ACTA N°

PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A TALENTO HUMANO

FECHA: 31 de Enero de 2025

HORA: 4:30 PM

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

TEMA: Protocolo Prevención y Manejo Adecuado de Desperdicios de Alimentos en el Servicio De Alimentación a Talento Humano

ASISTENTES: Responsable del servicio, Asistente administrativo, Profesionales en atención a la primera infancia, Auxiliares en atención a la primera infancia, Manipuladoras de alimentos y Personal de aseo e higiene.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización de inducción al Talento Humano
3. Firma acta

DESARROLLO:

La profesional en atención a la primera infancia Yurany Dominguez Ibarra líder del componente de Salud y Nutrición se reúne con el equipo del talento humano del Jardín Infantil Cofinanciado La Florida para socializar todo lo relacionado con el componente:

Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

Manejo Residuos Orgánicos Aprovechables

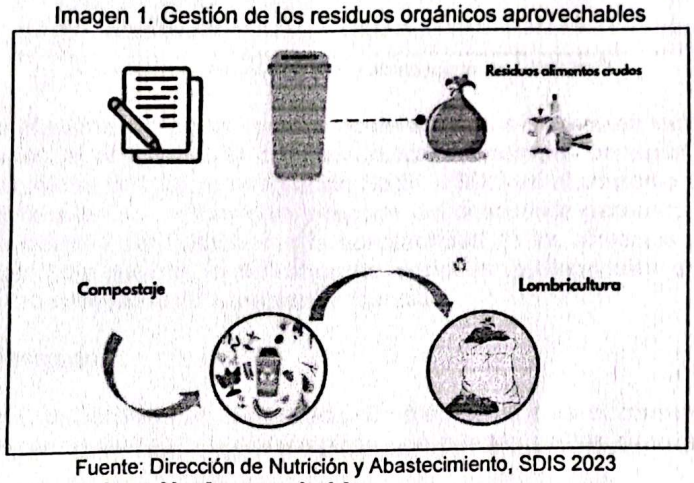
Provienen de los desperdicios de alimentos generados previo a procesos de cocción (alimentos crudos), son considerados de esta manera, debido a que conservan su contenido orgánico y de biodegradabilidad, en tanto no han sufrido procesos químicos o físicos que alteren su composición, lo cual, permite su descomposición por medios biológicos. Así las cosas, en la etapa de pre-alistamiento de alimentos, se generan cáscaras, hojas de frutas y/o verduras, entre otros, los cuales son considerados aprovechables para la producción de abonos orgánicos.

Powered by CamScanner

En concordancia, el aprovechamiento de residuos orgánicos contempla las técnicas de aprovechamiento de los desechos orgánicos sólidos, de acuerdo con sus necesidades, alcances y aplicabilidad, con el fin de transformar y obtener abono orgánico, detallando las técnicas de compostaje abierto, compostaje cerrado y lombricultura. Con ello, se aporta al manejo integral de los residuos orgánicos aprovechables, desde su generación, implementación de técnica de aprovechamiento, control de vectores, malos olores y lixiviados, reporte de generación y uso de abono orgánico.

Mediante la Imagen 1 se presenta gráficamente el proceso de gestión de los residuos orgánicos aprovechables (técnicas: compostaje y lombricultura).

Imagen 1. Gestión de los residuos orgánicos aprovechables



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023

Manejo Residuos Orgánicos No Aprovechables

Proviene del desperdicio de alimentos generado luego de procesos químicos o físicos posterior a la cocción de los alimentos, lo que impide su fácil descomposición y biodegradabilidad por medios biológicos, esto, al incrementar los niveles de sodio o contar con elementos impregnados de grasa, la cual, forma barreras resistentes al agua alrededor de otros materiales, reduciendo así el flujo de aire y desplazando el agua necesaria para el compostaje aeróbico. Estos son factores que hacen que se requieran procesos más tecnificados para el aprovechamiento de estos residuos, por lo cual, no pueden ser aprovechados para la producción de abonos orgánicos en las unidades operativas.

Descomide

Dentro del desperdicio de alimentos que se considera residuo orgánico no aprovechable, se encuentran aquellos resultantes del descomide, generado a partir de retirar del menaje servido, aquellos alimentos (sólidos o líquidos) no consumidos por los participantes del servicio.

Imagen 2. Descomide

Powered by CamScanner



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023.

A fin de asegurar el aporte nutricional establecido de acuerdo a la recomendación de ingesta de energía y nutrientes, el objetivo de la complementación alimentaria brindada en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS es el consumo completo por los participantes; frente a lo cual, la medición y reporte del descomide generado en cada unidad operativa, aporta insumos para determinar la aceptabilidad de los alimentos por parte de los participantes y por consiguiente, la definición de acciones institucionales que permitan dar respuesta a las particularidades de la población atendida.

Alimentos contaminados

Son aquellos alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes.

- Cuantificación de los desperdicios de alimentos: es el proceso de medición directa de los desperdicios generados en las diferentes fases de operación dentro de la unidad que prepara y suministra alimentos. La cuantificación de los desperdicios es fundamental para el diseño e implementación de estrategias para la su reducción.

- Descomide: procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

- Desperdicio de alimentos: se define como la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos (FAO, 2011).

- Desperdicios evitables: son los alimentos y bebidas desechadas que fueron o pudieron ser comestibles en algún momento, ya que tuvieron un proceso de cocción, preparación o fueron servidos en los hogares y en los servicios de alimentación públicos y privados. Este desperdicio pudo causarse por preparación de una gran cantidad de alimentos, por inadecuadas prácticas en el proceso de manipulación, por descarte de consumo de alimentos o partes que aún presentan calidad organoléptica y nutricional adecuada, por

Powered by CamScanner

ejemplo, corteza del pan, o partes comestibles que pueden ser incluidas como las cáscaras de las papas, entre otros. En el marco de las unidades operativas de SDIS, los desperdicios evitables son los alimentos no consumidos por los participantes de los servicios por sus hábitos alimentarios y/o culturales, o aquellos que, por prácticas inadecuadas durante su manipulación y preparación, no se pueden distribuir tras procesarlos. Por lo tanto, se produce durante los procesos de preparación, servido y distribución de alimentos, y del descomide generado luego de su consumo, constituyéndose en un residuo orgánico no aprovechable.

- Desperdicios no evitables: son los generados a partir de la transformación de alimentos, es decir, durante los procesos de recepción, almacenamiento y pre-alistamiento para la preparación de los alimentos y se consideran como la parte no comestible de los mismos, de acuerdo con la tabla de composición de alimentos colombianos o el que la reemplace, por ejemplo, huesos de carne, cáscara de huevo, bolsas de té, entre otros. Cabe señalar que se constituyen en un residuo orgánico aprovechable.

- Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

- Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas.

- Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición

En los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS donde se realiza la preparación, servido y distribución de alimentos, el residuo generado por el desperdicio de alimentos se debe manejar implementando las acciones establecidas en el Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA, en todas las unidades operativas sean estas de operación directa o tercerizada, en cumplimiento de lo establecido en los documentos relacionados a continuación:

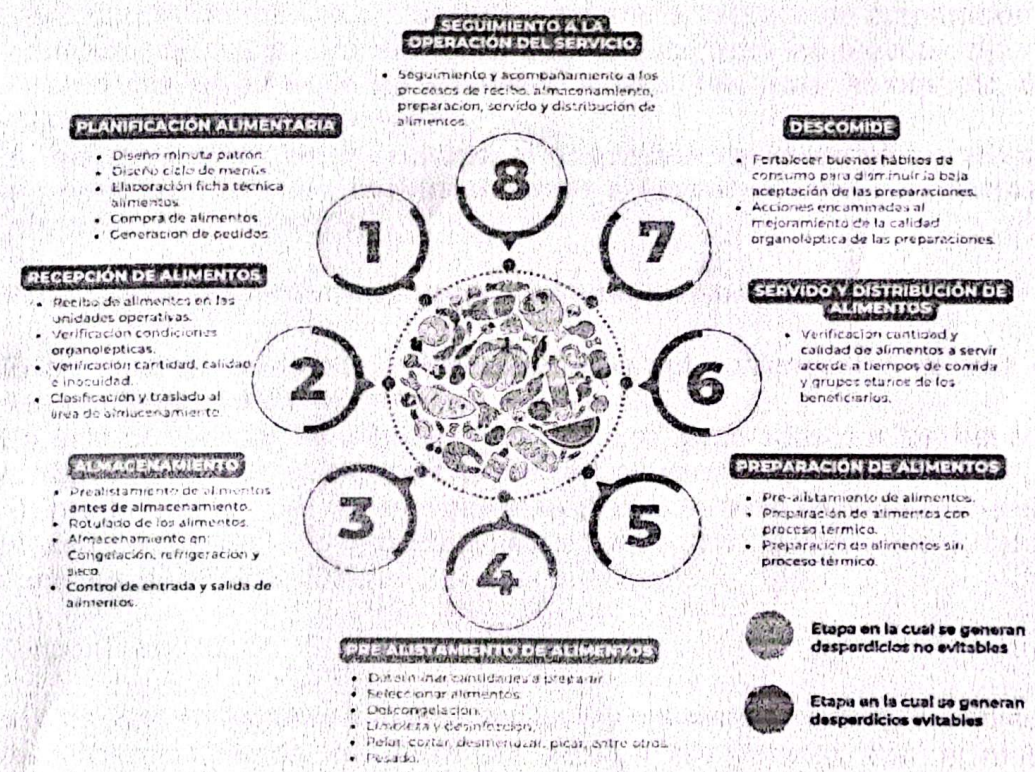
- Procedimiento Plan Institucional de gestión ambiental de la SDIS. (PCD-GA-001).
- Procedimiento Gestión integral de los residuos sólidos aprovechables en unidades operativas propias y tercerizadas de la SDIS (PCD-GA-003).

Powered by CamScanner

- Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos (PLA-GA-003).
- Procedimiento Gestión integral de Aceite Vegetal Usado - AVU y grasas. (PCD-GA-006).
- Plan Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado - AVU y grasas (PLA-GA-005).

De acuerdo con la Imagen 3., los puntos de generación de desperdicios de alimentos no evitables se encuentran en la etapa de almacenamiento, en el procedimiento de pre-alistamiento previo al almacenamiento y pre-alistamiento previo a la cocción. Es importante señalar que los desperdicios generados en esta etapa pueden ser aprovechables, por tal motivo resulta fundamental cuantificarlos, de tal forma que se puedan planificar estrategias para su manejo sostenible.

Durante las etapas de: planificación alimentaria, recepción, preparación, servido, distribución de los alimentos y descomide se producen los desperdicios de alimentos evitables, que a su vez deben ser cuantificados en la operación.



Medición directa de desperdicios generados en el prealistamiento para el almacenamiento (aplica para el día o los días de recibo de alimentos):

- El personal de servicios generales debe disponer de un contenedor limpio, sin restos de residuos para este proceso.

Powered by CamScanner

- En este contenedor se depositan los desperdicios resultantes después de llevar a cabo todos los procedimientos previos al alistamiento de los alimentos, aplicados a la materia prima, que incluyen: recepción, clasificación y separación, limpieza, desinfección y almacenamiento. (Ejemplo: alistamiento fruta, raíces para congelación, porcionado de proteínas, etc.)
- Al finalizar el prealistamiento de los alimentos para su almacenamiento, el responsable del servicio o quien se delegue realiza el pesaje de la bolsa y registro del dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

Medición directa de desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas (aplica para todos los días de operación):

- El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca de la cocina, allí se depositan los desperdicios después de llevar a cabo los procesos de alistamiento para la preparación, que incluyen pelado, porcionado, desmenuzado, picado, entre otras técnicas, y generan cáscaras, recortes de verduras, frutas, tubérculos, raíces, así como gordos y pellejos de cárnicos, semillas y cáscaras de huevo. Asimismo, en el mismo contenedor se ponen los desperdicios de alimentos resultantes durante el proceso de preparación, aquí se incluyen aquellos residuos de preparaciones que no superaron las pruebas organolépticas y serán desechadas, al igual que los sobrantes de ollas, marmitas, hornos, etc, de cada tiempo de comida que ofrece el servicio.
- Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

Medición directa de desperdicios generados en el consumo (descomide):

- El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca exclusivo para el descomide en el área de comedor.
- En este contenedor se disponen los residuos generados por los beneficiarios luego del consumo (restos de comida que quedan en las bandejas).
- Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

4.3 Responsabilidades

Con el propósito de lograr la implementación del presente protocolo, a continuación, se definen las responsabilidades de los diferentes actores relacionados con el manejo adecuado y prevención del desperdicio de alimentos en los servicios sociales de la SDIS que realizan preparación y suministro de alimentos:

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

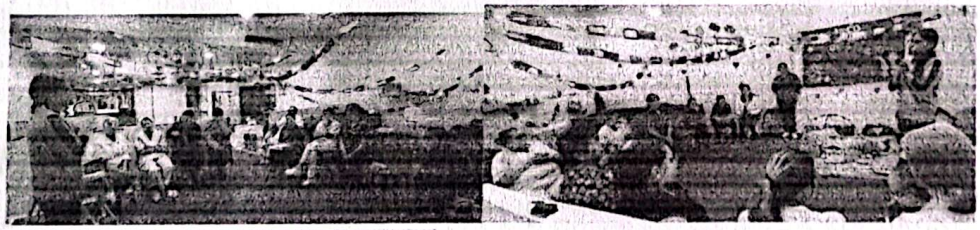
En constancia de lo anterior firman:

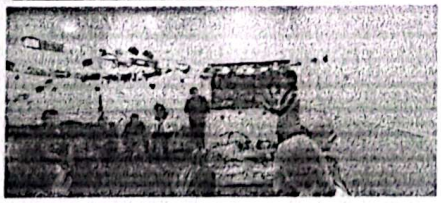
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:

Elaboró: Yurany Dominguez Ibarra

Evidencias fotográficas





Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Protocolo preparación y Manejo Desperdicios. Alimenta. Lugar o Localidad o Sede : J.I.C LA FLORIDA Fecha y hora: 31/01/2025 16:30 pm

4. Nombre responsable: Yurany Dominguez 5. Dependencia responsable: TALENTO HUMANO

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	C.C	1.031.130.719	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	JTATISCALDERON26@GMAIL.COM	3113283573	
2	LINA MARIA SALINAS SUAREZ	C.C	1.019.605.453	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	LINASUAREZV@HOTMAIL.COM	3204621519	
3	HILDRE MILENA ALIPIO VIASUS	C.C	1.033.738.933	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM	3228085629	
4	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	C.C	1.049.618.427	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAJULIANA@GMAIL.COM	3106093609	
5	LAURA CAMILA ESCOBAR ALDANA	C.C	1,014,292,125	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDALAURACAMILA@GMAIL.COM	3103284062	
6	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	C.C	52.896.809	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAANAGMAIL.COM	3138852081	
7	MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	C.C	51.990.215	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAMARIAE@GMAIL.COM	3213860033	
8	YURANY MARIA DOMINGUEZ IBARRA	C.C	1.026.259.022	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAYURANYGMAIL.COM	3005796745	
9	ERIKA DANIELA RONCANCIO GUIO	C.C	1.233.690.214	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADANIELA@GMAIL.COM	3229029553	
10	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTAYA	C.C	52.897.388	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAFRANCY@GMAIL.COM	3106775010	
11	ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	C.C	39.548.739	JIC LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLODIAELSA@GMAIL.COM	3209624782	
12	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	C.C	1.014.271.697	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAXIMENA@GMAIL.COM	3057840519	
13	ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	C.C	52.917.473	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	ALEJANDRAYKMI@GMAIL.COM	3186704909	
14	LILIANA AURORA CANTOR BEJARANO	C.C	1.023.939.776	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	LICLIB@HOTMAIL.COM	3058806829	
15	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	C.C	1.237.441.094	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NEIRA.RAMIREZ@HOTMAIL.COM	3108520048	
16	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
17	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	LEILARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
18	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM	3108698323	
19	DELCY DEL SOCORRO QUIÑONES MORA	C.C	49.658.990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	DELCY.QM990@GMAIL.COM	3123898340	
20	MARIA VICTORIA LOPEZ LAMBERTINO	C.C	1.067.964.339	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	MARIA.LOPEZ.LAMBERTINO@GMAIL.COM	3112406540	

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner