ACTA N°

FECHA: 17 DE ENERO DEL 2024

HORA: 1:00 PM-2:30 PM

LUGAR: JARDIN COFINANCIADO CARACOLI

TEMA: SOCIALIZACIÓN DE MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS CON EL TALENTO HUMANO DEL JARDIN INFANTIL COFINANCIADO CARACOLI

ASISTENTES: ABAJO FIRMANTES

ORDEN DEL DÍA:
1.OBJETIVO
2. SOCIALIZACION BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

DESARROLLO:

1.OBJETIVO: El manual tiene como objetivo principal prevenir y minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS). Se busca establecer un marco de acción que permita a los profesionales involucrados en la preparación y suministro de alimentos implementar prácticas efectivas que contribuyan a la sostenibilidad y la seguridad alimentaria.

ALCANCE: El presente manual, plantea las acciones y estrategias a implementar en las unidades operativas con apoyo alimentario en la SDIS para disminuir progresivamente la pérdida y desperdicio de alimentos.

Se socializa su marco conceptual y su importancia; Una de las metas más importantes de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) es reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, debido

Powered by CamScanner

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.

-PROBLEMÁTICA DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN CIFRAS A NIVEL DE INTERNACIONAL, COLOMBIA Y BOGOTÁ

Disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos se convirtió en un propósito mundial a partir de la aprobación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible suscritos por 193 países en la Asamblea General de Naciones Unidas el pasado 25 de septiembre de 2015. Dicho objetivo quedó plasmado como una de las 169 metas que estas naciones se comprometieron a alcanzar para el año 2030. Específicamente en este tema, el compromiso establece la obligación de "reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha"

PROBLEMÁTICA A NIVEL INTERNACIONAL

De acuerdo con el informe del Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK), publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) se estima que alrededor de 1300 millones de toneladas de alimentos se desechan en todo el mundo, aproximadamente 30% de la oferta alimenticia mundial, cuando todavía son aptos para consumo humano. Estas cifras alcanzan a toda la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria hasta los hogares, y se traducen en un costo económico, social y ambiental muy significativo.

CONTEXTO PARA COLOMBIA

En Colombia anualmente hay una oferta disponible de alimentos potencial de más de 28 millones de toneladas. Sin embargo, estas toneladas no son consumidas por toda la población debido a la pérdida y desperdicio de alimentos que ocurre a lo largo de la cadena alimentaria.

Anualmente en Colombia se pierden y desperdician 9,76 millones de toneladas de alimentos, equivalentes al 34 % de la oferta disponible destinada al consumo humano. Con los alimentos que se pierden, se podría alimentar a más de 8 millones de personas al año, lo que equivale a toda la población de Bogotá.

El segmento que genera la mayor pérdida es el de producción agropecuaria; sin embargo, esta pérdida está concentrada en frutas, verduras, raíces, tubérculos, cereales y cárnicos.

Powered by CamScanner

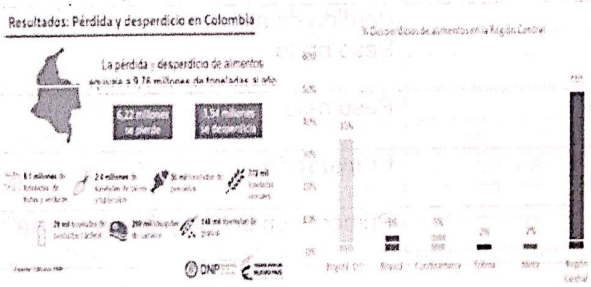
Imagen 1. Pérdidas y desperdicios de alimentos en Colombia



Fuente: (Departamento Nacional de Planeación, 2016)

CONTEXTO PARA BOGOTÁ.

Imagen 2. Pérdidas y desperdicios en Colombia



Fuente: (Departamento Nacional de Planeación, 2016)

El Departamento Nacional de Planeación (DNP 2016) realizó los cálculos específicos considerando las cifras nacionales y regionales obteniendo que Bogotá reporta el 35% del desperdicio calculado para el país, lo que corresponde al 75% del asignado a la Región Central (48% del total); en cifras, Se estima que en Bogotá se desperdician 1.228.000 toneladas de alimentos al año. Por la metodología utilizada por DNP no se cuenta con estimación de pérdidas para la ciudad de Bogotá.

Powered by CamScanner

GENERACIÓN DE RESIDUOS

En Colombia se ha desarrollado un modelo de gestión de residuos sólidos acorde a un patron económico de producción y consumo lineal; donde hay una entrada de materia prima para elaborar materiales y productos, los cuales son utilizados y luego descartados como material de desecho, que difícilmente retorna al ciclo productivo para actividades de reciclaje. El establecimiento de lineamientos y regulaciones normativas relacionadas con la gestión integral de residuos se ha venido adelantando con la Política para la Gestión Integral de Residuos.

Se realiza un fortalecimiento en definición de los siguientes conceptos del manual:
Se definen conceptos esenciales como "pérdida de alimentos" (ocurre antes del consumo) y "desperdicio de alimentos" (ocurre en el ámbito del consumo).

CONCEPTOS	
Alimento	Contaminación biológica
Alimento contaminado	Contaminación física
Alimento de mayor riesgo en salud pública	Contaminación química
Alimento de menor riesgo en salud pública	Desperdicio de alimentos
Aprovechamiento de residuos	Higiene de los alimentos
Almacenamiento de residuos	Inocuidad de los alimentos
Disposición Final De Residuos	Manipulador de alimentos
Gestión Integral De Residuos Sólidos	Pelar
Residuo sólido o desecho	Pérdida de alimentos
Residuo sólido aprovechable	Peso bruto
Residuo sólido no aprovechable	Peso neto
Calidad de los alimentos	Preparación
Características organolépticas	Primeras en entrar, primeras en salir

NORMATIVA

Se expone la normativa relevante para la gestión de alimentos. Se incluye el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible que busca reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial.

Powered by CamScanner

Tabla 1. Normatividad relacionada con el manual

Nivel	Titulo	Legislación	Expedida por	Fecha de expedición
Nacional	"Somete a consideración del Consejo Nacional de Política Económica y Social (CONPES) la estrategia de implementación de los ODS en el país	CONPES 3918 de 2018	Consejo Nacional De Política Económica Y Social	15 de marzo de 2018
Nacional	"Por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones"	Ley 1990 de 2019	El Congreso de Colombia	2 de agosto de 2019
Distrital	"Por el cual se reforma el Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital y se dictan otras disposiciones, establece en el marco de los objetivos de la gestión ambiental Distrital, el uso eficiente de los materiales orientado a promover la racionalización del consumo de materiales en el funcionamiento y crecimiento físico de la ciudad-región, procurando la máxima eficiencia del sistema urbano-rural-regional y la promoción de alternativas de producción más limpia".	Decreto 456 de 2008	Alcaldía Mayor de Bogotá D.C	23 de diciembre de 2008
Distrital	"Por la cual se adoptan los lineamientos para la formulación, concertación, implementación, evaluación, control y seguimiento del Plan Institucional de Gestión Ambiental –PIGA"	Resolución 242 de 2014	Secretaría Distrital de Ambiente	28 de enero de 2014
Distrital	"Política Pública De Seguridad Alimentaria Y Nutricional Para Bogotá Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031	CONPES D.C. 09	Alcaldía Mayor de Bogotá D.C	20 de diciembre de 2019
Distrital	"Por medio del cual se establecen lineamientos para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones"	Acuerdo 753 de 2019	Alcaldía Mayor de Bogotá D.C	28 de noviembre de 2019

El manual para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos establece la implementación de acciones en los servicios sociales que realizan preparación de alimentos, con el fin de prevenir la generación de pérdidas de estos, en cada una de las etapas del suministro alimentario. Además, con este documento la Secretaría Distrital de Integración Social está, comprometida en el cumplimiento de la normatividad nacional vigente (Ley 1990 de 2019 y aquellas complementarias y modificatorias) relacionadas con la prevención de la pérdida y desperdicio de alimentos, estableciendo medidas y contribuyendo al desarrollo sostenible de la ciudad.

DESARROLLO DEL MANUAL

CONDICIONES GENERALES

Se establecen condiciones relacionadas con la correcta manipulación, almacenamiento y preparación de los alimentos para garantizar su seguridad e inocuidad.

DESARROLLO DEL MANUAL

ACCIONES PARA EVITAR LOS DESPERDICIOS

Se detallan procesos y procedimientos que el personal debe seguir para prevenir desperdicios. Incluye capacitación continua y adherencia a criterios de calidad en la compra de alimentos.

ETAPAS O PROCESOS

Se describen las etapas desde la planificación hasta el consumo de alimentos, subrayando la importancia de seguir buenas prácticas de manufactura (BPM) y estrategias de formación en estilos de vida saludable.

Powered by CamScanner

Tabla 2. 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
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.

Actividad	Descripción	Responsable	Identificación de pérdidas y/o desperdicios
Establecer cronograma de entrega	Se establece un cronograma y frecuencia de entrega por grupo de alimentos, sin interferir con la prestación del servicio.	Responsable de la Subdirección de Abastecimiento	No aplica.
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 numero 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 frío 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, cascaras de huevo, entre otros). Daño de producto por pérdida por contaminación cruzada

Powered by CamScanner

Actividad	Descripción	Responsable	Identificación de pérdidas y/o desperdicios
			Inadecuada implementación de las PEPS (primeros en entrar, primeros en salir)
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 frio, 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

Procesos para la transformación de los alimentos y disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos

Tabla 3. Resumen de actividades instructivo preparación de alimentos24

No.	Actividad	Responsable	Registro documental*
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes. Registro autorización cambio de preparaciones
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro Control muestras testigo de alimentos

Fuente: elaboración propia Subdirección de Nutrición. secretaria Distrital de Integración Social.

VERIFICACIÓN Y MEDICIÓN

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Se define el proceso de manejo y disposición de residuos sólidos generados, enfatizando la correcta separación de residuos. Las unidades deben seguir un sistema estructurado para la

Powered by CamScanner

recolección y disposición.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

El manual establece un protocolo para la disposición de residuos aprovechables y no aprovechables con el fin de asegurar la reducción de impacto ambiental.

7. ARTICULACIÓN COMPRA PÚBLICA SOSTENIBLE

Se hace un llamado a comprometerse con la compra pública sostenible, enfatizando la importancia de seleccionar proveedores que cumplan con criterios de sostenibilidad y respeten la normativa ambiental.

8. ACCIONES TRANSVERSALES DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN

Se incitan a realizar iniciativas participativas de comunicación y educación con el talento humano y los beneficiarios para asegurar la comprensión y aplicación de las buenas prácticas.

9. ADMINISTRACIÓN DEL MANUAL

Se menciona que la dirección de este manual recae en la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, siendo responsable de la implementación y actualización continua de las buenas prácticas.

10. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

El documento ha sido elaborado, revisado y aprobado por diversos responsables del área, asegurando su validación antes de su implementación.

CONCLUSIÓN

Este manual ofrece una guía práctica que busca optimizar el manejo de alimentos en servicios sociales, alineándose con normativas internacionales y nacionales, y establece un compromiso colectivo en la lucha contra el desperdicio de alimentos y mejora en la prestación de servicios de alimentación. La eficiencia en la gestión de recursos y la capacitación continua del personal son claves para alcanzar estos objetivos.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
VALENTINA ROJAS PITA	ENFERMERA	INFANCIA	
MAURICIO GUTIERREZ	RESPONSABLE UO	JI CARACOLI	

Anexos: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS
Elaboro: VALENTINA ROJAS PITA

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 4 de 4

ASISTENTES

No	Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
	Lorena Vera	Profesional PI	
	Sonia Yaneth Rojas	Profesional en atencion PI	
	Ana Maria Vargas	Profesional en atencion PI	
	Maribeth Barbas	Aux. en atencion a la primera I.	
	Hefda Lorena rojas	Auxiliar servicio generales	Lorena rojas
	Diana Isabel Martinez	manipuladora de Alimentos	
	Ingrid Tatiana Rojas	manipuladora de Alimentos	
	Marlon Cruz	Profesional atencion PI	
	Jaime Eduardo Rodriguez	Auxiliar Admins	
	Katerin Carreño	Auxiliar servicios generales	

Powered by CamScanner