Lugar	Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María		
Fecha	17/02/2025	Hora	14:00 – 15:00
Tema	Acta de socialización de pérdida y desperdicios de alimentos		

Desarrollo

1. Objetivo

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. 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

2. Introducción a la actividad

En la búsqueda constante de mejorar la calidad del servicio y garantizar la seguridad alimentaria dentro de nuestra comunidad de cuidado, se ha decidido realizar una socialización con el personal de cocina sobre temas clave relacionados con las normativas higiénico-sanitarias y el reglamento interno. Durante esta sesión, se abordarán aspectos esenciales que buscan reforzar el conocimiento y la implementación de buenas prácticas en la manipulación y preparación de alimentos, así como la correcta gestión de residuos y desperdicios, en línea con las directrices del Protocolo para la Prevención y Manejo Adecuado de Desperdicios de Alimentos.
El objetivo de esta socialización es no solo garantizar el cumplimiento de las normativas vigentes, sino también fortalecer las competencias del equipo de cocina en la identificación y minimización de riesgos, con el fin de asegurar que todos los procesos se lleven a cabo de manera eficiente y segura, contribuyendo al bienestar de los residentes y a la mejora continua de nuestro servicio alimentario.

3. Desarrollo del tema

Tipos de Residuos Orgánicos
a) Residuos Orgánicos Aprovechables:

- Generados antes de la cocción (pre-alistamiento).
- Incluyen cáscaras, tallos y hojas de frutas y verduras.
- Se usan para producir abonos orgánicos mediante técnicas como compostaje y lumbricultura.

b) Residuos Orgánicos No Aprovechables:

- Generados después de la cocción.
- Incluyen alimentos con altos niveles de sodio o grasa, lo que dificulta su descomposición.
- También abarca el descomide (comida no consumida por los participantes).

Causas de los Desperdicios de Alimentos Evitables
Etapas donde ocurren:

<table>
<tr><td></td><td>

- Planificación alimentaria: Compras excesivas o mala gestión del inventario.
- Recepción y almacenamiento: Falta de control de calidad o pérdida de cadena de frío.
- Preparación: Técnicas inadecuadas (sobre cocción, mal manejo de temperaturas).
- Servido y distribución: Porciones incorrectas o menaje inadecuado.
- Descomide: Baja aceptación de las preparaciones.

Acciones para Minimizar Desperdicios

- Planificación adecuada: Compras según necesidades y porciones definidas en la minuta patrón.
- Control de calidad: Aplicar especificaciones técnicas al recibir alimentos.
- Preparación eficiente: Asegurar gramajes correctos y respetar las cadenas de frío.
- Educación alimentaria: Sensibilizar al personal y a los participantes sobre el valor de los alimentos.
- Seguimiento constante: Registrar diariamente el peso de los desperdicios y reportar trimestralmente.

Gestión de Residuos

- Aprovechables: Seguir técnicas específicas como compostaje o lumbricultura.
- No aprovechables: Disponer en bolsas rotuladas según el código de colores del PAIPAERS.
- Aceite Vegetal Usado (AVU): Separar en recipientes adecuados para su correcta disposición.

Responsabilidades Clave

- Responsable del servicio: Supervisar el cumplimiento del protocolo y promover buenas prácticas.
- Manipuladores de alimentos: Clasificar residuos, respetar procesos de preparación y registrado de desperdicios.
- Profesionales de Nutrición: Acompañar la planificación y brindar capacitación continua.

</td></tr>
<tr><td>Asistentes</td><td>
<table>
<tr><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">Se anexa listado de asistencia</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Compromisos</td><td>
<table>
<tr><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>No se generaron compromisos</td><td>No aplica</td><td>No aplica</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td>No se proponen nuevas reuniones</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td>David Esteban Perdomo Sossa</td></tr>
</table>

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: Socialización Protocolo desperdicio
2. Lugar o Localidad o Sede: Corazón Inmaculado de María.
3. Fecha y hora: 17/02/25 2-3pm
4. Nombre responsable: David Esteban Perdomo
5. Dependencia responsable: Nutrición y Salvabidad

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	Sandra Milena	CC	23637957	Corazon inmaculado M.	Aux Cocina	—	—	3108662625	
2	Hortencia Rodriguez Diaz	CC	65.746822	Corazón Inmaculado	Aux cocina	—	—	3115014492	Hortencia
3	Julian David Robayo	CC	1010475507	Corazon Inmaculado	Aux cocina	—	—	3766952884	Julian.
4	Ana Maria Ballen M	CE	1072748751	Corazon Inmaculado	Aux cocina	—	—	3185533320	Ana Maria Ballen
5	Sara Camila Barreto	CC	1193069620	CCCC. Inm. Maria	T. cocina	—	—	3167960327	SaraBarreto
6	Luna Barbosa	CC	1019988168	CCC Inm Maria	Aux. Cocina	—	—	3041695789	Luna Barbosa
7	David Esteban Perdomo	CC	1144173293	Corazon Inmaculado	Nutricionista	—	—	3157627649	
8	Johan Santiago Murcia	CC	1073134128	Corazon Inmaculado	Aux. cocina	—	—	3014308659	
9	Yuri Anabelly Cadena	CC	1006734440	Corazon Inmaculado	Coordinadora	—	—	3125548679	
10									
11									
12									
13									
14									
15									
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"

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.

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 9579 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Registro fotográfico socialización de pérdida y desperdicios de alimentos

