ACTA N°

FECHA: 30-01-2025

HORA:7:00am

LUGAR: Encuentro Virtual.

TEMA: PERDIDA Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Responsable del servicio y Apoyo administrativo.

DESARROLLO:

Se da inicio del encuentro virtual a cargo de la nutricionista Gizeth Valencia Amaris, el tema principal a tratar es La pérdida y desperdicios de los alimentos en unidades operativas de los SDIS, se les informa a todas las unidades que a partir de febrero del 2025 se realiza un cambio de formato de control de desperdicios de alimentos el cual lo remplazara al 047 y será el 806 este formato llevara un adjunto de un Excel el cual se registrara la información y así poder llevar un control, a diario de los desperdicio en nuestras unidades operativa , esto es para llevar un control especifico y realizar una línea de tiempo y observar porque se está presentando el desperdicio y buscar una solución de mejora.

Es importante resaltar que el desperdicio dentro de las unidades operativas tiene un retroceso en el proceso de nutrición en los niños y niñas que asisten, ya que por cada alimento que ellos dejan de consumir es un peso menos de nutrientes que ellos reciben, ya que en cada plato desperdiciado es una pérdida de 40gr de grasa,500 calorías ,23gr de proteínas y 30gr de carbohidratos diarios que dejan de nutrí en cada uno de los comensales que asisten a diario en las unidades operativas, esto con respecto a lo nutricional.

Seguido a esto es el impacto que tiene en el tema de medio ambiente y la contaminación que se adquiere al no tener un control en las unidades, con este impacto se crea una política pública Alimentaria y Nutricional donde se realiza una promoción y fortalecimiento donde se disminuye la contaminación y desperdicio de los alimentos a nivel capital, con esto se quiere disminuir el desperdicio de alimentos y así mismo la contaminación en el medio ambiente.

Para ello también es importante llevar en las unidades operativas un control en los desperdicios que se tiene a diario y buscar alternativas de mejora para minimizar este

problema, cabe resaltar que para minimizar esta situación también debemos tener en cuenta los manejos que se le están dando a los desperdicios y como se les están almacenado dentro de los jardines, tienen claridad de el desperdicio de los residuos orgánicos en el lugar y color correspondientes a la normatividad publica de manejo de residuos.

Dentro de este encuentro se realiza la presentación de los nuevos formatos que se realizaran para el control de desperdicios dentro de las unidades operativas, el formato es el 803 que remplazara al 047, junto a un Excel de infancia donde diariamente se deberá diligenciar teniendo en cuenta la minuta patrón de la sdis, este formato de deberá llenar diariamente reportando encada una de las casillas los desperdicios diarios en kg, los datos reportados son desde el momento que llegar el pedido de los alimentos al jardín en el proceso de alistamiento y preparación y consumo diaria y dependiendo la programación de la llegada de los suministró, este formato se llevara mensualmente y con esto se podrá evidenciar el desperdicio que se tiene en cada unidad y llevar un control para obtener resultados en la nutrición de cada uno de los niños y niñas que pertenecen a nuestros programas de infancia , la información se replicara vía correo para que se realice una capacitación a las personas de alimento que se encargaran del diligenciamiento y el control para sí poder regístrala de una manera correcta y efectiva.

Con esto se da por finalizando el encuentro siendo las 8:25 am del presente día.

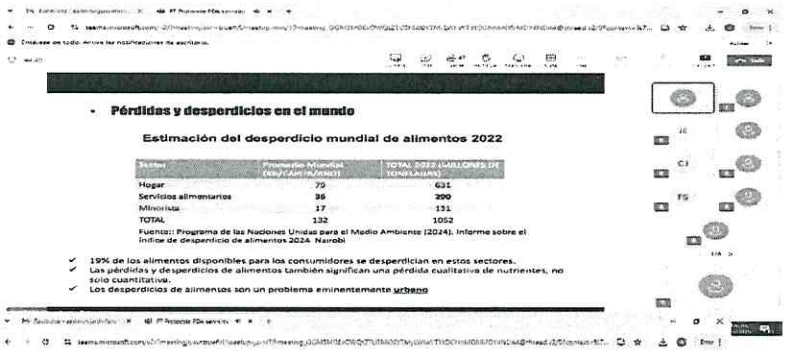
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar seguimiento para el control de desperdicios en la unidad operativa	Francia Rodríguez	Febrero 2025

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Francia Rodriguez S	Responsable Servicio	Jardín Fanca	Francia Rodriguez S
Andrea Palacios V	Apoyo Administrativo	Jardín Fanca	Andrea Palacios V



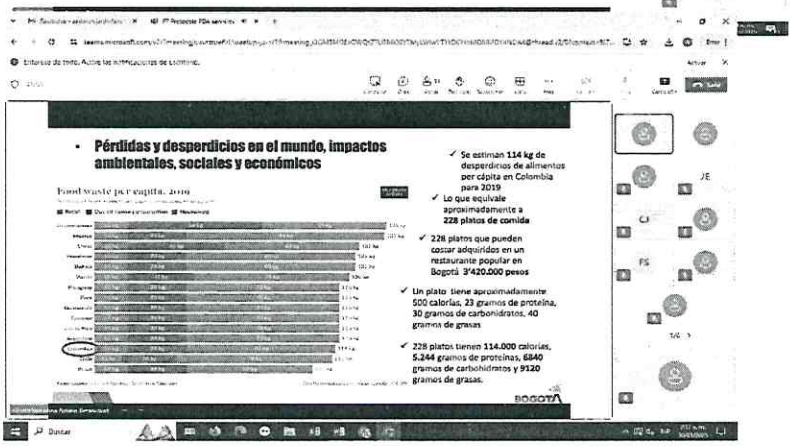
- **Pérdidas y desperdicios en el mundo**

Estimación del desperdicio mundial de alimentos 2022

Sector	Promedio Mundial (kg/cápita/año)	TOTAL 2022 (MILLONES DE TONELADAS)
Hogar	79	631
Servicios alimentarios	36	290
Minoristas	17	131
TOTAL	132	1052

Fuente:: Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (2024). Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2024. Nairobi

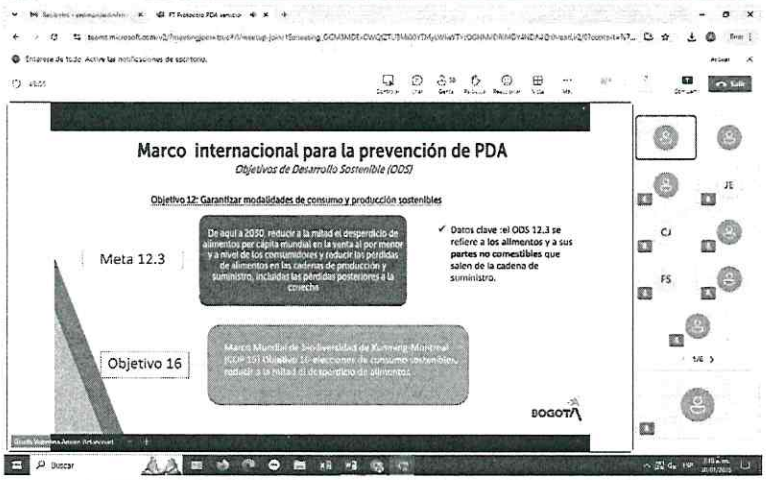
- ✓ 19% de los alimentos disponibles para los consumidores se desperdician en estos sectores.
- ✓ Las pérdidas y desperdicios de alimentos también significan una pérdida cualitativa de nutrientes, no solo cuantitativa.
- ✓ Los desperdicios de alimentos son un problema eminentemente urbano



- **Pérdidas y desperdicios en el mundo, impactos ambientales, sociales y económicos**

Food waste per capita, 2019

- ✓ Se estiman **114 kg** de desperdicios de alimentos per cápita en Colombia para 2019
- ✓ Lo que equivale aproximadamente a **228 platos de comida**
- ✓ **228** platos que pueden costar adquiridos en un restaurante popular en Bogotá **$420.000 pesos**
- ✓ Un plato tiene aproximadamente 500 calorías, 23 gramos de proteína, 30 gramos de carbonidratos, 40 gramos de grasas
- ✓ 228 platos tienen **114.000** calorías, **5.244** gramos de proteínas, **6840** gramos de carbohidratos y **9120** gramos de grasas.



Marco internacional para la prevención de PDA

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

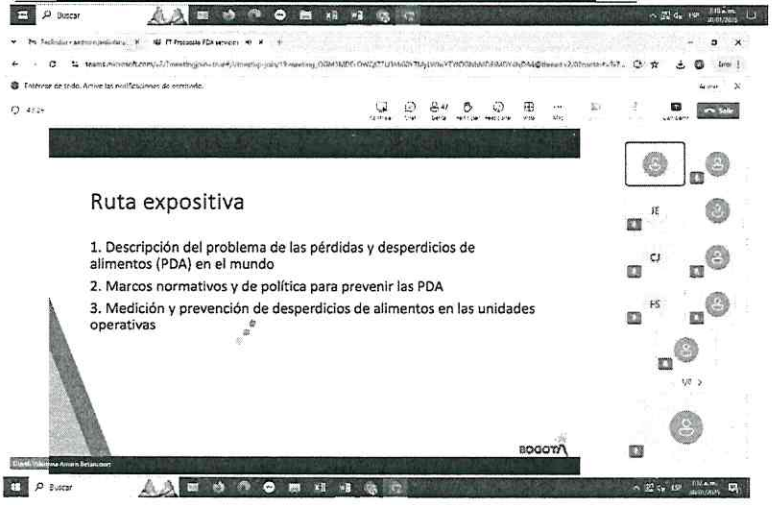
Meta 12.3

De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha

- ✓ Datos clave: el ODS 12.3 se refiere a los **alimentos** y a sus **partes no comestibles** que salen de la cadena de suministro.

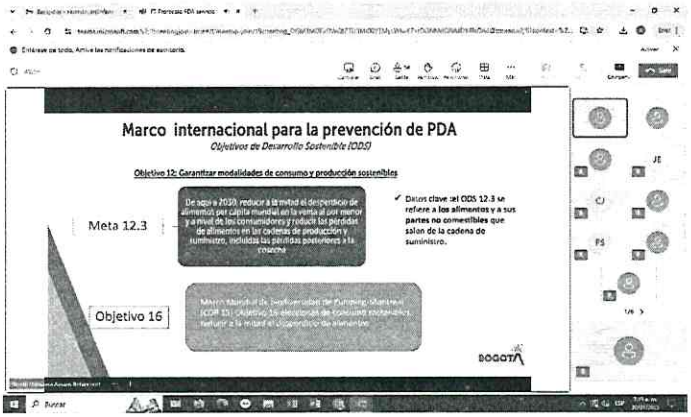
Objetivo 16

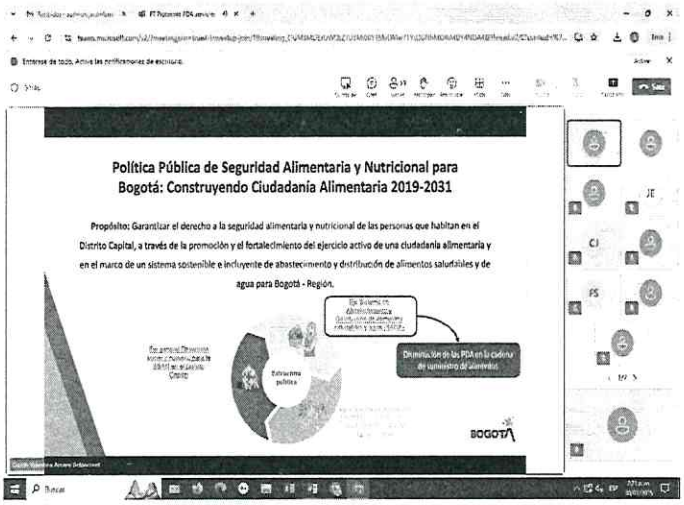
Marco Mundial de Biodiversidad de Kunming-Montreal (GBF 2021 Objetivo 16: «fomentar el consumo sostenible, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos»

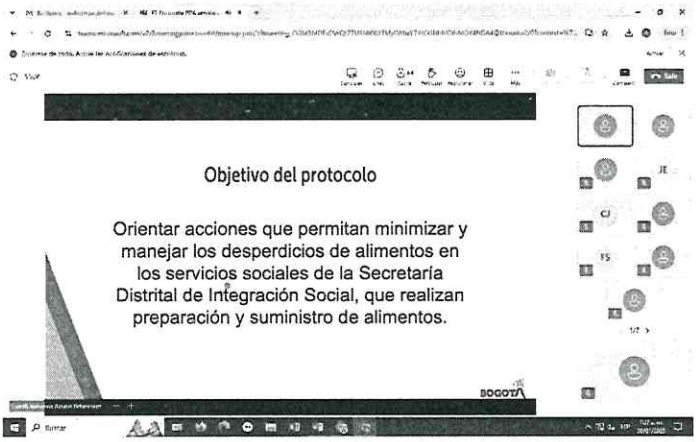


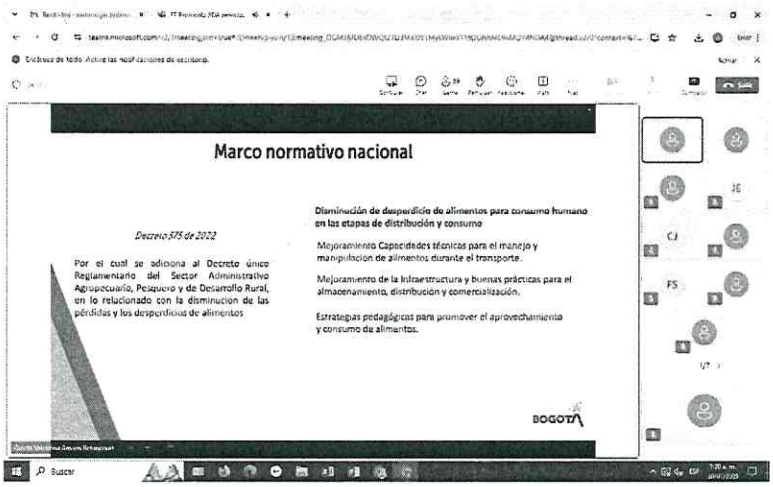
Ruta expositiva

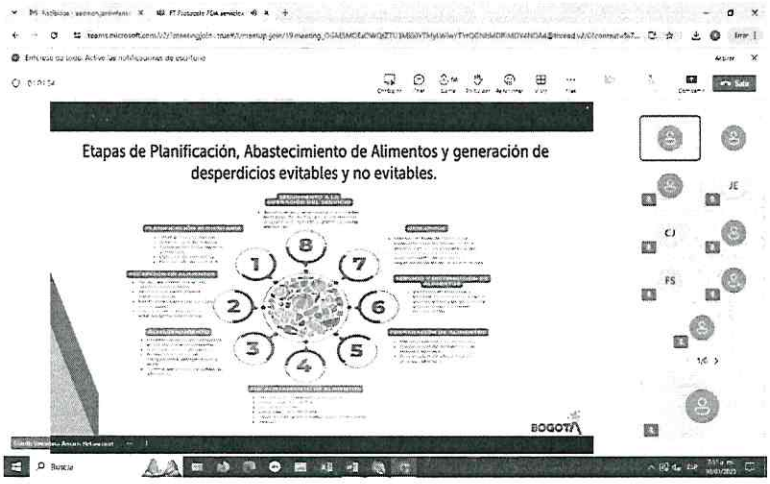
1. Descripción del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el mundo
2. Marcos normativos y de política para prevenir las PDA
3. Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

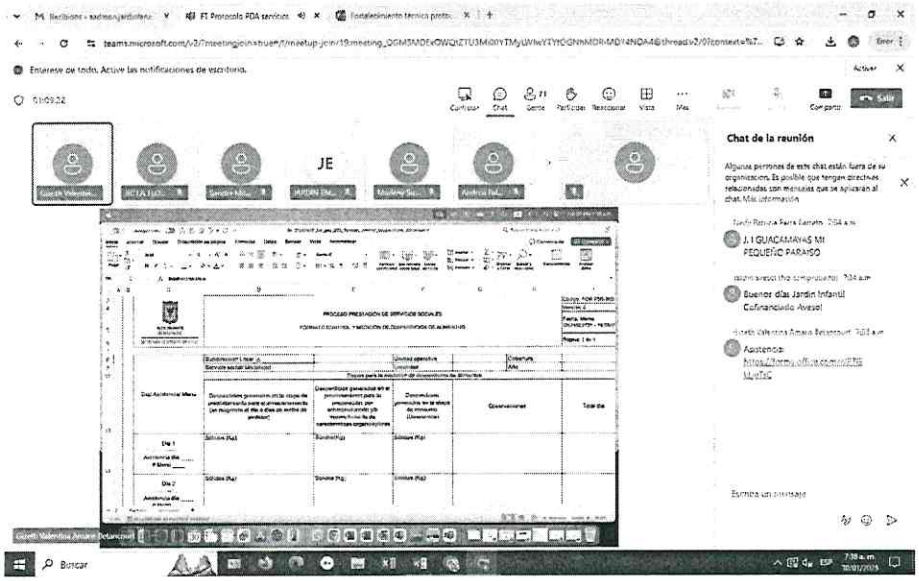

Marco internacional para la prevención de PDA
Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)
Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles
Meta 12.3
De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha
✓ Datos clave: el ODS 12.3 se refiere a los alimentos y a sus partes no comestibles que salen de la cadena de suministro.
Objetivo 16
BOGOTÁ

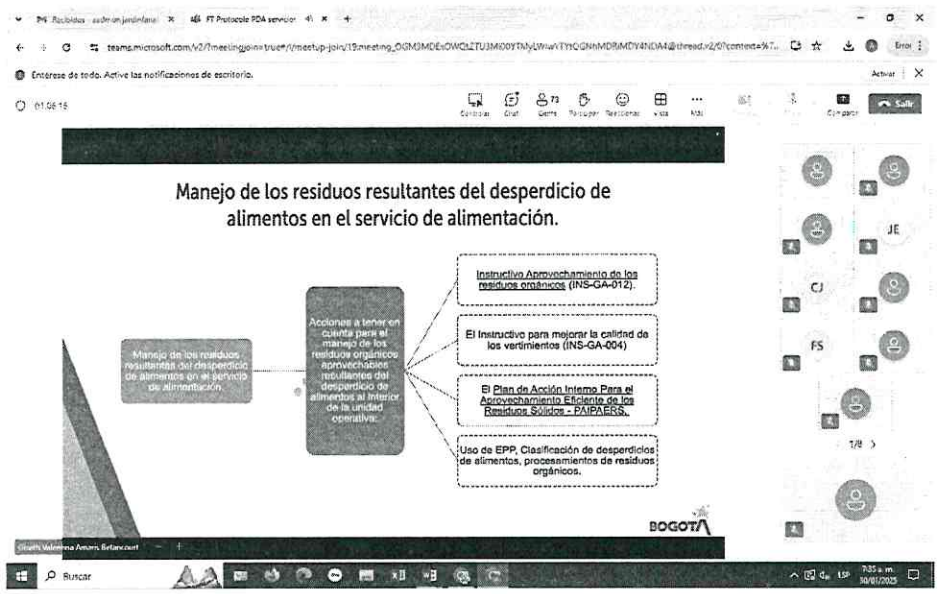

Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031
Propósito: Garantizar el derecho a la seguridad alimentaria y nutricional de las personas que habitan en el Distrito Capital, a través de la promoción y el fortalecimiento del ejercicio activo de una ciudadanía alimentaria y en el marco de un sistema sostenible e incluyente de abastecimiento y distribución de alimentos saludables y de agua para Bogotá - Región.
Disminución de las PDA en la cadena de suministro de alimentos
Estructura política
BOGOTÁ


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.
BOGOTÁ


Marco normativo nacional
Decreto 575 de 2022
Por el cual se adiciona al Decreto único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relacionado con la disminucion de las pérdidas y los desperdicios de alimentos
Disminución de desperdicio de alimentos para consumo humano en las etapas de distribución y consumo
Mejoramiento Capacidades técnicas para el manejo y manipulacion de alimentos durante el transporte.
Mejoramiento de la infraestructura y buenas prácticas para el almacenamiento, distribución y comercialización.
Estrategias pedagógicas para promover el aprovechamiento y consumo de alimentos.
BOGOTÁ


Etapas de Planificación, Abastecimiento de Alimentos y generación de desperdicios evitables y no evitables.
1
2
3
4
5
6
7
8
BOGOTÁ


Chat de la reunión
JE
Buenos días Jardín Infantil Cofinanciado Avesol
Asistencia:


Manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación.
Manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación.
Acciones a tener en cuenta para el manejo de los residuos orgánicos aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos al interior de la unidad operativa:
Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos (INS-GA-012).
El Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004)
El Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos - PAIPAERS.
Uso de EPP, Clasificación de desperdicios de alimentos, procesamientos de residuos orgánicos.
BOGOTÁ
JE
CJ
FS