ACTA

FECHA: 25/07/2025, Bogota

HORA: 17:00

LUGAR: Jardín Infantil Emma y Antonio .

TEMA: Buenas Prácticas Para La Prevención De Pérdidas Y Desperdicios De Alimentos

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Inicio.
2. Capacitación, desarrollo.
3. Evidencias fotográficas
4. Firmas de los asistentes.

DESARROLLO:

Se da inicio a la socialización de dicho tema con el fin de capacitar e informar al personal del talento humano; el objetivo principal es prevenir y minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS donde se realiza preparación y suministro de alimentos.

Alcance: El presente manual, plantea las acciones y estrategias a implementar en las unidades operativas con apoyo alimentario en la SDIS para disminuir progresivamente la pérdida y desperdicio de alimentos.

La Secretaría Distrital de Integración Social de Bogotá ha desarrollado documentos orientados a la prevención y manejo de pérdidas y desperdicios de alimentos en sus servicios sociales; los cuales proporciona directrices para minimizar y gestionar los desperdicios en los servicios sociales de la Secretaría.

Este manual aborda las causas de pérdidas y desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS). Analiza cada etapa del proceso de preparación y suministro de alimentos, desde la planificación y adquisición de materias primas, hasta el almacenamiento, preparación, distribución y consumo. Se enfoca en garantizar la calidad nutricional, microbiológica y organoléptica de los alimentos, asegurando operaciones sostenibles para reducir desperdicios y su impacto ambiental.

Entre las causas de pérdidas se incluyen la falta de control adecuado en la recepción de alimentos, almacenamiento inapropiado, deficiencias en la aplicación de criterios de aceptación y rechazo, y la gestión inadecuada de residuos. También se mencionan problemas relacionados con el control de temperaturas y la implementación de programas de higiene y saneamiento.

Las **acciones para evitar los desperdicios de alimentos** incluyen: capacitación continua al personal manipulador en normas de inocuidad alimentaria, asegurando la calidad de los productos adquiridos y el cumplimiento de las normativas sanitarias. Los proveedores deben garantizar productos de óptima calidad y seguir los lineamientos del Ministerio de Salud, especialmente en el contexto del COVID-19. Además, se deben aplicar controles en el almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos, evitando la contaminación. Los residuos orgánicos generados deben ser recolectados y enviados a empresas de compostaje, contribuyendo a la sostenibilidad y reducción de la contaminación ambiental.

PDA: Consumo responsable y hambre cero



Ley 1990 prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos

Acuerdo Distrital 753 de 2019

Para desarrollar el ejercicio de control y seguimiento a los alimentos no consumidos y desperdiciados en la SDIS, las unidades operativas que realicen preparación y cocción de alimentos o brinden complementación alimentaria y los alimentos sean consumidos por los participantes en la unidad operativa, deberán contar con una caneca exclusiva para depositar los residuos generados por descomide o alimentos no consumidos, la cual debe estar debidamente rotulada y contar con bolsa plástica de acuerdo con el código de colores del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de Residuos Sólidos – PAIPAERS PLABS-001 de la entidad.

¿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 las pérdidas cuantitativas y cualitativas de los alimentos.

Desarrollo del protocolo

1. Medición directa de desperdicios generados en el pre alistamiento para el almacenamiento (aplica para el día o los días de recibo de alimentos):

- Acciones para minimizar los desperdicios evitables de alimentos, manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación
- Acciones para tener en cuenta en la gestión de los residuos orgánicos no aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos al interior de la unidad operativa
- Reporte de la gestión de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación de la SDIS, responsabilidades, seguimiento y control

2. Medición directa de desperdicios generados en el pre alistamiento 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 (FORPSS-803).

3. 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)

Se presenta al personal de la unidad operativa el respectivo formato el cual puede ser diligenciado por el personal de aseo e higiene que son quienes recogen las respetivas bolsas y realizan el peso de este.



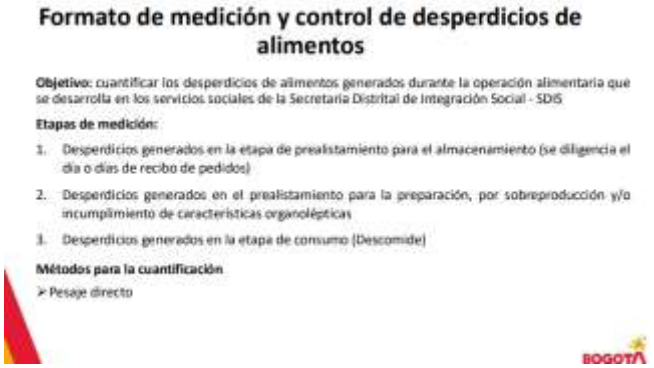
Se da cierre a dicha socialización atendiendo a las dudas e inquietudes del personal asistente.

Realizada por : Engie Marcela Fagua Rativa
Profesional de atención en primera infancia.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:









ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GES[illegible]N DOCUMENTAL

FORMATO PLAN[illegible] DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024016963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Buenas Prácticas Para La Prevención De Pérdidas Y Desperdicios De Alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: EMMA Y ANTONIO 3. Fecha y hora: 25.07.2025

4. Nombre responsable: Carlos Eduardo Saenz Velasquez 5. [illegible]pendencia responsable: RESPONSABLE DE LA UNIDAD

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		Entidad / Dependencia	[illegible]0. Rol / Cargo	[illegible]. Planta / ontratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	CARLOS EDUARDO SAENZ VELASQUEZ	C.C	80728309	[illegible]EMMA Y ANTONIO	RE SE[illegible]NSABLE DEL [illegible]IO	CO[illegible]TRATISTA	JARDINEMMAYANTONIO@GMAIL.COM	3143052214	
2	XIOMARA VANESA PENNA MOREA	C.C	1020761890	[illegible]EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A PRIMERA [illegible]IA	CO[illegible]TRATISTA	IDALIDMOREA.08@GMAIL.COM	3112555000	
3	CHRISTIAN CASTRILLON CORREA	C.C	1024508102	[illegible]EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A PRIMERA [illegible]IA	CO[illegible]TRATISTA	CAICEDO030@GMAIL.COM	3125019400	
4	LUISA FERNÁNDA BLANDON CORREA	CC	1033725264	[illegible]EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A LA PRIMERA [illegible]IA	CONTRATISTA	luisablandon90@hotmail.es	3102907297	
5	LEIDY MILENA DÍAZ ÁLVAREZ	C.C	1013624999	[illegible]EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A LA PRIMERA [illegible]IA	CONTRATISTA	lemidial@hotmail.com	3142990150	
6	YURI CAROLINA LÓPEZ PÉREZ	CC	1012375493	JI EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A LA PRIMERA [illegible]IA	CONTRATISTA	carolina01_08@hotmail.com	3124448681	
7	**ISABEL** CRISTINA **ROJAS CÉSPEDES**	CC	65707607	JI EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A LA PRIMERA [illegible]IA	CONTRATISTA	Juanse0715@gmail.com	311545969	
8	BRAYAN DANIEL GONZÁLEZ CUADROS	C.C	1000729592	JI EMMA Y ANT[illegible]ONIO	MA AL[illegible]ULADOR DE [illegible]TOS	CONTRATISTA	brayanda0522@gmail.com	3015054059	
9	ENGIE MARCELA FAGUA RATIVA	cc	1024517881	JIEMMAY ANTO[illegible]NIO	AT INF[illegible]ÓN A LA PRIMERA [illegible]IA	CONTRATISTA	Marcela.fagua@gmail.com	3195894775	
10	NICOLAS STIVEN BELTRAN BARBOSA	CC	52709120	JI Emma Y ANT[illegible]NIO	AU GE[illegible]AR DE SERVICIOS [illegible]ALES	CONTRATISTA	Nicolasstivenbeltranbarbos@gmail.com	3244801789	
11	LUZ MARINA LEAL ESTUPIÑÁN	CC	65749166	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	ATE INFA[illegible]ÓN A LA PRIMERA [illegible]CIA	CONTRATISTA	luzmalees@hotmail.com	3208129178	
12	CRISTOPHER ANDRES CAÑON QUITIAN	CC	1000618164	JI WMMA Y ANT[illegible]ONIO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	CCANONQUITIAN@GMAIL.COM	3205483182	
13	NIDIA PATRICIA MARTÍNEZ ROCHA	CC	52709120	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	Paticoro.79@gmail.com	3124705762	
14	WILSON YERI PACHECO CONTRERAS	CC	79734513	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	Clubwilpa@hotmail.com	3114700505	
15	ADRIANA PATRICIA BUITRAGO GONZÁLEZ	CC	23653273	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	akanab26@hotmail.com	3158068333	
16	LIDIA JANID BEJARANO PINZON	CC	1024473333	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	Janidbejarono@gmail.com	3213756039	
17	CARMENZA BALLEN PINZON	cc	53177224	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	carmenza2128@hotmail.com	3102501049	
18	JASBLEIDY BARRERA MANÍOS	CC	1023891951	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	jasbleidy815@gmail.com	3209506129	
19	NOHEMI AYALA PARADA	CC	53140172	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	NAYALAUT@GMAIL.COM	3163345660	
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 r[illegible]nsable 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 recolectaran mediante este regist[illegible]ntiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debe 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 T[illegible]rajo.

Powered by CamScanner