

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 2

Lugar	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO CUNDINAMARCA
Fecha	07 de marzo 2025, 1:00 pm
Tema	Capacitación BPM: BPM y desperdicios de alimentos
Desarrollo	<p>Se extendió la invitación al personal auxiliar de cocina del CCT Cundinamarca con el propósito de realizar una autoevaluación sobre la higiene personal dentro del servicio de alimentación. La sesión fue dirigida por la nutricionista del CCT Cundinamarca. Se enfatizó las consecuencias del desperdicio de alimentos que incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ambiental: El desperdicio genera una mayor demanda de recursos naturales para reemplazar lo perdido, lo que contribuye a la sobreexplotación de estos recursos. Además, el desecho innecesario de alimentos o materiales puede resultar en la acumulación de residuos en vertederos, lo cual genera contaminación y emisiones de gases de efecto invernadero. ● Económico: El desperdicio en la producción incrementa los costos operativos al no aprovechar los recursos de manera eficiente. Esto afecta la rentabilidad de las empresas y, en algunos casos, pone en riesgo su sostenibilidad. Además, los recursos que no se aprovechan correctamente tienen un costo asociado que impacta directamente en los márgenes de ganancia. ● Social: La generación de desperdicios, especialmente en el ámbito alimentario, también tiene repercusiones sociales. Se podría estar desperdiciando comida mientras existen comunidades con falta de acceso a ella. Asimismo, el desperdicio de recursos puede generar desigualdades y afectar negativamente el bienestar de las personas. <p>La actividad enfatizó la importancia de aplicar prácticas responsables en cada etapa del proceso productivo para reducir el desperdicio, abordando diferentes aspectos clave:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inspeccionar las materias primas: Verificar que las materias primas cumplen con los estándares de calidad adecuados no solo garantiza productos finales de alta calidad, sino que también evita que se contaminen o pierdan valor. Esto también previene la necesidad de descartar materiales por no cumplir con las normas. 2. Almacenar las materias primas: Es fundamental mantener las condiciones de almacenamiento adecuadas, como la temperatura correcta, para asegurar que las materias primas se mantengan en buen estado durante su tiempo de almacenamiento. Un almacenamiento inadecuado puede llevar a la descomposición o deterioro de los materiales, lo que genera desperdicio.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 2

	<p>3. Sanitizar los utensilios: La desinfección y limpieza de utensilios, menaje y tablas de corte reduce el riesgo de contaminación cruzada y asegura que los productos no se echen a perder por cuestiones de higiene. Este tipo de acciones previene el desperdicio por contaminación.</p> <p>4. Etiquetar los productos: El etiquetado claro y preciso con fechas de vencimiento es clave para gestionar la rotación de inventarios. Esto garantiza que los productos se utilicen antes de que caduquen, evitando que se desperdicien por no ser consumidos a tiempo.</p> <p>5. Mantener un entorno higiénico: Limpiar y desinfectar las superficies y equipos de manera rutinaria es una medida preventiva que garantiza la calidad del producto final. Esto no solo reduce los riesgos de contaminación, sino que también asegura que no se generen pérdidas por productos contaminados.</p> <p>6. Cumplir con las normas de higiene personal: El lavado adecuado de manos y la prevención de la manipulación de productos sin cumplir con las normas de higiene son prácticas esenciales para evitar la contaminación de los productos semielaborados o terminados. Esto ayuda a reducir el desperdicio relacionado con contaminaciones no deseadas.</p> <p>7. Optimizar la producción: Una correcta planificación de la producción, basada en el análisis de la demanda de los clientes y la optimización de los inventarios, permite evitar la sobreproducción y la generación innecesaria de residuos. Esto también facilita una gestión más eficiente de los recursos, minimizando el desperdicio.</p> <p>Anexos: Formato de asistencia FOR-GD-023, registro fotográfico</p>		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Vanessa Barrantes	Nutricionista	CCT Cundinamarca
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	ninguno	ninguno	ninguno
Próxima reunión	No se establece próxima reunión		
Elaboró	Vanessa Barrantes Martínez		



EVIDENCIA FOTOGRAFICA	Nombre de la actividad:
Responsable: Vanessa Barrantes Fecha: 07 de marzo de 2025	Capacitación BPM y desperdicios de alimentos
	
	



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023

Versión: 2

Fecha: Mayo 12/2024 15:53 12/07/2024

Página: 1 de 1

1 Tema	Capacitación BPN: Reducción de desperdicios		2 Lugar o Localidad o Sede	Cundinamarca 4		3 Fecha y hora	07 marzo 2025			
4 Nombre responsable	Vanessa Banantes Martínez		5 Dependencia responsable						Nutrición	
5 Item	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	Pablo Puerto	C.C.	1022361748	cc+ cundinamarca	Aux cocina	contratista	—	3214558400	Juanpablo	
2	Luz Escobar	CC	39784130	cc+ cundinamarca	Aux cocina	contratista	—	312 519 5552	Luz Escobar	
3	Judybia Olarte	CC	52 064576	cc+ cundinamarca	Aux cocina	Contrati	—	3202739638	Judybia O.	
4	Garmen Rico	CC	32793452	cc+ cundinamarca	Aux cocina	contratista	—	313781936	Garmen	
5	Maria Abril	CC	3965042	cc+ cundinamarca	A.C.	contratista	—	3203859024	Maria A.	
6	Vanessa Banantes	CC	1018491016	cc+ cundinamarca	Nutricionista	contratista	—	3202234339	Vanessa	
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me he 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 de acuerdo a las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a acceder o no datos sensibles que son aquellos que afectan mis intereses o cuya divulgación 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.

20

TEST INICIAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha	07.03.25
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	Paola Puerto.
1. Que es un desperdicio de alimentos	El sobrante de un alimento pre-alistado. ✓
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	genero residuos, ✓
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	FALSO ✗
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	FALSO ✗
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	FALSO ✗

20

TEST INICIAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha 07 03 25	
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	Ivz sondoy
1. Que es un desperdicio de alimentos	es aquello que se puede donar por mala manipulación. X
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	esto puede repercutir en el resto de los meses del mes ya que se descompone la comida. X
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	Verdadero ✓
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	Verdadero ✓
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	F. X

10

TEST INICIAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha	07 03 25.
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	Juditha Olarte Aguilar
1. Que es un desperdicio de alimentos	Un sobrante de un desperdicio ✓
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	alimento que no se comieron X
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	Falso X
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	Falso X
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	Verificar los alimentos que llegan X Verdadero

50

TEST INICIAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha	7.03 2023
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	Carmen Rico
1. Que es un desperdicio de alimentos	✓ es un sobrante de preparación
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	✓ Generar basura dañar ambiente
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	✓ V
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	✓ V
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	✓ es verificar y rotular cuando se reciben los alimentos

40

TEST INICIAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha 07	07-03-25
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	Mania Abin
1. Que es un desperdicio de alimentos	es los residuos como ollejos - cascarras - lo que queda de un picajito frito.
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	No darles un buen servicio y llevarlos a lugar preciso.
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	✓
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	✓
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	✓ inspeccionando las mantenidas primas. dando buen uso en etiquetas.

50

TEST FINAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha	07.03.25
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	Paula Puerto
1. Que es un desperdicio de alimentos	Sebrante pre-alistamientos y productos no consumidos
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	tenemos consecuencias en el ambiente, el agua.
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	Verdadero
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	Verdadero
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	Verdadero.

50

TEST FINAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha 07 03 25	
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	102 S. maboucy
1. Que es un desperdicio de alimentos	todo lo que se deja por mala manipulación
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	medioambientales sociales y económicas
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	verdadero
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	verdadero
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	verdadera

40

TEST FINAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha	
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	Judith Clark Aguilar
1. Que es un desperdicio de alimentos	Un sobrante de los desperdicios ✓
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	X
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	Verdadero ✓
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	Si Verdadero ✓
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	Verdadero ✓

80

TEST FINAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha	07/03/25
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	Camel Riva
1. Que es un desperdicio de alimentos	<div>✓</div> <div>Sobranza de alimentos</div>
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	<div>✓</div> <div>Impacto ambiental</div>
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	<div>✓</div> <div>V</div>
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	<div>✓</div> <div>V</div>
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	<div>✓</div> <div>Reducir</div>

50

TEST FINAL	
Capacitación BPM	BPM y reducción de desperdicios
Fecha	07-03-25
Profesional	Vanessa Barrantes
Nombre de manipuladora de alimentos	Maria Abirl
1. Que es un desperdicio de alimentos	es las cascarias de los alimentos que se usan.
2. Cuales creen que son las consecuencias del desperdicio de alimentos	se contamina el ambiente y llaurus ala citio especial
3. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio de alimentos es la inspección de materia prima almacenado	V: verificar fechas y tratar de aprovechar todo.
4. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio es el etiquetado con fecha de vencimiento	V: darle buen uso, y dandole buen uso a la materia prima, por que genera gastos
5. Responda falso/verdadero una alternativa para reducir el desperdicio cumplir con la higiene personal	V= higienizando el uso adecuado