Lugar	Centro día El Bosque
Fecha	20/01/2025 Hora: 9:00 a.m a 11:30 a.m
Tema	Asistencia técnica componente nutricional -perdidas y desperdicios de alimentos Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-101
Desarrollo	Teniendo en cuenta la revisión realizada a la consolidación del reporte trimestral de desperdicios de alimentos en los centros de cuidado transitorio, en el que se identifico dificultades en la toma y registro de la información relacionada con la medición del descomide así como en la calidad del dato reportado, se realiza la presente asistencia técnica la cual está dirigida a los coordinadores como responsables del reporte y de la información generada en cada unidad operativa, los profesionales en nutrición y los delegados ambientales , en la cual se abordaron las siguientes temáticas: • Marco normativo : en el cual se aborda la normatividad relacionada con las pérdidas y desperdicios de alimentos, Objetivos de desarrollo sostenible , Decreto 375 de 2022, Decreto 1071 de 2015 y la ley 1990 de 2019 en los que se busca diseñar, formular e implementar la política pública integral que permita disminuir las pérdidas y los desperdicios de alimentos en la cadena de suministro de alimentos. • Marco conceptual: se describen las diferencias entre perdidas y desperdicios de alimentos, así como otras definiciones contenidas en las normas anteriormente citadas para diferenciar los residuos generados dentro de las unidades operativas. Así mismo se menciona los compromisos de la Secretaría Distrital de Integración Social establecidos en la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional para con el eje Sistema de Abastecimiento y Distribución de Alimentos saludables y agua (SADA), línea de acción Disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena de suministro de alimentos. • Se realiza socialización del protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-101, describiendo las acciones etapas de planificación y abastecimiento de alimentos y generación de desperdicios evitables y no evitables, posibles causas de la generación de desperdicios evitables de alimentos en los servicios sociales en cada una de esas etapas y las prácticas para minimizar los desperdicios de alimentos. • Se realiza asistencia técnica frente al diligenciamiento del Formato de medición y control de desperdicios de alimentos y se aclaran las siguientes dudas: ✓ Los desperdicios generados como la hoja del tamal y la cáscara de las frutas que son suministradas enteras a los beneficiarios deben ser medidos junto con el descomide, es decir los desperdicios generados después del servido y distribución de los alimentos, es decir después de que han salido del servicio de alimentos, como huesos , cascaras y envolturas como la del tamal, deben ser medidos y registrados en la columna de descomide así mismo se deberá realizar la observación en la columna dispuesta para ello en el formato. ✓ Frente al diligenciamiento en físico o digital se aclara que dado que se solicita la firma del responsable de la unidad operativa debe estar en físico en la unidad operativa en concordancia con la línea técnica dada por la Subdirección de Nutrición. Por otra parte de recalca la importancia de la calidad del dato y de la veracidad de la información reportada dado que la secretaria Distrital de Integración social es corresponsable según la política publica de seguridad alimentaria y nutricional de realizar las acciones correspondientes a fin de implementar buenas prácticas locales para reducción de desperdicios de alimentos en unidades operativas en las que se realiza preparación de alimentos, así como de fomentar prácticas locales encaminadas al manejo

de desperdicio de alimentos, al interior de las unidades operativas y los espacios comunitarios.

Por otra parte, la información reportada hace parte de la línea de base requerida para realizar el análisis de las causas y así mismo del diseño de acciones que permitan la reducción de los desperdicios en las unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social.

Se enfatiza que para realizar la medición del descomide se debe:

- Retirar los alimentos que no fueron consumidos del menaje, para ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide.
- En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se debe utilizar una rejilla, coladera o filtro antes de verterlo en el desagüe de la poceta de aseo, y los restos sólidos resultantes deben ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide.

Esto quiere decir que se debe realizar la separación del residuo solido y liquido del descomide a fin de evitar generación de lixiviados en el cuarto de almacenamiento de residuos lo que podría ocasionar una problemática de salubridad en la unidad operativa, y también de esta manera, se evita sobredimensionar el descomide por el peso del líquido en la bolsa.

Esto debe ser socializado a las personas mayores dado que según lo expuesto por los centros las personas mayores son quienes realizan este proceso en la unidad operativa, por otra parte se debe garantizar que ya sea el facilitador o una persona capacitada de servicios generales este acompañando el proceso para que se realice de manera adecuada el descomide de los platos.

- El responsable de la unidad operativa o quien se delegue debe registrar y verificar diariamente el correcto diligenciamiento del Formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803), para lo cual se requiere contar con el peso diario de las bolsas correspondientes a los desperdicios generados en los momentos de prealistamiento para el almacenamiento, prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de las características organolépticas, antes de unirlo con la totalidad de residuos generados en la unidad operativa. En todo caso el responsable del centro es el garante de la medición y registro de la veracidad de la información reportada.

Se anexa presentación realizada.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	- Realizar la separación de residuos sólidos y líquidos durante el descomide	Responsable de la unidad operativa	Inmediato
	- Realizar la medición y registro de los desperdicios generados de acuerdo al protocolo, formatos establecidos para tal fin y asistencia técnica realizada	Responsable de la unidad operativa	Inmediato

Próxima reunión	NA
Elaboró	Melany Andrea Fandiño M – Profesional Equipo Técnico SDIS

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: Asistencia técnica Medidas y reporte desperdicio Alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro D.c El Bosque 3. Fecha y hora:

4. Nombre responsable: Melany Andrea Tandioy 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Vejez servicio CT

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	Juan A Campos Rey	CC	52727594	ct samper mendoza	Contratista	Coordinador	ct.sampermendoza@sdis.gov.co	3222478374	
2	Claudia Patricia Tovar	CC	1179570077	ct samper mendoza	nutricionista	contratista	"	3007315824	
3	Lyna Olate Arias	CC	1014484350	CT Quiroga	Nutricionista	Contratista	ctquiroga2020@outlook.com	3144203684	
4	Sharik Alejandra Guzmán	CC	1032493998	CCT Memoria S.	Nutricionista	Contratista	mdsharikguzman@gmail.com	3208153456	
5	William Fernando Garzón	CC	79497674	CETHBOSQUE	Coordinador	Contratista	wfernandez_91@hotmail.com	3133760026	
6	Duvanny Rojas	CC	1094693823	CCT Andinamarca	Facilitadora	Contratista	— o —	3003321606	
7	Vanessa Barantes M.	CC	1018491016	CCT Andinamarca	Nutricionista	contratista	andinamarca.nutricion@gmail.com	3202234339	
8	Stephanie Roque O	CC	1121198419	CCT Villa Kennedy	Profesional en Nutrición	Contratista	nutricionfederal@gmail.com	3175531027	
9	Marcela Acosta Fuluob	CC	7033708735	CCT villa Kennedy	Coordinadora	Contratista	ctvillakennedy2020@hotmail.com	3104558099	
10	Jerly Johana Moreno	CC	1-031-A1-711	CCT Olimpica Mendoza	Responsable ambiental	Contratista	bioluminacias2012@gmail.com	3226245010	
11	Camila Garcia Rojas	CC	1096957512	CCT Quiroga	Coordinadora	Contratista	ctquiroga2020@hotmail.com	3007456660	
12	Natalia Wilches	CC	52737878	CCT. Quiroga	S. Ambiental	Contratista	ctquiroga2020@hotmail.com	3014138188	
13	Johan Murcia Cubillos	CC	80767798	CCT Villa Kennedy	Facilitador	Contratista	johan.cubillos@gmail.com	3004[illegible]54	
14	Yoan Gomez A.	CC	1015257716	SDIS. Vij	Ldr. Comedor	Contratista	Yoan.gomez1401@gmail.com	3.340261G5	
15	Melany A. Tandioy	CC	1018411757	SDIS Vejez	Prof Univ	Planta	mtandinamarcasdisjvco	3175108860	
16									
17									
18									
19									
20									

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"

[illegible] a de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión del Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner

Unid@s por Bogotá

Asistencia técnica –acciones para la prevención de pérdidas y desperdicios en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social



BOGOTÁ

MARCO CONCEPTUAL

Objetivos de desarrollo sostenible (ODS), adoptados por las Naciones Unidas en 2015 como un llamamiento universal para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que para el 2030 todas las personas disfruten de paz y prosperidad.
Decreto 375 de 2022, por medio del cual, la Presidencia de la República adicionó al **Decreto 1071 de 2015** (Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural), el cual tiene por objeto Diseñar, formular e implementar la política pública
integral que permita disminuir las pérdidas y los desperdicios de alimentos en la cadena de suministro de alimentos y que coadyuve a las disposiciones contempladas en la ***Ley* 1990 de 2019**, contribuyendo a los objetivos de desarrollo sostenible.



Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles
https://www.youtube.com/watch?v=McjrM8fmLC8

MARCO CONCEPTUAL

Colombia cuenta con una oferta nacional disponible de alimentos de 28,5 millones de toneladas, se pierden y se desperdician un 34 % del total

por cada 3 toneladas de producción se pierde o se desperdicia una tonelada.

El 64 % corresponde a pérdidas que se ocasionan en las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento y procesamiento industrial.

El 36 % restante corresponde a desperdicios que se generan en las etapas de distribución y retail, y consumo de los hogares

Total 58% de frutas y verduras. Total 49% de raíces y tubérculos. Total 23% de productos Lácteos entre otros.

https://www.youtube.com/watch?v=spBSK_cstFE



MARCO CONCEPTUAL

Documento

CONPES D.C. 09

Consejo Distrital de Política Económica y Social del Distrito Capital

"POLÍTICA PÚBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA BOGOTÁ:
Construyendo Ciudadanía Alimentaria
2019-2031

MARCO CONCEPTUAL

POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

La Unidad Administrativa Especial Servicios Públicos (UAESP) realizó un estudio de caracterización de residuos sólidos entre el año 2010 y 2012 que estableció que, en Bogotá, el desperdicio de comida es extremadamente preocupante, pues 58,8 % de la compra diaria de alimentos de los hogares termina en la basura, lo que equivale a cerca de 1.381 toneladas diarias. Situación alarmante si se tiene en cuenta que, en la ciudad, alrededor de 234.000 menores de 5 años sufren de desnutrición, y en uno de cada 10 hogares, por lo menos, un miembro se acuesta sin haber almorzado o comido por falta de dinero para comprar el alimento, según la encuesta del proyecto 'Bogotá, cómo vamos'.

A continuación, se describen los ejes que dan cuenta dentro de la política como base para la garantía del derecho a la alimentación con soberanía y seguridad alimentaria y nutricional.
Eje Sistema de Abastecimiento y Distribución de Alimentos saludables y agua (SADA),línea de acción Disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena de suministro de alimentos, SDIS sector corresponsable de la implementación

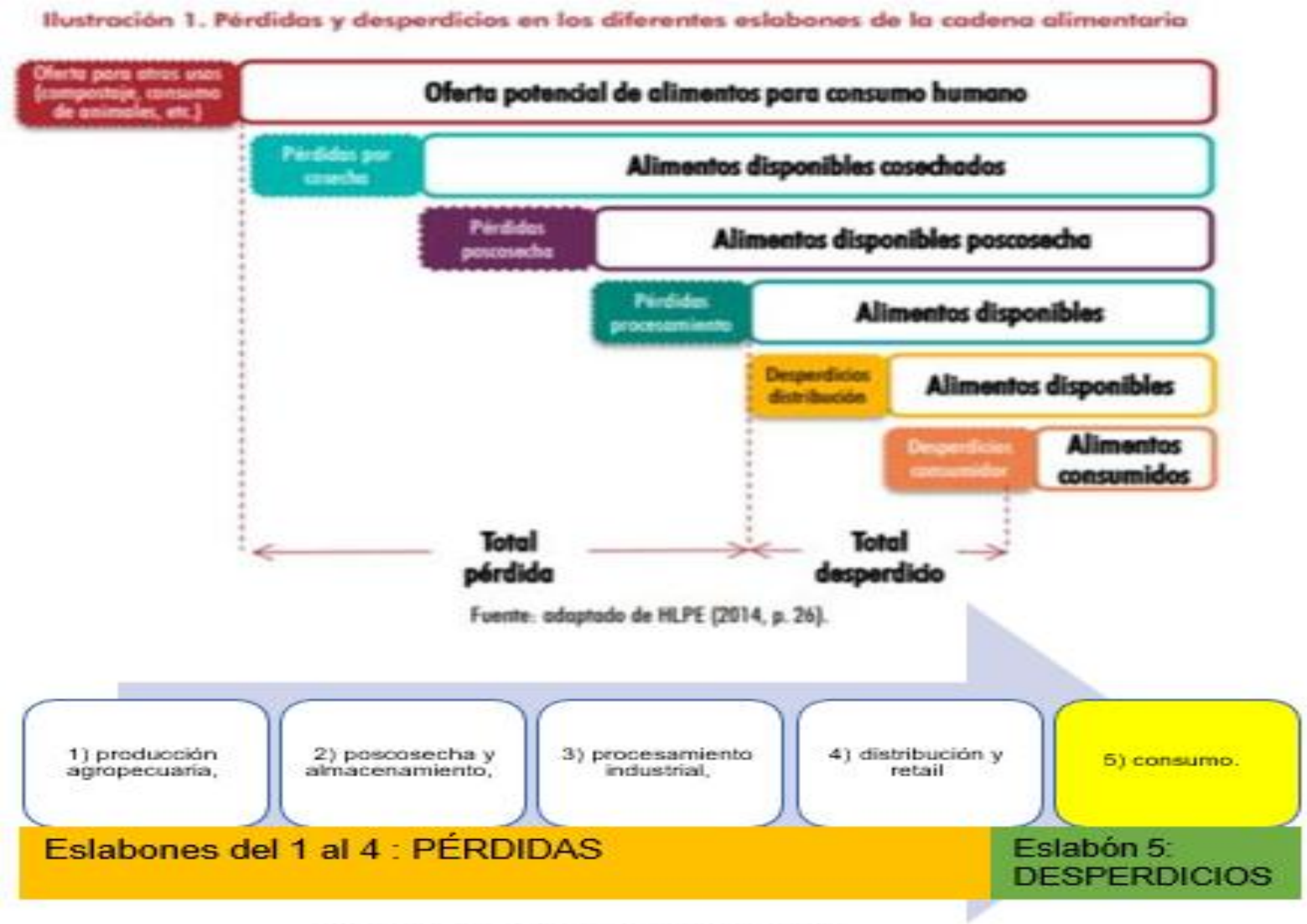
MARCO CONCEPTUAL

Para el abordaje de estas líneas de acción se plantean las acciones estratégicas o productos de la política pública asociadas al eje presentado:

- Buenas prácticas locales para reducción de desperdicios de alimentos implementadas en unidades operativas de la SDIS en las que se realiza preparación de alimentos, es necesario fomentar prácticas locales encaminadas al manejo de desperdicio de alimentos, al interior de las unidades operativas y los espacios comunitarios.

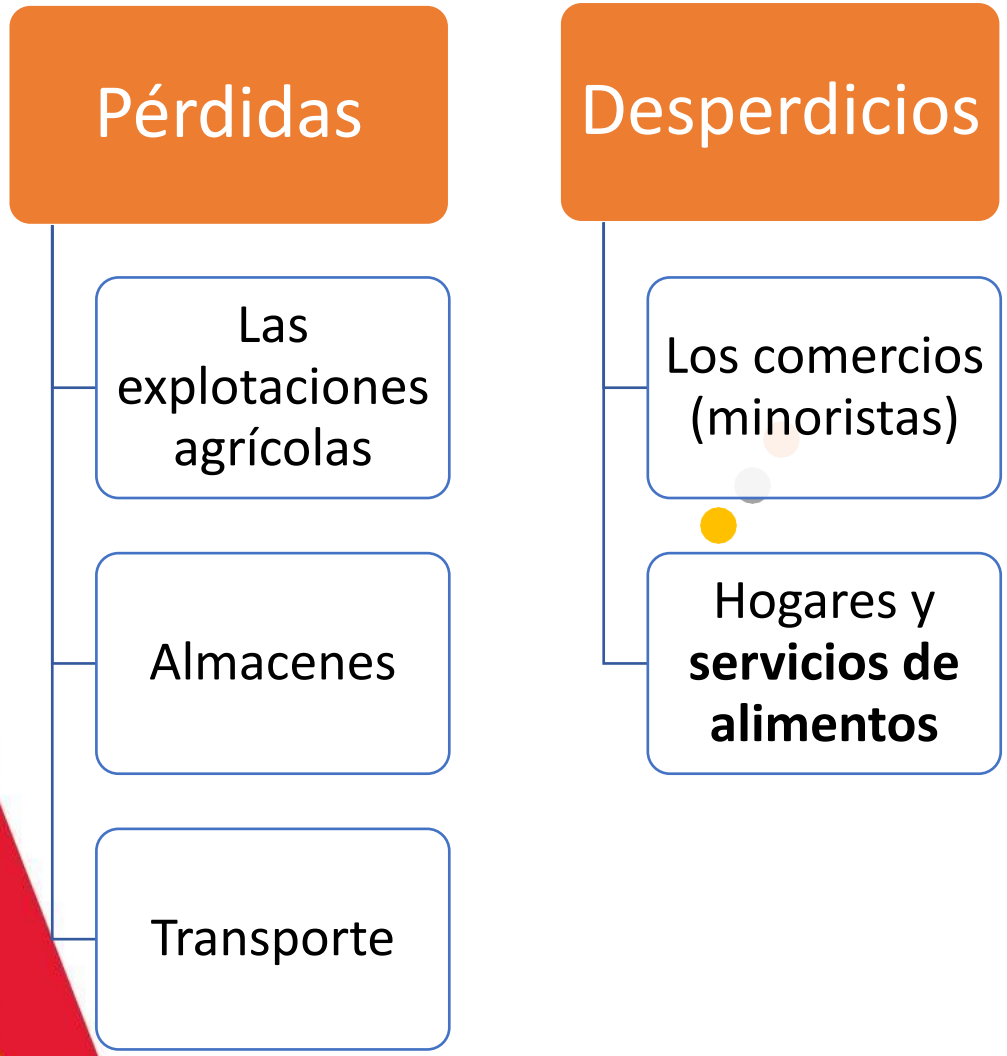
- Acciones pedagógicas de promoción de consumo responsable y manejo de desperdicios de alimentos con los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS. Apropiando el conocimiento en el manejo de los desperdicios de alimentos se fomentará la toma de decisiones relacionados con los hábitos de consumo sostenible y así mitigar el impacto ambiental (estrategia IEC **Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares)**

MARCO CONCEPTUAL



Fuente: elaboración propia SDIS 2023

Pérdidas y desperdicios de alimentos

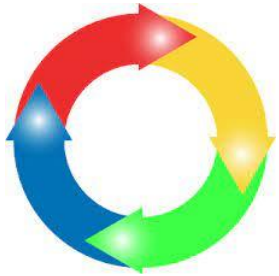


El **desperdicio de alimentos** hace referencia a los alimentos apropiados para el consumo humano que se descartan o se deterioran en el ámbito del consumidor, independientemente de la causa. HLPE,2014

En el desperdicio se encuentran **las "partes comestibles",** que son aquellas destinadas al consumo humano; y las **"partes no comestibles",** es decir, los componentes de un alimento que no están destinados al consumo humano. Un ejemplo de estas últimas son los huesos, las cáscaras y las semillas de frutas PNUMA, 2021 .

¿Qué buscamos con las acciones en torno de la PDA?

✓Propiciar las condiciones operativas en el servicio de alimentación que contribuyan con la reducción de desperdicios de alimentos con el fin de evitar las pérdidas **cuantitativas y cualitativas** de los alimentos.





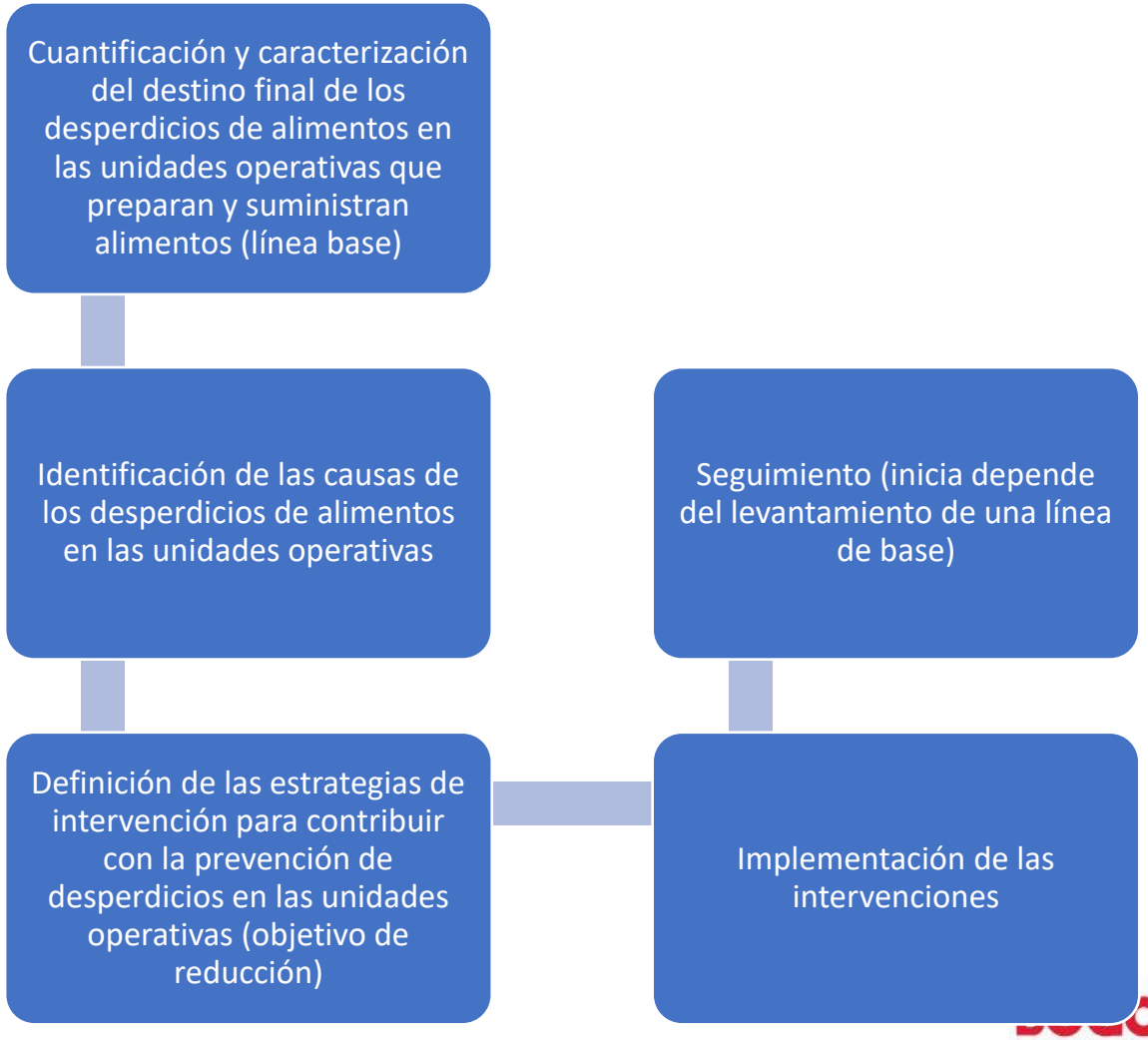
2.6.4. **Buenas prácticas locales para la reducción** de desperdicios de alimentos implementadas en unidades operativas de la SDIS en las que se realiza preparación de alimentos. ODS 12

2.6.5. Acciones pedagógicas de promoción de consumo responsable y manejo de desperdicios de alimentos con los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS. ODS 12

Proceso de medición y control de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Protocolo para la prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación

Formato de medición y control de desperdicios



Es


Ley 1990 de 2019 - Acuerdo 755 de 2019
Evitemos la pérdida y desperdicio de alimentos
Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en la SDIS
Son los alimentos que se descartan en la producción y la comercialización, se descartan porque no tienen una forma, tamaño o color especifico según la normatividad.
También se refiere a los alimentos que se pierden en la producción industrial y en la comercialización al por mayor.
PÉRDIDAS
DESPERDICIO
Son los alimentos que se pierden por una inadecuada manipulación en el hogar.
Este desperdicio se puede generar al no transportar, ni almacenar adecuadamente los alimentos o cuando se compra más de lo necesario en los hogares.
En Bogotá se desperdician: 1,3 millones de toneladas / año de ALIMENTOS, lo que equivale a:
Pérdidas: 45.365 millones de pesos
Suficiente para alimentar a los habitantes de Bogotá en un año.
La BOGOTÁ que estamos construyendo
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ

BOGOTÁ

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

OBJETIVO:

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.

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

RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES

Provienen de los desperdicios de alimentos generados previo a procesos de cocción (alimentos crudos), 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.

Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos.

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

RESIDUOS ORGANICOS 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.

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

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.

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.

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

ALIMENTO CONTAMINADO

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. Implementar el proceso de manejo y disposición del alimento no apto para el consumo establecido en el Protocolo Desnaturalización de alimentos de la SDIS (PTC-PSS-026).

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

Pérdida de alimentos: corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción (FAO, 2011).

Departamento Nacional de Planeación, – Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia, abril 2016

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

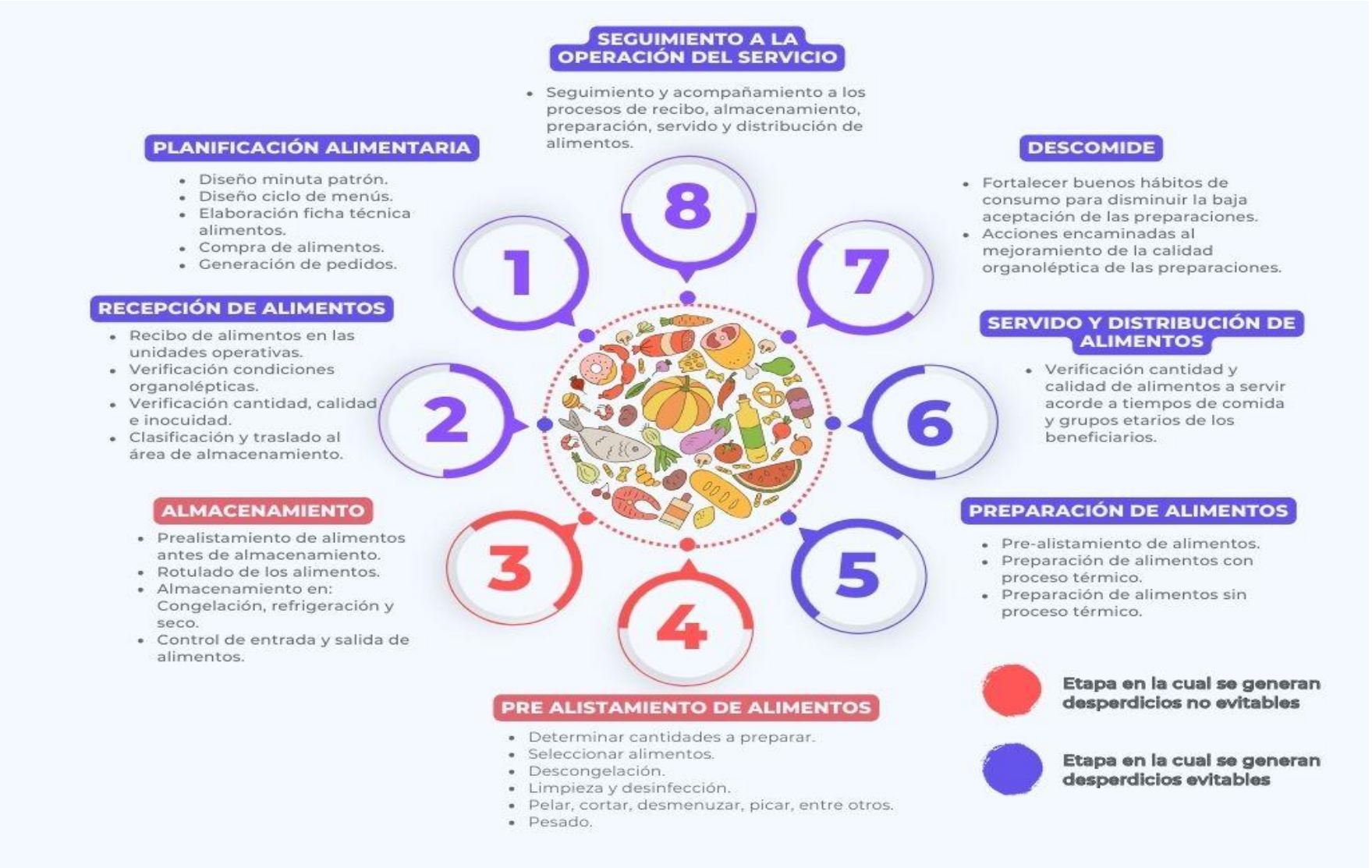
Desperdicio de alimentos: se define como la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos (FAO, 2011).

- 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. 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.

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

- 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.

ETAPAS DE PLANIFICACIÓN Y ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS Y GENERACIÓN DE DESPERDICIOS EVITABLES Y NO EVITABLES.



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.
	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).

BOGOTÁ

Prácticas para minimizar los desperdicios de alimentos

- Aplicar los instructivos protocolos de recibo, almacenamiento y procesamiento de producto, de acuerdo con lo establecido por la SDIS en cada unidad operativa.
- Cualificación continúa, seguimiento y control a los procesos a cargo del 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 en cada una de las etapas de la preparación.
- Realizar el servido de alimentos de acuerdo con los pesos definidos (estandarización de porciones) para cada tiempo de comida, en la minuta patrón de cada grupo etario y posteriormente realizar la distribución de alimentos preparados a los participantes.
- Cuando se evidencia una baja aceptación de las preparaciones y con el fin de evitar el descomide, realizar todas las acciones encaminadas a mejorar la calidad organoléptica de las preparaciones.
- La adecuada presentación y calidad de la alimentación ofrecida incentivan el consumo y disminuye el desperdicio de alimentos.
- Implementar procesos de educación alimentaria y nutricional, buscando la adopción de patrones alimentarios saludables por parte de los participantes de los servicios sociales

BOGOTÁ

Prácticas para minimizar los desperdicios de alimentos

- El responsable de la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos deben conocer el Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos (INS-GA-012), el Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004) y el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos - PAIPAERS. (PLA-GA-003)
- El personal que realiza el proceso de manejo de residuos resultantes del desperdicio de alimentos en la unidad operativa debe:
- usar los elementos de protección correspondientes.
- revisar que la bolsa en la cual se depositan los desperdicios de alimentos sin procesos de cocción (crudos), se encuentre sin orificios o perforaciones, y que cumpla con el color establecido en el código de colores del PAIPAERS vigente de la SDIS.
- clasificar los desperdicios de alimentos crudos (no apto para el consumo), como cáscaras y envolturas orgánicas en la cantidad necesaria para la implementación de la técnica de aprovechamiento de residuos orgánicos (en caso de que se esté adelantando en la unidad operativa), Secretaría Distrital de Integración Social. Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos IN-GA-012. disponerlos en la bolsa correspondiente, y que cumpla con el código de colores del PAIPAERS vigente de la SDIS.

Prácticas para minimizar los desperdicios de alimentos

- Los residuos orgánicos restantes, se disponen como residuos orgánicos no aprovechables en bolsa sin orificios o perforaciones; y que cumpla con el color establecido en el código de colores del PAIPAERS de la SDIS.
- El personal que realiza el proceso de recoger, transportar y almacenar residuos en la unidad operativa traslada la bolsa con residuo orgánico no aprovechable al cuarto de almacenamiento de residuos, según los horarios establecidos en la Ruta Interna de Recolección de Residuos Sólidos - RIRRS de cada unidad operativa.
- El personal que realiza el proceso de limpiar y desinfectar cada área y elementos utilizados, procede según lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- El responsable del servicio o quien se delegue de la unidad operativa debe realizar seguimiento del proceso de aprovechamiento de residuos orgánicos, a partir del diligenciamiento del Formato Seguimiento del proceso de aprovechamiento de residuos orgánicos (FOR-GA-048), cuando genere y utilice material orgánico aprovechable en cualquiera de las técnicas mencionadas.
- El personal que realiza el proceso de recolección del Aceite Vegetal Usado - A.V.U. (manipulador de alimentos) debe separar el A.V.U. en recipiente con tapa en concordancia con lo dispuesto en el Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004).
- El responsable del servicio o quien se delegue de la unidad operativa debe realizar el reporte de la generación de los residuos de la unidad operativa (Aprovechales y no aprovechables) de conformidad al PAIPAERS.

Prácticas para minimizar los desperdicios de alimentos

- El personal de servicios generales debe retirar los alimentos que no fueron consumidos del menaje, para ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide.
- En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se debe utilizar una rejilla, coladera o filtro antes de verterlo en el desagüe de la poceta de aseo, y los restos sólidos resultantes deben ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide.
- El responsable del servicio o quien se delegue debe registrar y verificar diariamente el correcto diligenciamiento del Formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803), para lo cual se requiere contar con el peso diario de las bolsas correspondientes a los desperdicios generados en los momentos de prealistamiento para el almacenamiento, prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de las características organolépticas, antes de unirlo con la totalidad de residuos generados en la unidad operativa.

Prácticas para minimizar los desperdicios de alimentos

En la gestión de los residuos orgánicos no aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos, se debe tener en cuenta:

- Los residuos de semillas: no se recomienda el uso de este tipo de residuos orgánicos ya que las semillas pueden perdurar en el compost y germinar en lugares no deseados, estas pueden ser: las semillas de tomate o de frutas, restos del licuado de frutas, entre otras.
- Restos de alimentos acumulados en el piso: deben recogerse con un paño húmedo o toalla absorbente húmeda, más no con escoba y recogedor, para evitar que las grasas se extiendan y vertimientos con grasas e incidentes o accidentes por caída.

Formato de medición y control de desperdicios de alimentos

- **Objetivo:** cuantificar los desperdicios de alimentos generados durante la operación alimentaria que se desarrolla en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social - SDIS
- **Etapas de medición:**
- Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)
- Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas
- Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)

Métodos para la cuantificación

- Pesaje directo
- Análisis de composición de residuos: separar físicamente la PDA de otro material para determinar su peso y composición

Objetivos de la cuantificación

1.Establecer una cantidad de PDA de año base con la que se pueden establecer objetivos y se puede comparar el progreso futuro

2. Establecer un objetivo de reducción de PDA cuantificado

3. llevar el seguimiento del progreso en relación con el objetivo a lo largo del tiempo;

4.Comparar (o ser comparado) con otras entidades por razones de rendimiento comparativo;

5 Identificar cuánta PDA va a diferentes destinos

6.Estimar el costo financiero de la PDA para la entidad

7. Identificar los "puntos calientes" en los que se genera la PDA que, por lo tanto, requieren una intervención específica y priorizada

8.Identificar qué estrategias son las más apropiadas para reducir la PDA

9.supervisar y evaluar la eficacia de las estrategias de reducción de la PDA

10.generar estadísticas sobre la PDA y/o ▸ modelar las tendencias futuras en la PDA.

Fuente: Estándar de contabilización y reporte de pérdida y desperdicio de alimentos Asociación multiactor (CGF,FAO,FUSIONS,PNUMA,WBCSD,WRAP,WRI)

Propuesta de intervenciones sobre la marcha

Ejes de acción

1. **Información, educación y comunicación en producción y consumo responsables (enfoque PDA)** dirigidas a: personal operativo y beneficiarios

2. Seguimiento a los momentos críticos relacionados con la generación del desperdicio de alimentos

- Recibo
- Almacenamiento
- Prealistamiento para la preparación
- Preparación
- Consumo aceptabilidad de minutas
- Incertidumbre ¿aplicación de encuestas complementarias?

GRACIASiii