Lugar	Comunidad de Cuidado Los Robles
Fecha	17/02/2025 de 11:08 a.m. a 11:31 a.m.
Tema	Socialización del protocolo: Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación
Desarrollo	ASISTENTES: favor ver listado de asistencia anexo. ORDEN DEL DÍA: 1. INTRODUCCIÓN 2. OBJETIVO 3. DESARROLLO 4. MATERIALES 1. INTRODUCCIÓN: Se estima que alrededor de 1.300 millones de toneladas de alimentos se desechan en todo el mundo. En cuanto a la pérdida y el desperdicio total mundial, las frutas y verduras tienen la mayor participación con el 44%, seguido por raíces y tubérculos (20%) y cereales (19%). FAO, 2012 2. OBJETIVO: Conseguir que los asistentes a la socialización conozcan las generalidades del protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación. 3. DESARROLLO: **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 de 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 pepitas o los huesos de frutas PNUMA, El término “desperdicio de alimentos” se refiere a los alimentos y las partes no comestibles asociadas que se retiran de la cadena de suministro de alimentos humanos. PNUMA, 2024 **¿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

sus pérdidas cuantitativas y cualitativas.

Cuantificar el desperdicio de alimentos permite a los países comprender la magnitud del problema, lo que revela el tamaño de la oportunidad, al tiempo que establece una línea de base para el seguimiento del progreso" PNUMA, 2024.

Objetivo del protocolo

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.

Marco conceptual

- **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, entre otros.

Fuente: Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en /o relacionado con la disminución de las pérdidas y los desperdicios de alimentos

- **Desperdicios no evitables**

Son los generados a partir de la transformación de 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.

Planificación, Abastecimiento de Alimentos y generación de desperdicios evitables y no evitables y no evitables

- Planificación alimentaria
- Recepción de alimentos
- Almacenamiento
- Pre - alistamiento de alimentos
- Preparación de alimentos

	• Servido y distribución de alimentos • Descomide • Seguimiento a la operación del servicio. 4. MATERIALES Sillas, mesas, computador, presentación. Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa planilla de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	No aplica.		
Elaboró	Gloria Angelica Villalobos		

Socialización del protocolo: Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación 17/02/2025









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: Protocolo: Prevención y manejo de desperdicios 2. Lugar o Localidad o Sede: CC Los Robles 3. Fecha y hora: 17 de febrero de 2025

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

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	Karen Vargas	CC	1023894551	CC. Los Robles	Aseo	contratista	karen7676@gmail.com	3044094792	
2	Margyd Rojas Ballén	CC	52015548	CC Los Robles	Aseo	Contratista	mmajdrojasballen@gmail.com	3206831494	
3	Nancy García	CC	53932356	CC los robles	aseo	contratista	garcianancyjuliana@gmail.com	3133843714	
4	Yulieth Toro G.	CC	1107249755	CC Los Robles	Cocina	Contratista	yulitoro@gmail.com	3213327360	
5	Alejandro Rodriguez	CC	1069713170	CC Los Robles	Gastronomo	Contratista	alejo_chef1@hotmail.com	3145623422	
6	Rosa Margarita Mora García	CC	1073131080	CC Los Robles	Auxiliar cocina	Contratista	rosamargaritamoragarcia@gmail.com	3115626753	
7	Esperanza Cabrera	CC	40088146	CC Los Robles	Coordinadora	Contratista	coordinalosrobles@gmail.com	3225083738	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									

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