ACTA N°

INDUCCION COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL A BIENESTAR HUMANO

FECHA: 03 de Junio de 2025

HORA: 3:00 PM

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

TEMA: Inducción Componente Bienestar Integral a Bienestar Humano

ASISTENTES: Responsable del servicio, Asistente administrativo, Profesionales en atención a la primera infancia, Auxiliares en atención a la primera infancia, Manipuladoras de alimentos y Personal de aseo e higiene.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización de inducción al Bienestar Humano
3. Firma acta

DESARROLLO:

La profesional en atención a la primera infancia Yurany Dominguez Ibarra líder del componente de Bienestar Integral se reúne con el equipo del Bienestar humano del Jardín Infantil Cofinanciado La Florida para socializar todo lo relacionado con el componente:

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

a. Programa de Limpieza y Desinfección:

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

- ✓ ***Limpieza*** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ ***Desinfección*** es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Los métodos de higienización que se deben emplear son los siguientes:

- ***Cepillado:*** se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- ***Aspersión:*** se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- ***Inmersión:*** puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- ***Directa:*** generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

En cuanto a los ***métodos de limpieza*** se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- **Métodos físicos:** es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- **Métodos químicos:** esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- **Métodos manuales:** esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

- **Limpieza in situ:** es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Los ***agentes de limpieza*** son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con ***implementos mínimos para la labor***, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en el jardín para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

- ✓ **Verde: Salón**, comedor, pasillos y áreas comunes.
- ✓ **Amarillo: Cocina** y recibo y almacenamiento de alimentos.
- ✓ **Rojo:** Baños
- ✓ **Negro: Almacenamiento** temporal de residuos.

b. Programa de Desechos Sólidos:

El Jardín Infantil maneja los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente de la unidad, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial. En las actividades propias se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.
Para la correcta segregación de los residuos generados, el Jardín Infantil cuenta con contenedores suficientes, de acuerdo con las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) los cuales cumplen con el código de colores establecido, el cual es: Blanco y Negro.

Los ***contenedores de color blanco*** deben tener una bolsa del mismo color donde se depositan residuos recuperables como: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal),tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette.
*Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.
Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas.

Los ***contenedores de color negro*** también deben tener una bolsa del mismo color en la que se depositarán los residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poli estireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera,Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne).

En cuanto al ***encapsulamiento de grasas y aceites derivados de la preparación de los alimentos,*** los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

c. Programa de Abastecimiento de Agua Potable:

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades del Jardín Infantil, donde se cuenta con un tanque de almacenamiento, que tiene la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del ***Jardín Infantil Cofinanciado La Florida*** es de 1000 litros y se cuenta con un solo tanque. La periodicidad del lavado del tanque se realiza cada seis (6) meses. Además, el Jardín Infantil tiene estipulado un procedimiento, con el que cuenta con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques.
En caso de no contarse con el suministro de agua, el Jardín Infantil adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques. Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

d. Programa de Control de Plagas:

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:
Roedores, como ratas y ratones. Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).
Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, el Jardín Infantil ha de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas.
De igual forma se promueve la garantía de espacios con condiciones higiénico sanitarias adecuadas a través de la documentación e implementación del plan de saneamiento. Respecto al derecho humano a la alimentación, los estándares contemplan acciones afines con la garantía de una alimentación infantil saludable, adecuada, variada equilibrada e inocua para todas las niñas y los niños, acorde con los requerimientos nutricionales de cada grupo de edad. Se realiza a través de la implementación de todos los estándares relacionados con el criterio de adecuado aporte nutricional, entre los que se encuentran: minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional de macro y micronutrientes, aporte promedio de micronutrientes), así como con el criterio de buenas prácticas de manufactura en los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.

Estas acciones se desarrollan teniendo en cuentas las siguientes orientaciones:

Seguimiento a las atenciones en salud:

Verificar y realizar seguimiento de las atenciones en salud de las niñas y los niños relacionadas con:

- Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS).
- Esquema de vacunación de acuerdo con la edad.
- Asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

Valoración odontológica.

Las acciones de vigilancia nutricional incluyen: tamizaje de peso y talla, clasificación del estado nutricional, identificación de casos de niñas y niños con malnutrición, canalización al sector salud, activación de rutas especializadas de atención integral a la desnutrición aguda y exceso de peso en niñas y niños menores de 5 años, estos se desarrollarán de acuerdo con las orientaciones para el cumplimiento de los Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, el procedimiento de vigilancia nutricional vigente y documentos asociados establecidos en el sistema de gestión - SG.

Se realiza al año mínimo 4 tomas de medidas antropométricas a todas las niñas y los niños en atención, clasificación del estado nutricional y socialización de estos resultados con las familias, cuidadoras, cuidadores y equipos de trabajo.

- La toma de peso y talla debe dar cumplimiento al protocolo de toma de medidas antropométricas de la SDIS, el ASOCIADO cargará oportunamente (dentro del mismo mes de la toma) los datos de peso y talla en el Subsistema de Información Misional

SIRBE, siempre y cuando cuente con usuario SIRBE y sean cualificados por la SDIS en el proceso de cargue; posteriormente se emitirá la clasificación del estado nutricional por parte de la Subdirección de Nutrición.

- La clasificación antropométrica del estado nutricional entregada por la SDIS, debe estar en el jardín infantil para su verificación, el ASOCIADO debe realizar socialización a las familias y a las y los colaboradores del Jardín Infantil.
- El profesional en Nutrición y Dietética o Enfermería asignado al jardín infantil, realiza seguimiento a los casos de niñas y niños con clasificación antropométrica de desnutrición aguda y obesidad, en la periodicidad establecida en los instructivos de las rutas especializadas de atención integral a la malnutrición (Ruta Especializada de Atención Integral a la desnutrición aguda en niños y niñas menores de cinco años de la SDIS- Ruta Especializada de Atención Integral al exceso de peso en niños y niñas menores de cinco años de la SDIS). Cabe mencionar que, la activación de la ruta especializada, la orientación individual y los seguimientos a los casos de niñas y niños identificados con malnutrición estarán a cargo del profesional en Nutrición y Dietética.
- En los casos de niñas y niños menores de 2 años con riesgo de desnutrición aguda, se deberá realizar una toma de peso y talla mensual mientras persista esta clasificación antropométrica.
- El proceso de educación alimentaria y nutricional para los casos de desnutrición aguda, obesidad, riesgo de desnutrición aguda, sobrepeso o riesgo de sobrepeso, lo realizará el profesional en Nutrición y Dietética acorde con las acciones de Información, Educación y Comunicación establecidas en los documentos contenidos en la Caja de Herramientas IEC de la Subdirección de Nutrición, u otras acciones de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física diseñadas por el profesional.

Notificación de brote o epidemia de enfermedades transmisibles

Las enfermedades transmisibles son ocasionadas por agentes infecciosos como bacterias, virus y parásitos o por sus productos tóxicos, las cuales pueden contagiarse de persona a persona o de animal a persona. La propagación de estas enfermedades puede causar brotes o epidemias los cuales suceden por el aumento inusual del número de casos de una enfermedad en un espacio específico.

- En el servicio de jardines infantiles las niñas y los niños son susceptibles a contagiarse o transmitir estas enfermedades dadas las condiciones propias de su momento de desarrollo, por esta razón es
- necesario implementar las orientaciones indicadas por el sector salud para su prevención, detección,
- manejo y notificación como lo establece el protocolo, contribuyendo así a la garantía del derecho a
- la vida y a la salud de las niñas y los niños que son atendidos en el servicio de jardines infantiles.
- Con el propósito de disminuir o evitar el riesgo de contagio de brotes y epidemias, el ASOCIADO
- debe realizar la notificación a la autoridad sanitaria en el caso de presentarse cualquier brote o

- epidemia de enfermedades transmisibles en los niños, niñas y adultos participantes de las
- actividades del jardín infantil y seguir las instrucciones suministradas por la autoridad sanitaria para
- su adecuado manejo y seguimiento.
- Lo anterior de acuerdo con las Orientaciones para el cumplimiento de los estándares de calidad para
- la educación inicial, servicio jardines infantiles públicos y privados.

Administración de medicamentos

La administración de medicamentos en el servicio de jardines infantiles busca contribuir a la garantía del derecho a la salud y a la educación de las niñas y los niños que como parte de un tratamiento médico o en situaciones derivadas de una condición de salud específica, requieren de la administración de medicamentos formulados, dentro de los horarios en los que se brinda la prestación del servicio. Para ello es necesario tener en cuenta las situaciones particulares en las que se puede realizar este suministro de medicamentos y dar cumplimiento a las Orientaciones para el cumplimiento de los estándares de calidad para la educación inicial, servicio jardines infantiles públicos y privados y el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento.
Teniendo en cuenta Estándar 12: Estándar 12: En los casos en que las niñas y los niños requieran la administración de medicamentos dentro de las instalaciones del jardín infantil, se implementan las orientaciones definidas para tal fin y la normatividad vigente.

Orientaciones para el cumplimiento del estándar

- De acuerdo con las situaciones particulares de niñas y niños que requieran el suministro de medicamentos durante la atención en el jardín infantil, es necesario dar cumplimiento a lo establecido en el protocolo de la Secretaría Distrital de Integración Social[1] con el fin de que no represente una barrera de acceso a la educación o un impedimento para la continuidad de un tratamiento médico.
- Promover el cumplimiento de las incapacidades médicas y el suministro de los medicamentos en el hogar en los casos que se requiera, para el adecuado tratamiento y recuperación de las niñas y los niños en situaciones de enfermedad.
- Se debe contar con registro de ingreso del medicamento que incluya: nombres, apellidos y número de documento de la niña o el niño, nombre del medicamento, presentación, cantidad, lote, fecha de ingreso, registro INVIMA, fecha de vencimiento, procedencia del medicamento, (nombre y firma de quien recibe y de quien entrega cuando la familia o cuidador lo entrega para que la persona autorizada del jardín infantil lo suministre)
- Se debe contar con registro de suministro del medicamento que incluya: nombres, apellidos y número de documento de la niña o el niño, vía, dosis, presentación, frecuencia y hora de suministro del medicamento.

[1] Protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural de la SDIS o documento que lo modifique o sustituya

- Este proceso no aplica para lo indicado como tratamiento nutricional.

Verificables

→ Formatos diligenciados con el registro de ingreso y suministro del medicamento
→ Registro de novedades dentro de la prestación del servicio del jardín infantil.
→ Soporte de autorización o consentimiento informado de la madre, padre, cuidadora o cuidador y prescripción médica, en los casos particulares donde lo suministra la persona asignada del jardín infantil.

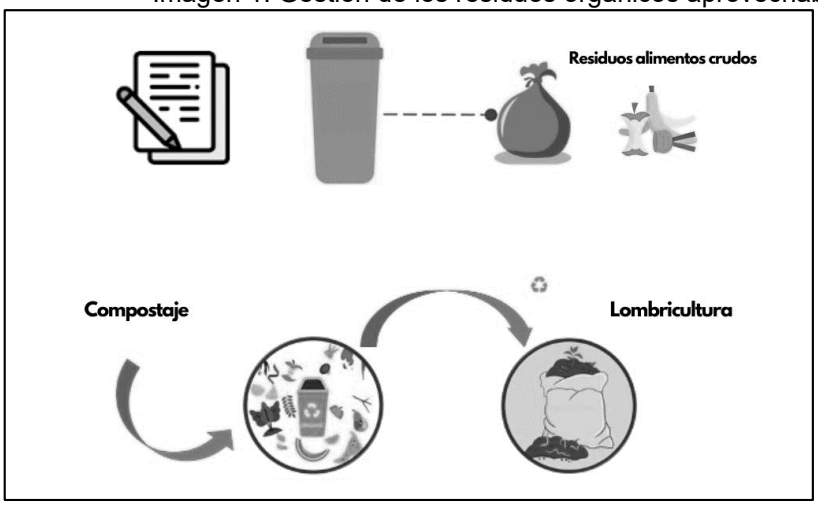
Manejo Residuos Orgánicos Aprovechables

Provienen de los desperdicios de alimentos generados previo a procesos de cocción (alimentos crudos), son considerados de esta manera, debido a que conservan su contenido orgánico y de biodegradabilidad, en tanto no han sufrido procesos químicos o físicos que alteren su composición, lo cual, permite su descomposición por medios biológicos. Así las cosas, en la etapa de pre-alistamiento de alimentos, se generan cáscaras, hojas de frutas y/o verduras, entre otros, los cuales son considerados aprovechables para la producción de abonos orgánicos.

En concordancia, el aprovechamiento de residuos orgánicos contempla las técnicas de aprovechamiento de los desechos orgánicos sólidos, de acuerdo con sus necesidades, alcances y aplicabilidad, con el fin de transformar y obtener abono orgánico, detallando las técnicas de compostaje abierto, compostaje cerrado y lombricultura. Con ello, se aporta al manejo integral de los residuos orgánicos aprovechables, desde su generación, implementación de técnica de aprovechamiento, control de vectores, malos olores y lixiviados, reporte de generación y uso de abono orgánico.

Mediante la Imagen 1 se presenta gráficamente el proceso de gestión de los residuos orgánicos aprovechables (técnicas: compostaje y lombricultura).

Imagen 1. Gestión de los residuos orgánicos aprovechables



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023

Manejo Residuos Orgánicos No Aprovechables

Proviene del desperdicio de alimentos generado luego de procesos químicos o físicos posterior a la cocción de los alimentos, lo que impide su fácil descomposición y biodegradabilidad por medios biológicos, esto, al incrementar los niveles de sodio o contar con elementos impregnados de grasa, la cual, forma barreras resistentes al agua alrededor de otros materiales, reduciendo así el flujo de aire y desplazando el agua necesaria para el compostaje aeróbico. Estos son factores que hacen que se requieran procesos más tecnificados para el aprovechamiento de estos residuos, por lo cual, no pueden ser aprovechados para la producción de abonos orgánicos en las unidades operativas.

Descomide

Dentro del desperdicio de alimentos que se considera residuo orgánico no aprovechable, se encuentran aquellos resultantes del descomide, generado a partir de retirar del menaje servido, aquellos alimentos (sólidos o líquidos) no consumidos por los participantes del servicio.

Imagen 2. Descomide



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023.

A fin de asegurar el aporte nutricional establecido de acuerdo a la recomendación de ingesta de energía y nutrientes, el objetivo de la complementación alimentaria brindada en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS es el consumo completo por los participantes; frente a lo cual, la medición y reporte del descomide generado en cada unidad operativa, aporta insumos para determinar la aceptabilidad de los alimentos por parte de los participantes y por consiguiente, la definición de acciones institucionales que permitan dar respuesta a las particularidades de la población atendida.

Alimentos contaminados

Son aquellos alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes.

- Cuantificación de los desperdicios de alimentos: es el proceso de medición directa de los desperdicios generados en las diferentes fases de operación dentro de la unidad que prepara y suministra alimentos. La cuantificación de los desperdicios es fundamental para el diseño e implementación de estrategias para la su reducción.

- Descomide: procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

- Desperdicio de alimentos: se define como la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos (FAO, 2011).

- 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. En el marco de las unidades operativas de SDIS, los desperdicios evitables son los alimentos no consumidos por los participantes de los servicios por sus hábitos alimentarios y/o culturales, o aquellos que, por prácticas inadecuadas durante su manipulación y preparación, no se pueden distribuir tras procesarlos. Por lo tanto, se produce durante los procesos de preparación, servido y distribución de alimentos, y del descomide generado luego de su consumo, constituyéndose en un residuo orgánico no aprovechable.

- Desperdicios no evitables: son los generados a partir de la transformación de alimentos, es decir, durante los procesos de recepción, almacenamiento y pre-alistamiento para la preparación de los 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. Cabe señalar que se constituyen en un residuo orgánico aprovechable.

- Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

- Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas.

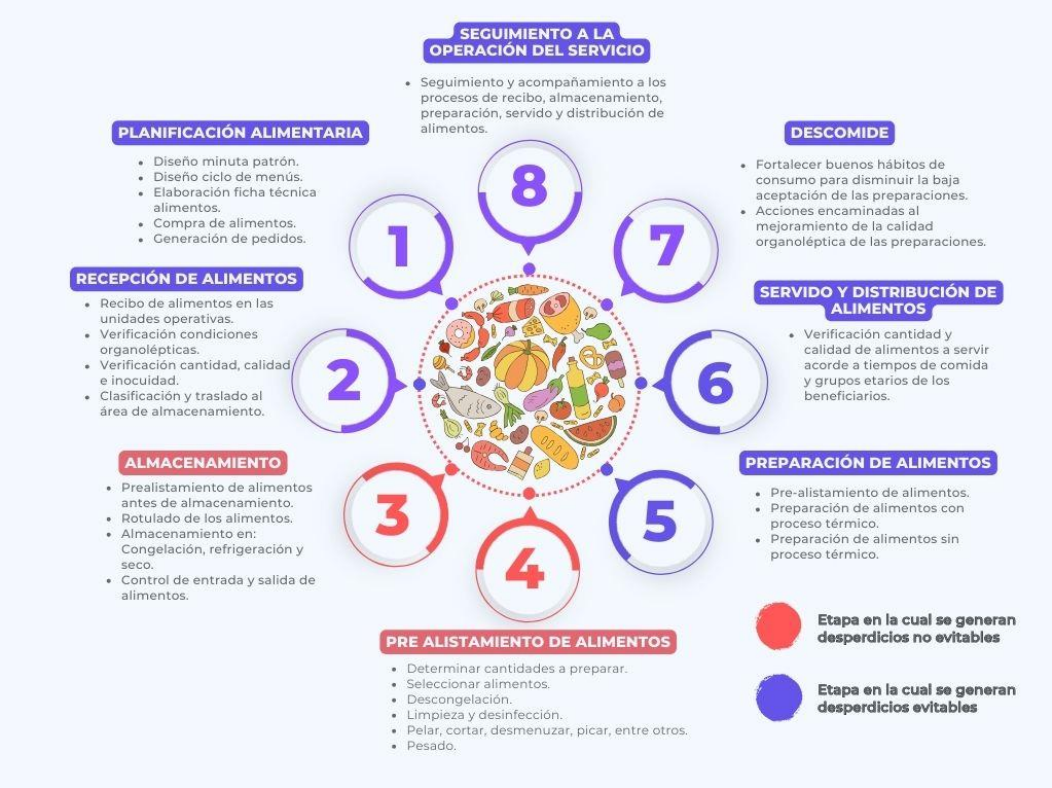
- Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición

En los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS donde se realiza la preparación, servido y distribución de alimentos, el residuo generado por el desperdicio de alimentos se debe manejar implementando las acciones establecidas en el Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA, en todas las unidades operativas sean estas de operación directa o tercerizada, en cumplimiento de lo establecido en los documentos relacionados a continuación:

- Procedimiento Plan Institucional de gestión ambiental de la SDIS. (PCD-GA-001).
- Procedimiento Gestión integral de los residuos sólidos aprovechables en unidades operativas propias y tercerizadas de la SDIS (PCD-GA-003).
- Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos (PLA-GA-003).
- Procedimiento Gestión integral de Aceite Vegetal Usado - AVU y grasas. (PCD-GA-006).
- Plan Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado - AVU y grasas (PLA-GA-005).

De acuerdo con la Imagen 3., los puntos de generación de desperdicios de alimentos no evitables se encuentran en la etapa de almacenamiento, en el procedimiento de pre-alistamiento previo al almacenamiento y pre-alistamiento previo a la cocción. Es importante señalar que los desperdicios generados en esta etapa pueden ser aprovechables, por tal motivo resulta fundamental cuantificarlos, de tal forma que se puedan planificar estrategias para su manejo sostenible.

Durante las etapas de: planificación alimentaria, recepción, preparación, servido, distribución de los alimentos y descomide se producen los desperdicios de alimentos evitables, que a su vez deben ser cuantificados en la operación.



Medición directa de desperdicios generados en el prealistamiento para el almacenamiento (aplica para el día o los días de recibo de alimentos):

- El personal de servicios generales debe disponer de un contenedor limpio, sin restos de residuos para este proceso.
- En este contenedor se depositan los desperdicios resultantes después de llevar a cabo todos los procedimientos previos al alistamiento de los alimentos, aplicados a la materia prima, que incluyen: recepción, clasificación y separación, limpieza, desinfección y almacenamiento. (Ejemplo: alistamiento fruta, raíces para congelación, porcionado de proteínas, etc.)
- Al finalizar el prealistamiento de los alimentos para su almacenamiento, el responsable del servicio o quien se delegue realiza el pesaje de la bolsa y registro del dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

Medición directa de desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas (aplica para todos los días de operación):

- El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca de la cocina, allí se depositan los desperdicios después de llevar a cabo los procesos de alistamiento para la preparación, que incluyen pelado, porcionado, desmenuzado, picado, entre otras técnicas, y generan cáscaras, recortes de verduras, frutas, tubérculos, raíces, así como gordos y pellejos de cárnicos, semillas y cáscaras de huevo. Asimismo, en el mismo contenedor se ponen los desperdicios de alimentos resultantes durante el proceso de preparación, aquí

se incluyen aquellos residuos de preparaciones que no superaron las pruebas organolépticas y serán desechadas, al igual que los sobrantes de ollas, marmitas, hornos, etc, de cada tiempo de comida que ofrece el servicio.

- Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

Medición directa de desperdicios generados en el consumo (descomide):

- El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca exclusivo para el descomide en el área de comedor.
- En este contenedor se disponen los residuos generados por los beneficiarios luego del consumo (restos de comida que quedan en las bandejas).
- Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

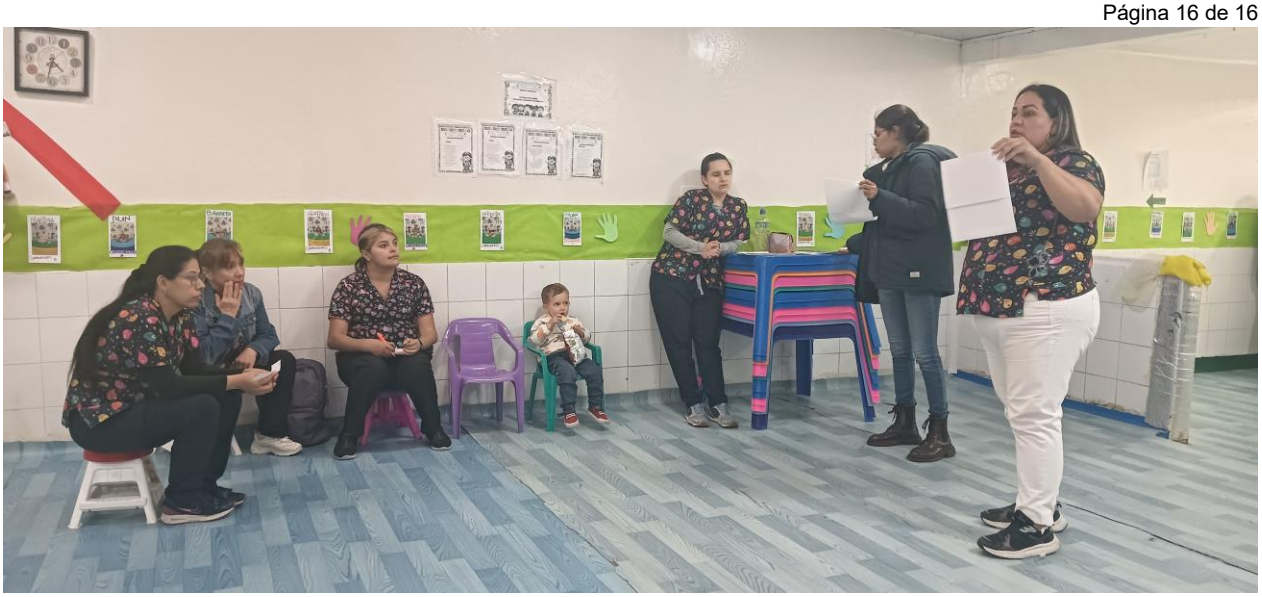
Anexos:

Elaboró: Yurany Dominguez Ibarra

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS









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: Socializacion Componente Bienesta Integral 2. Lugar o Localidad o Sede : J.I.C LA FLORIDA 3. Fecha y hora: Junio 03 del 2025 4:00 -4:30PM

4. Nombre responsable: Yurany Dominguez Ibarra 5. Dependencia responsable: BIENESTAR INTEGRAL **TALENTO HUMANO**

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	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	C.C	1.031.130.719	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	CONTRATISTA	JTATISCALDERON26@GMAIL.COM	3113283573	
2	LINA MARIA SALINAS SUAREZ	C.C	1.019.605.453	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	LINASUAREZV@HOTMAIL.COM	3204621519	
3	HILDRE MILENA ALIPIO VIASUS	C.C	1.033.738.933	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM	3228085629	
4	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	C.C	1.049.618.427	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAJULIANA@GMAIL.COM	3106093609	
5	RUTH GRACIELA ONOFRE ORTIZ	C.C	51.834.484	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	RUTHGRACI48@GMAIL.COM	3007035681	
6	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	C.C	52.896.809	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAANAGMAIL.COM	3138852081	
7	MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	C.C	51.990.215	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAMARIAE@GMAIL.COM	3213860033	
8	LILIANA AURORA CANTOR BEJARANO	C.C	1.023.939.776	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDALILIANA@GMAIL.COM	3058806829	
9	ERIKA DANIELA RONCANCIO GUIO	C.C	1.233.690.214	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADANIELA@GMAIL.COM	3229029553	
10	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTAYA	C.C	52.897.388	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAFRANCY@GMAIL.COM	3106775010	
11	ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	C.C	39.548.739	JIC LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLODIAELSA@GMAIL,COM	3209624782	
12	YURANY MARIA DOMINGEZ IBARRA	C.C	1,026,259,022	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAYURANY@GMAIL.COM	3005796745	
13	ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	C.C	52.917.473	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	ALEJANDRAYKMI@GMAIL.COM	3186704909	
14	WENDY JOHANNA PARRA MURILLO	C.C	1,014,249,015	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAJOHANNA@GMAIL.COM	3203859869	
15	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	C.C	1.237.441.094	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	JICFLORIDANEIRARAMIREZ@GMAIL.COM	3108520048	
16	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	JICLAFLORIDANUBIAOJEDAMELO@GMAIL.COM	3244607367	
17	MONICA COGOLLO ORTEGA	C.C	1.047.493.423	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	MONICACOGOLLOR@GMAIL.COM	3173353193	
18	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM	3108698323	
19	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	LEYLARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
20	DELCY DEL SOCORRO QUINONES MORA	C.C	49,658,990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADELCY@GMAIL.COM	3123898340	

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.

q