definen las minutas de alimentos (ciclos de menús, minutas patrón y análisis de aporte nutricional).	Profesionales en Nutrición - Subdirección de Nutrición	No aplica

Actividad	Descripción	Responsable	Identificación de pérdidas y/o desperdicios
Planificar la adquisición de materia prima.	La SDIS o el asociado, operador o contratista debe planificar la compra de alimentos, cumpliendo con las características de calidad e inocuidad establecidas por la entidad. Para alimentos de alto riesgo epidemiológico, se podría solicitar al proveedor certificado microbiológico de liberación de lote.	SDIS o el asociado, operador o contratista	Producto no conforme de acuerdo con no cumplimiento de características de calidad e inocuidad (o microbiológicas) definidas en las fichas técnicas de cada alimento.
Planificar el pedido	El pedido de alimentos se planifica con base en las minutas de alimentos para cada grupo etario y cada servicio social a atender para determinar cantidades, alimentos y frecuencia.	Responsable de la Subdirección de Abastecimiento. Responsable unidad operativa	No aplica
Alistar pedido a unidades operativas	De acuerdo con el pedido realizado por la SDIS y una vez revisado en la unidad propia, el proveedor realiza el alistamiento de los alimentos garantizando el adecuado almacenamiento.	Proveedor de alimentos	Daños mecánicos, sobre maduración, exudación, signos de infestación o contaminación biológica, signos de contaminación química (olores) no cumplimiento de condiciones de rotulado y etiquetado.
Planificar entregas de pedidos	El proveedor planifica número de rutas, tipos y cantidad de vehículos para el cumplimiento del cronograma de entrega, garantizando las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento temporal.	Proveedor de alimentos	No cumplimiento de plan de distribución y entregas o de cronograma establecido.
Recepción de alimentos	Implica realizar las siguientes actividades para la aceptación o rechazo de alimentos: ✓ Verificar condiciones organolépticas. ✓ Verificar cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos, dando cumplimiento a los criterios establecidos por la entidad. ✓ Verificar cumplimiento de Resolución 5109 de 2005 (rotulado y etiquetado de alimentos) ✓ Clasificación y traslado al área de almacenamiento	Responsable o coordinador de unidad operativa. Manipuladoras de alimentos.	Producto no conforme por no cumplimiento de criterios mínimos de aceptación y rechazo de los alimentos.
Prealistamiento inicial y almacenamiento de alimentos	Prealistar, empacar y rotular alimentos (frutas y verduras) de acuerdo con sus características garantizando el grado de maduración (vida útil) requerido, manteniendo cadena de frio de los productos que lo requieran.	Responsable o coordinador de unidad operativa. Manipuladoras de alimentos	Partes no comestibles o no aprovechables para consumo humano (cáscaras, envolturas orgánicas, piel de pollo, tejido adiposo, cáscaras de huevo, entre otros). Daño de producto por pérdida de cadena de frío, daño de producto por contaminación cruzada. Inadecuada implementación de las PEPS (primeros en entrar, primeros en salir)
Prealistamiento	Determinar las cantidades de alimentos que se deben preparar durante el servicio, de acuerdo con las minutas de alimentos definidas para cada grupo etario y servicio social. Retirar las partes no comestibles de los alimentos, que no están destinadas a la preparación de estos, garantizando el peso neto requerido.	Responsable o coordinador de unidad operativa. Manipuladoras de alimentos	Partes no comestibles o no aprovechables para consumo humano (cáscaras, envolturas orgánicas, piel de pollo, tejido adiposo, cáscaras de huevo, entre otros). Daño de producto por pérdida por contaminación cruzada. Inadecuada implementación de las PEPS (primeros en entrar, primeros en salir)

Actividad	Descripción	Responsable	Identificación de pérdidas y/o desperdicios
Preparación de los alimentos	Preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús definido, teniendo en cuenta las características propias (organolépticas, temperaturas de seguridad, tiempos de cocción) de cada preparación.	Responsable o coordinador de unidad operativa. Manipuladoras de alimentos	Daños en alimento por prácticas inadecuadas de preparación (sobrecocción, fermentación de jugos o ensaladas/frutas, pérdida de cadena de frío, entre otros)
Servido de los alimentos	Servido de alimentos de acuerdo con los pesos servidos definidos para cada tiempo de comida, en la minuta patrón de cada grupo etario y posteriormente realizar la distribución de alimentos preparados a los participantes.	Responsable unidad operativa. Personal manipulador de alimentos	Menaje y utensilios inadecuados que posibilitan el derrame y caída de los alimentos y la falta de estandarización de porciones.
Consumo de los alimentos	Consumo de alimentos preparados por parte de los participantes de los servicios sociales de la Entidad.	Responsable unidad operativa. Manipuladoras de alimentos Participantes servicio social	Características organolépticas no conformes para los participantes o hábitos y patrones de consumo que generan baja aceptación de las preparaciones. Espacios comunes (mesas) no adecuados para el distanciamiento de los participantes, que posibilita el derrame o caída de alimentos.

Fuente. Elaboración propia Dirección de Nutrición y Abastecimiento - SDIS

3. Desarrollo del tema:

- Se inició la actividad con un saludo de bienvenida y una pausa activa.
- Se desarrolló la capacitación.
- Se resolvieron dudas e inquietudes acerca del tema socializado.
- Se recordaron los aspectos más importantes del tema de una manera participativa.
- Diligenciamiento de la planilla de asistencia.

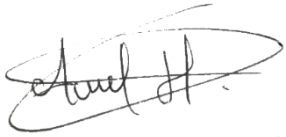
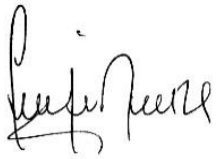
4. Materiales: Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, formato registro de asistencia.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar las buenas prácticas de manufactura en todos los procesos operativos del servicio de alimentos y garantizar excelentes características organolépticas de los alimentos para prevenir las pérdidas y desperdicios de alimentos	Nutricionista, gastrónomo, personal del servicio de alimentos.	Todos los días

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para cuando se requiera.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angel Higuera	Nutricionista	C.C. La Fortuna	
Johanna Escobar	Coordinadora	C.C. La Fortuna	

Anexos: Evidencia Fotográfica y planilla de asistencia.
Elaboró: Angel Higuera


CARTELERA . NUTRICIÓN.
05/06/2024 2:04:53 p. m.
Manual de buenas prácticas para la prevención
de pérdidas y desperdicios de alimentos
C.C La Fortuna
Fusagasuga


CARTELERA . NUTRICIÓN.
05/06/2024 2:36:53 p. m.
Manual de buenas prácticas para la prevención
de pérdidas y desperdicios de alimentos
C.C La Fortuna
Fusagasuga

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Manual de Buenas Prácticas Para la Prevención de Perdidas y desperdicios 2. Lugar: Comunidad de cuidado La Fortuna. 3. Fecha y hora: 05/06/2024 2:00 p.m.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Jhon Robinson Muñoz	10594432	C.C. la fortuna	Aux Cocina	Contratista	robinson cauca@gmail.com	3013057700	Jhon R. Muñoz.
2	Darlyn Dayann Sanchez	1069744326	C.C. la fortuna	Aux Cocina	Contratista	dayann.1907@gmail.com	3106464003	Dayann S.
3	Karen Lizeth Pava Gil	1069757039	C.C. la fortuna	Aux cocina	Contratista	Pavagil karenlizeth@gmail.com	3722666650	Karen Pava.
4	Andrea Cortes	1069754438	C.C. la fortuna	Aux Cocina	Contratista	andre2590@gmail.com	3118713992	Andrea Cortes.
5	Sandra Liliana Vasquez Tovar	39622483	C.C. la fortuna	Aux Cocina	Contratista	lilianavasquez8319@gmail.com	3229302168	Liliana Vásquez.
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.