

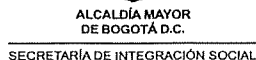
Lugar	Comunidad de cuidado Hogar San José Saramita
Fecha	18/02/2025 10:30 am – 11:30 am
Tema	Socialización Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-101
Desarrollo	<p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Socialización Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-1012. Socialización del FOR 8033. Preguntas al auditorio y cierre <p>INTRODUCCIÓN:</p> <p>Concientizar al equipo en las pérdidas y desperdicios de alimentos a fin de evaluar los puntos críticos en los que podemos actuar cada uno para de esta manera evitarlas al máximo.</p> <p>RECURSOS:</p> <p>Presentación power point, video beam, computador, sillas.</p> <p>METODOLOGÍA:</p> <p>Se reúnen los equipos de servicios generales y servicios de alimentos en el salón de proyecciones y se realiza la presentación con el uso de ayudas audiovisuales, al finalizar a modo de postest se realizan preguntas a cada uno de los asistentes, este ejercicio permite que ellos apropien aún mas el tema.</p> <p>DESARROLLO</p> <p>Se inicia la sesión dando la bienvenida al equipo de cocina y servicios generales de la comunidad de cuidado, a continuación, se realiza presentación acerca de las pérdidas y desperdicios de alimentos que se generan a nivel internacional, nacional y distrital; resaltando la cantidad de desperdicios a nivel cualitativo y cuantitativo que se genera en el hogar. Se socializa el marco normativo que tiene la reducción y prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, partiendo del Objetivo de Desarrollo Sostenible 12 Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles, en el cual se plantea: de aquí a 2030, 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. Respecto al ámbito nacional se detalla la ley 1990 de 2019, el acuerdo distrital 275 de 2019, el decreto 375 de 2022 y la Política pública de seguridad alimentaria y nutricional para Bogotá 2019-2031 “Construyendo ciudadanía alimentaria 2019-2031”, que plantea en su eje Sistema de Abastecimiento y Distribución de Alimentos saludables y agua (SADA) la disminución de las PDA en la cadena de suministro de alimentos mediante el aumento de la participación de pequeños y medianos productores en compras públicas, la disminución de pérdidas y desperdicios, y la priorización de la población vulnerable en programas de apoyo alimentario. De acuerdo con este eje, la Secretaría Distrital de Integración Social tiene como compromiso los productos de política publica</p> <p>2.6 Disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena de suministro de alimentos,</p> <p>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 y</p> <p>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.</p> <p>A partir de los cuales se desarrollan los diferentes procesos en torno a las PDA en la SDIS. Se continua el fortalecimiento en torno a una descripción general del Protocolo sobre la Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTCPSS-101, que tiene como objetivo orientar acciones que permitan</p>

	<p>minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en el hogar.</p> <p>Se describe su marco conceptual, las condiciones generales respecto a las guías, instructivos y formatos actuales, las etapas de Planificación, Abastecimiento de Alimentos y generación de desperdicios evitables y no evitables. Se describe el manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación</p> <p>2. A continuación, se socializa el formato de Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803). Se procede a socializar todas las columnas que este contiene y la información que debe quedar allí diligenciada.</p> <p>3. Preguntas al auditorio y cierre: Se realizaron preguntas dirigidas a cada uno de los presentes en la sesión de trabajo, esto permitió reforzar los conocimientos del auditorio</p> <p><i>Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia</i></p>		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Talento humano de la comunidad de cuidado	Diario
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario
Próxima reunión	N.A		
Elaboró	Giovanna Ramírez		

**REGISTRO FOTOGRÁFICO SOCIALIZACIÓN PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE
DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PTC-PSS-101**



18 feb 2025 10:50:56 a. m.
#Hogar San José Saramita



FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Página: 1 de 1

[illegible]