ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, enero 30 de 2025.

HORA: 4.00 pm

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Pepitos

TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ASISTENTES: responsable del servicio, Manipuladoras de alimentos, Auxiliares de servicios generales y Auxiliares administrativas.

ORDEN DEL DÍA:

1. conversatorio

2. Presentación formatos

DESARROLLO:

La responsable del servicio, organiza la reunión, para dar a conocer el protocolo y el formato que se va ir implementando en el primer día hábil del mes de febrero, a continuación empezaremos con el conversatorio.

El objetivo del protocolo de desperdicio de comida es 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.

- 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, formas barreras resistentes al agua alrededor de otros materiales.

- 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.

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.

- **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

- **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 ejemplo, corteza del pan, o partes comestibles que pueden ser incluidas como las cáscaras de las papas.

- **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.

- **Disposición final de residuos:** es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y del medio ambiente.

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).
- 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).

POSIBLES CAUSAS DE LA GENERACIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EVITABLES EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Para tener un acercamiento sobre las etapas en las que se generan desperdicios evitables en el servicio de alimentación e intervenir oportunamente en estos, a continuación, se describen las posibles causas de su generación:

Tabla 2. Posibles causas de la generación de desperdicios evitables de alimentos en los servicios sociales.

ETAPA	POSIBLES CAUSAS DE LOS DESPERDICIOS EVITABLES
Etapa 1. Planificación alimentaria	Deficiencias en la planificación: Las deficiencias se asocian a la compra de alimentos que supera la capacidad de almacenamiento de los equipos como neveras, congeladores y alacenas.
Etapa 2. Recepción de alimentos	Inadecuada aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos (características organolépticas), materias primas y productos por parte del personal manipulador de alimentos.
	Tiempos inadecuados para recepción, pre-alistamiento y almacenamiento de alimentos según su clasificación: perecederos, semi perecederos y no perecederos.
	Falta de sensibilización sobre las prácticas adecuadas de pre-alistamiento, recepción y almacenamiento de alimentos.
Etapa 2. Entrega de Apoyos Alimentarios en los servicios sociales	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).
Etapa 5. Preparación de alimentos	Los alimentos no cumplen con las características organolépticas requeridas para las preparaciones.
	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), en el almacenamiento de alimentos.

ETAPA	POSIBLES CAUSAS DE LOS DESPERDICIOS EVITABLES
	Daños en alimento por prácticas inadecuadas de preparación (sobre cocción, fermentación de jugos o ensaladas/frutas, pérdida de cadena de frío, entre otros).
	Aplicación inadecuada de los protocolos de higiene, limpieza y desinfección de productos, utensilios de cocina y materias primas.
	Ausencia de control y seguimiento a temperaturas de recepción, almacenamiento y servido de productos de alto riesgo epidemiológico.
	Menaje y utensilios inadecuados que posibilitan el derrame y caída de los alimentos y la falta de estandarización de porciones.
Etapa 6. Servido y distribución de alimentos	Falta de verificación de la cantidad de alimentos servidos de acuerdo con los tiempos de comida y el grupo etario de los participantes.
Etapa 7. Descomide	Baja aceptación de las preparaciones por parte de los participantes del servicio.
Etapa 8. Seguimiento a la operación del servicio	Inadecuada implementación de los programas del Plan de Saneamiento de la unidad operativa (manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección).
	Falta de acompañamiento por parte del responsable del servicio en las distintas etapas del proceso de planificación y abastecimiento de alimentos en el servicio.
Otros	Fluctuaciones de los servicios de energía eléctrica, agua y gas natural (o gas propano).

Así continuación, se relaciona el proceso de diligenciamiento del Formato para el control y medición de los desperdicios de alimentos

- El responsable del servicio o quien se delegue debe diligenciar el Formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803).
- Así mismo el responsable del servicio o quien se delegue debe realizar el reporte en línea en los primeros 5 días de los meses que corresponden con el corte del trimestre (abril, julio, octubre, enero), el reporte debe dar cuenta del consolidado trimestral de conformidad a las instrucciones establecidas por la Subdirección de Nutrición.

Acciones para realizar la cuantificación de los desperdicios en la unidad operativa

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.
- 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).

- 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:

Responsabilidades de los diferentes actores relacionados con el manejo adecuado y prevención del desperdicio de alimentos.

Responsable del servicio en la unidad operativa
• Realizar acompañamiento y seguimiento a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos. • Verificación de la disposición final de los desperdicios de alimentos: generados previos a la cocción (residuos aprovechables) y generados posterior al proceso de cocción y del descomide (residuos no aprovechables). • Programar acciones de sensibilización relacionadas con la promoción de las buenas prácticas para la disminución de desperdicios de alimentos en articulación con el profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Enfermería (en los casos que aplique), dirigido al talento humano y participantes de la unidad operativa asignada. • Verificar diariamente y registrar, el correcto pesaje del desperdicio de alimentos y diligenciamiento del Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803). • Enviar el Reporte Consolidado solicitado trimestralmente por la subdirección de Nutrición, en el cual se reporta la consolidación de la información registrada en el Formato Control de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803). • Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos en la unidad operativa asignada en articulación con el profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Enfermería. Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la cantidad de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Profesional en nutrición y dietética, ingeniería de alimentos o enfermería (en los casos que aplique)
• Realizar acompañamiento técnico y sensibilización al talento humano de la unidad operativa relacionado con la implementación de este protocolo. • Realizar acompañamiento y seguimiento a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos, durante la visita a la unidad operativa. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos en la unidad operativa, en articulación con el responsable de la unidad operativa. • Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la generación de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Manipuladores de alimentos
• Implementar los procesos y procedimientos asociados al funcionamiento del servicio de alimentación, en las acciones que correspondan. • Implementar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en las acciones que correspondan. • Implementar el protocolo de Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos generados en la etapa del pre-alistamiento y preparación de alimentos. • Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
Personal de servicios generales
• Implementar el protocolo para la Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación, en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos (aprovechables y no aprovechables) • Realizar el pesaje de los desperdicios de alimentos aprovechables, no aprovechables y del descomide. • Informar diariamente al responsable del servicio la cantidad de residuos orgánicos aprovechables, no aprovechables y descomide de alimentos.

- Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Es así que con la presentación del formato y dejando claro el formato se queda con el compromiso de empezar el diligenciamiento a partir del primer día hábil del mes de febrero.

Anexos



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
DIANA MARCELA RUBIO CASTAÑO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	J.I. PEPITOS	
YEILYN NICCOLE DUARTE ALARCON	APOYO ADMINISTRATIVO	J.I. PEPITOS	
BEATRIZ GUILLEN PATIÑO	PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
ANA ISABEL GUILLEN PATIÑO	PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
SANDRA PATRICIA MARTINEZ FIQUE	PERSONAL ASEO E HIGIENE	J.I. PEPITOS	
CRISTINA TORO RAMIREZ	PERSONAL ASEO E HIGIENE	J.I. PEPITOS	
NELCY TAMBO VELANDIA	PERSONAL ASEO E HIGIENE	J.I. PEPITOS	

Elaboró: DIANA MARCELA RUBIO CASTAÑO