ACTA N°

FECHA: 10 DE MARZO DEL 2025

HORA: 2:00 PM – 4:00 PM

LUGAR: JARDIN INFANTIL MANANTIAL COFINANCIADO

TEMA: SOCIALIZACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS AL TALENTO HUMANO; ACCIONES PARA EVITAR LOS DESPERDICIOS, PROCESOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y DISMINUIR LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS.

ASISTENTES: ABAJO FIRMANTES

ORDEN DEL DÍA:
1. OBJETIVO
2. DESARROLLO
3. OBSERVACIONES

DESARROLLO:

OBJETIVO: Se socializó el manual de prevención y minimización de pérdidas y desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), donde se lleva a cabo la preparación y suministro de alimentos en el Jardín Infantil Manantial.

DESARROLLO:

Powered by CamScanner

Alcance Se destacaron las acciones y estrategias a implementar en las unidades operativas con apoyo alimentario, con el objetivo de reducir progresivamente la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Marco Conceptual Se explicó la importancia de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos como parte de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Además, se diferenciaron los conceptos de "pérdida de alimentos" (que ocurre antes del consumo) y "desperdicio de alimentos" (que se produce en la etapa final del consumo). Se presentaron datos de la FAO que indican que un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial se pierde o desperdicia, impactando la seguridad alimentaria, el ambiente y la economía.

Problemática en cifras Desde 2015, los países han adquirido el compromiso de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030. Se analizaron datos del Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología y de la FAO, los cuales reflejan el impacto global del problema, incluyendo la generación de residuos y el sobreconsumo.

Contexto en Colombia y Bogotá

- En Colombia, el 34% de los alimentos disponibles se pierde o desperdicia, lo que equivale a 9,76 millones de toneladas al año.
- La mayor pérdida ocurre en la producción agropecuaria, siendo las frutas, verduras y cereales los más afectados.
- En Bogotá, se desperdician 1.228.000 toneladas de alimentos anualmente, representando el 35% del total nacional.
- Las frutas y verduras son los alimentos más desperdiciados en la ciudad.

Acciones a Implementar Se enfatizó la necesidad de optimizar el almacenamiento, la logística y la distribución de alimentos, así como la planificación de minutas y la concienciación de los consumidores para reducir el desperdicio.

Durante la socialización dirigida al personal del Jardín Infantil Manantial, se abordó la problemática de la generación de residuos en Colombia y la necesidad de avanzar hacia un modelo de gestión integral con enfoque de economía circular. Se destacó que, a nivel nacional, se generan diariamente 32.294 toneladas de residuos, de las cuales en Bogotá se disponen aproximadamente 6.800 toneladas en rellenos sanitarios, lo que genera impactos ambientales negativos.

Se explicó que los residuos orgánicos representan el 55.22% de los residuos urbanos y que su inadecuada disposición contribuye a la contaminación del suelo, el agua y el aire debido a la producción de lixiviados y gases de efecto invernadero. La SDIS reportó que en 2019 generó 21 toneladas diarias de residuos ordinarios no aprovechables, lo que resalta la urgencia de implementar estrategias para el aprovechamiento y reducción de desechos.

Powered by CamScanner

Como parte de las estrategias de gestión de residuos, se propuso fomentar la producción de compostaje y lombricultura para reincorporar residuos orgánicos al suelo, promoviendo su uso en jardinería, agricultura urbana y recuperación de tierras degradadas. Además, se resaltó la importancia de fortalecer la inclusión social mediante la articulación de programas de transformación de residuos y actividades agrícolas comunitarias.

Finalmente, se presentó un glosario con definiciones clave sobre gestión de residuos y calidad de los alimentos, resaltando términos como aprovechamiento, disposición final, inocuidad y contaminación de los alimentos, entre otros.

Estrategias para evitar el desperdicio de alimentos Durante la reunión en el Jardín Infantil Manantial, se enfatizó el cumplimiento de normativas sanitarias vigentes y buenas prácticas en la manipulación y distribución de alimentos. Se establecieron las siguientes acciones clave:

1. Capacitación y control del personal manipulador de alimentos, asegurando formación continua en inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura.
2. Optimización en la compra de alimentos, garantizando la adquisición de productos de calidad según especificaciones técnicas y verificaciones sanitarias.
3. Cumplimiento de protocolos sanitarios frente al COVID-19, reforzando medidas preventivas en la manipulación y transporte de alimentos.
4. Gestión eficiente del almacenamiento y distribución, aplicando controles en la cadena de abastecimiento para minimizar riesgos de contaminación y desperdicio.
5. Manejo adecuado de residuos orgánicos, promoviendo su recolección y posible reutilización mediante compostaje.

Asimismo, se detallaron las etapas del proceso de alimentación, desde la planificación del menú hasta el consumo de los alimentos, identificando puntos críticos que pueden generar desperdicios. Se reforzó la importancia de seguir estrategias para reducir pérdidas y fomentar hábitos alimentarios saludables en los niños y niñas.

Buenas prácticas en la preparación de alimentos

- Cocción de carnes y pescados: Eliminar exceso de grasa y piel, evitar temperaturas altas (máx. 176°C) para conservar textura y sabor.
- Cocción de verduras: Preferir métodos como el vapor o hervido sin bicarbonato para conservar nutrientes.
- Hidratación y cocción de leguminosas: Seguir tiempos adecuados (24 horas para fríjoles y garbanzos, 12 horas para lentejas).
- Manipulación de alimentos crudos: Aplicar limpieza y desinfección estricta; refrigerar jugos y ensaladas a 4°C ± 2°C.
- Normas generales: Usar aceites vegetales de una sola fuente, evitar inmersión prolongada en agua, aprovechar caldos y respetar tiempos de cocción.

Powered by CamScanner

Estas acciones buscan sensibilizar al personal sobre la importancia de la gestión adecuada de residuos y la reducción del desperdicio de alimentos, promoviendo prácticas sostenibles y seguras en la preparación y distribución de alimentos.

OBSERVACIONES: SE SOCIALIZA ACTA CON EL TALENTO HUMANO DEL JARDIN INFANTIL MANANTIAL Y LA RESPONSABLE DEL SERVICIO.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
VALENTINA ROJAS PITA	ENFERMERA	CONTRATISTA	Valentina Rojas Pita
LUCERO ANGULO	RESPONSABLE UO	JI MANANTIAL	
Xiomara Rodriguez	Profesional en la atencion PI	J.I Manantial	Xiomara R
Ana Rubiano	Aux Administrativo	Si manantial	
Ana Barbara Diaz	Profesional en la atencion PI	JI manantial	

Anexos:
Elaboró: VALENTINA ROJAS PITA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024015963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Socialización del Manual de Buenas Prácticas 2. Lugar o Localidad o Sede: Jardín Manantial 3. Fecha y hora: 10/03/2025

4. Nombre responsable: Valentina Rojas. 5. Dependencia responsable: J

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 Numero						
1	Lucero Angulo	CC	28566372		Responsable	Contratista	Lucangulero@hotmail.3		
2	Vanesa Benavides	C.C	1026277467		Profesional en primera infancia	Contratista	benavides_1004@hotmail	3134411410	
3	Paula Andrea Ramirez	C.C	1000577178		Profesional en atencion a PI	contratista	Paula7557@gmail.com	3046312821	
4	Camila González Daza	C.C	1000330759		Profesional atención P.I	Contratista	camilagonzalez2815@gmail.com	3153423523	
5	Diana Rojas	CC	1032359268		auxiliar Atención PI	contratista	[illegible]	3028562963	
6	MARTHA MOLINA	CC	55154478		Aseo higiene	contratista		3228352	
7	Ruby Cubillos	CC	38202865		Aseo Higiene	Contratista		3204017575	
8	Estefany Blanco Herrera	CC	1101872953		Aseo Higiene	Contratista	estefanyblancoherrera22@g	3024193131	
9	Brigid Castro	CC	1030554889		Personal Alimentos	Contratista	Pipecastro@yimail.com	3016371475	
10	Mojo Bonero	CC.	52182915		Personal Alimentos	Contratista	mojoaeviban...@...	3213581019	
11	Kimberly Fernandez	PPT	4828524		Persona alimentos	contratista	kimfernandez	3109309973	
12	Yeidy Yhoana Barbosa	C.C	1091666393		Atencion a la primera I	contratista	barbosayeidy@[illegible]	3107385006	
13	Angie Natalia Gonzalez	C.C	1069769416		profesional en atención P.I	Contratista	angie170103@gmail.com	3222445928	
14	Xiomara Rodriguez G	C.C	1022435120		profesional en la atención PI	Contratista	rodriguez7358@gmail.c	3227619669	
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

Powered by CamScanner