Lugar	Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Las Golondrinas.
Fecha	11/02/2025 HORA: 2:30 PM A 3:30 PM
Tema	PS – Programa de disposición de residuos solidos
Desarrollo	1. ORDEN DEL DÍA: • Bienvenida y presentación. • Objetivos de la socialización. • Presentación del programa • Discusión y aclaración de dudas. • Compromisos y responsabilidades. • Cierre del taller. DESARROLLO 1. Bienvenida y presentación El nutricionista da la bienvenida a los asistentes, destacando la importancia del programa de disposición de residuos en el adecuado funcionamiento del servicio de alimentos. Se hace una breve presentación de los objetivos del taller y la relevancia del tema en la seguridad alimentaria 2. Objetivos de la socialización Se explican los principales objetivos de la jornada: Implementar estrategias de reducción, reutilización y reciclaje de residuos sólidos. Garantizar el cumplimiento de las normas ambientales y sanitarias vigentes. Sensibilizar a los manipuladores sobre la importancia de la correcta separación de residuos. 3. Presentación del Programa de disposición de residuos sólidos: Se presenta el programa con los siguientes aspectos clave: Se mencionan las categorías establecidas para la clasificación de residuos: Aprovechables: papel, cartón, plástico, vidrio y metales. No aprovechables: residuos sanitarios y otros residuos no reciclables. Peligrosos: baterías, pilas, residuos biológicos y químicos. Presentación de avances y evaluación de implementación Se expone el estado actual del programa y se presentan los resultados obtenidos hasta la fecha en cuanto a: Recolección y almacenamiento temporal de residuos. Cumplimiento de la ruta interna de recolección. Participación de la comunidad en actividades de reciclaje. Problemas o dificultades identificadas en la implementación. Capacitación sobre clasificación, recolección y disposición final de residuos sobre: Clasificación de residuos:

	Residuos aprovechables: Incluyen papel, cartón, vidrio, plástico y metales. Se almacenan en recipientes de color blanco Residuos orgánicos aprovechables: Los residuos orgánicos aprovechables son restos de origen natural que se pueden descomponer en un tiempo relativamente corto. Algunos ejemplos son: Cáscaras de frutas y verduras, Cascarones de huevo, Pan, Bolsitas de té, lacteos (sin recipiente), se depositan en bolsas de color verde. Residuos no aprovechables: Se refieren a aquellos que no pueden ser reciclados, como papel higiénico, servilletas usadas, empaques contaminados y desechos mezclados. Se depositan en bolsas de color negro. Residuos peligrosos: Comprenden materiales que pueden ser nocivos para la salud o el ambiente, como pilas, baterías, luminarias fluorescentes, residuos biológicos y productos químicos. Se almacenan en recipientes de color rojo con rotulación específica. Manejo adecuado de residuos peligrosos. Uso y mantenimiento de puntos ecológicos Normas de seguridad en la manipulación de residuos. Conclusiones: La correcta gestión de residuos sólidos en la unidad operativa es fundamental para garantizar el cumplimiento de las normativas ambientales y sanitarias, minimizando riesgos para la salud y el medio ambiente. La sensibilización y capacitación del personal y de las personas mayores son esenciales para mejorar la separación en la fuente y optimizar la recolección y disposición final de los residuos. Anexo: Registro Fotográfico Listado de asistencia

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Isabel Jiménez	Técnico de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas
	Jose Luis Acero Vargas	Nutricionista Dietista	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas
	Lizzy Paola Quintero	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas
	Viviana Salcedo	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas
	Norma Manquillo	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Aplicar de manera rigurosa el programa de residuos solidos en cada una de las etapas de la preparación y distribución de alimentos.	Manipuladores de alimentos	Durante la ejecución del contrato 9663 de 2024
	Realizar seguimiento al cumplimiento del programa de	Técnico de alimentos y nutricionista	Durante la ejecución del contrato 9663 de 2024

	residuos solidos.		
Próxima reunión	20/03/2025		
Elaboró	Jose Luis Acero Vargas – nutricionista Dietista		

OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR LAS GOLONDRINAS
CONVENIO O CONTRATO: 9963/2024
FECHA: 11/02/2025

ANEXO FOTOGRAFICO – PS Programa de disposicion de residuos solidos.





Pre Test **Post test**

Tema: Programa de Residuos solidos

Manipulador de Alimentos: VIVIANA SALCEDO SABOGAL

Cuál es el objetivo principal de un programa de gestión de residuos sólidos:
a) Maximizar la generación de residuos
b) Minimizar la segregación de residuos
c) Mejorar la seguridad alimentaria
d) Reducir el impacto ambiental

e) Promover el uso indiscriminado de productos desechables
¿Qué normativa colombiana regula la gestión de residuos sólidos
a) Ley 1259 de 2008
b) Decreto 1077 de 2015
c) Resolución 2184 de 2017
d) Resolución 2674 de 2013
e) Resolución 754 de 2018

¿Por qué es importante la segregación de residuos en la fuente?
a) Complicar el proceso de gestión de residuos
b) Facilitar la identificación y tratamiento adecuado
c) Aumentar la generación de residuos reciclables
d) Reducir la seguridad alimentaria
e) Promover la mezcla de residuos peligrosos y no peligrosos

¿Qué requisito establece la Resolución 2674 de 2013 para el transporte de residuos:
a) Transportar residuos sin etiquetado
b) Utilizar recipientes no identificados
c) Realizar el transporte de residuos de forma segura
d) No llevar a cabo el transporte de residuos
e) Transportar residuos sin documentación

¿Cuál es uno de los objetivos principales al capacitar al personal manipulador de alimentos en la gestión de residuos sólidos:

a) Aumentar la generación de residuos
b) Ignorar las normativas colombianas
c) Minimizar la importancia de la seguridad alimentaria
d) Mejorar la separación y manejo adecuado de residuos
e) Fomentar la indiferencia hacia la gestión ambiental

Powered by CamScanner

Pre Test **Post test**

Tema: Programa de Residuos solidos

Manipulador de Alimentos: LIZZY PAOLA QUINTERO R.

Cuál es el objetivo principal de un programa de gestión de residuos sólidos:
a) Maximizar la generación de residuos
b) Minimizar la segregación de residuos
c) Mejorar la seguridad alimentaria
d) Reducir el impacto ambiental

e) Promover el uso indiscriminado de productos desechables
¿Qué normativa colombiana regula la gestión de residuos sólidos
a) Ley 1259 de 2008
b) Decreto 1077 de 2015
c) Resolución 2184 de 2017
d) Resolución 2674 de 2013
e) Resolución 754 de 2018

¿Por qué es importante la segregación de residuos en la fuente?
a) Complicar el proceso de gestión de residuos
b) Facilitar la identificación y tratamiento adecuado
c) Aumentar la generación de residuos reciclables
d) Reducir la seguridad alimentaria
e) Promover la mezcla de residuos peligrosos y no peligrosos

¿Qué requisito establece la Resolución 2674 de 2013 para el transporte de residuos:
a) Transportar residuos sin etiquetado
b) Utilizar recipientes no identificados
c) Realizar el transporte de residuos de forma segura
d) No llevar a cabo el transporte de residuos
e) Transportar residuos sin documentación

¿Cuál es uno de los objetivos principales al capacitar al personal manipulador de alimentos en la gestión de residuos sólidos:

a) Aumentar la generación de residuos
b) Ignorar las normativas colombianas
c) Minimizar la importancia de la seguridad alimentaria
d) Mejorar la separación y manejo adecuado de residuos
e) Fomentar la indiferencia hacia la gestión ambiental

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Tema: Programa de Residuos solidos

Manipulador de Alimentos: Lizzy Paola Quintero R.

Cuál es el objetivo principal de un programa de gestión de residuos sólidos:
a) Maximizar la generación de residuos
b) Minimizar la segregación de residuos
c) Mejorar la seguridad alimentaria
d) Reducir el impacto ambiental

e) Promover el uso indiscriminado de productos desechables
¿Qué normativa colombiana regula la gestión de residuos sólidos
a) Ley 1259 de 2008
b) Decreto 1077 de 2015
c) Resolución 2184 de 2017
d) Resolución 2674 de 2013
e) Resolución 754 de 2018

¿Por qué es importante la segregación de residuos en la fuente?
a) Complicar el proceso de gestión de residuos
b) Facilitar la identificación y tratamiento adecuado
c) Aumentar la generación de residuos reciclables
d) Reducir la seguridad alimentaria
e) Promover la mezcla de residuos peligrosos y no peligrosos

¿Qué requisito establece la Resolución 2674 de 2013 para el transporte de residuos:
a) Transportar residuos sin etiquetado
b) Utilizar recipientes no identificados
c) Realizar el transporte de residuos de forma segura
d) No llevar a cabo el transporte de residuos
e) Transportar residuos sin documentación

¿Cuál es uno de los objetivos principales al capacitar al personal manipulador de alimentos en la gestión de residuos sólidos:

a) Aumentar la generación de residuos
b) Ignorar las normativas colombianas
c) Minimizar la importancia de la seguridad alimentaria
d) Mejorar la separación y manejo adecuado de residuos
e) Fomentar la indiferencia hacia la gestión ambiental

Powered by CamScanner

Pre Test X Post test

Tema: Programa de Residuos solidos

Manipulador de Alimentos: Dayana Constanza Mejia

Cuál es el objetivo principal de un programa de gestión de residuos sólidos:
a) Maximizar la generación de residuos
b) Minimizar la segregación de residuos
c) Mejorar la seguridad alimentaria
d) Reducir el impacto ambiental

e) Promover el uso indiscriminado de productos desechables

¿Qué normativa colombiana regula la gestión de residuos sólidos
a) Ley 1259 de 2008
b) Decreto 1077 de 2015
c) Resolución 2184 de 2017
d) Resolución 2674 de 2013
e) Resolución 754 de 2018

¿Por qué es importante la segregación de residuos en la fuente?
a) Complicar el proceso de gestión de residuos
b) Facilitar la identificación y tratamiento adecuado
c) Aumentar la generación de residuos reciclables
d) Reducir la seguridad alimentaria
e) Promover la mezcla de residuos peligrosos y no peligrosos

¿Qué requisito establece la Resolución 2674 de 2013 para el transporte de residuos:
a) Transportar residuos sin etiquetado
b) Utilizar recipientes no identificados
c) Realizar el transporte de residuos de forma segura
d) No llevar a cabo el transporte de residuos
e) Transportar residuos sin documentación

¿Cuál es uno de los objetivos principales al capacitar al personal manipulador de alimentos en la gestión de residuos sólidos:

a) Aumentar la generación de residuos
b) Ignorar las normativas colombianas
c) Minimizar la importancia de la seguridad alimentaria
d) Mejorar la separación y manejo adecuado de residuos
e) Fomentar la indiferencia hacia la gestión ambiental

Powered by CamScanner

Pre Test X **Post test**

Tema: Programa de Residuos solidos

Manipulador de Alimentos: Carolina Orz Hoyos.

Cuál es el objetivo principal de un programa de gestión de residuos sólidos:
a) Maximizar la generación de residuos
b) Minimizar la segregación de residuos
c) Mejorar la seguridad alimentaria
d) Reducir el impacto ambiental

e) Promover el uso indiscriminado de productos desechables
¿Qué normativa colombiana regula la gestión de residuos sólidos
a) Ley 1259 de 2008
b) Decreto 1077 de 2015
c) Resolución 2184 de 2017
d) Resolución 2674 de 2013
e) Resolución 754 de 2018

¿Por qué es importante la segregación de residuos en la fuente?
a) Complicar el proceso de gestión de residuos
b) Facilitar la identificación y tratamiento adecuado
c) Aumentar la generación de residuos reciclables
d) Reducir la seguridad alimentaria
e) Promover la mezcla de residuos peligrosos y no peligrosos

¿Qué requisito establece la Resolución 2674 de 2013 para el transporte de residuos:
a) Transportar residuos sin etiquetado
b) Utilizar recipientes no identificados
c) Realizar el transporte de residuos de forma segura
d) No llevar a cabo el transporte de residuos
e) Transportar residuos sin documentación

¿Cuál es uno de los objetivos principales al capacitar al personal manipulador de alimentos en la gestión de residuos sólidos:

a) Aumentar la generación de residuos
b) Ignorar las normativas colombianas
c) Minimizar la importancia de la seguridad alimentaria
d) Mejorar la separación y manejo adecuado de residuos
e) Fomentar la indiferencia hacia la gestión ambiental

Powered by CamScanner

Pre Test X Post test

Nombre: Nano Constana M.P

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

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 (20240189963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: PJ - Programa de Residuos Solidos 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar Golondrinas 3. Fecha y hora: 11-02-2025 Hora: 7:30 : 330 PM

4. Nombre responsable: JOSE LUIS ACELO 5. Dependencia responsable: Nutricionista

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	Norma C. Menjivillo	CC	1140530183	golondrinas	Auxiliar	contrato	Constanza Menjivillo @gmail.com	313 [illegible]	Norma Cortes
2	Carolina Arbeláez	CC	1075230318	golondrina	Auxiliar	Contrato	[illegible] email.com	3206327758	[illegible]
3	Lizzy Paola Quintero	CC	1075539689	golondrina	AUXILIAR	contrato	lizzyPaola87@hotmail	3202275960	Lizzy Paola
4	Viviana Salcedo	CC	1072421322	golondrina	Auxiliar	Contrato	[illegible]	3193521147	[illegible]
5	Isabel Jimenez	CC.	52425076	Golondrinas	Tecnicos	Prestacion Servicios		3144257076	[illegible]
6									
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 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