ACTA N°

FECHA: 15/07/2025 Bogotá,

HORA: 5:45 a 6:00pm

LUGAR: Jardín Infantil Castillo

TEMA: Manual de buenas prácticas para la prevención y perdida de alimentos

ASISTENTES: Auxiliar de servicios generales Martha Valles

ORDEN DEL DÍA:

Diapositivas

Firma y evidencia fotográfica.

DESARROLLO: El día de hoy 15 de julio 2025 siendo las 5:45 pm la profesional en atención a la primera infancia Wendy Correa socializa a la auxiliar de servicios generales Martha Valles por medio de diapositivas sobre la importancia de llevar un control del descomide que sale de los jardines de la SDIS teniendo en cuenta el manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos que emite la secretaria de integración social. Por otra parte, la se les menciona sobre la importancia del manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación donde tendrá un reporte de la gestión de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimento en el servicio de alimentación de la SDIS, los cuales son el plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos PAIPAERS-SDIS y el formato de medición de desperdicios, formato control y medición de desperdicios de alimentación (FOR-PSS-803). (Reporte en línea - SDIS. trimestral) - A cargo del responsable del servicio, se le da a conocer las etapas de planificación, abastecimiento de alimentos y generación de desperdicios evitables y no evitables entre ellos tenemos 8 los cueles se dividen en planificación alimentaria, recepción de alimentos, almacenamiento, pre-aliestamiento de alimentos, preparación de alimentos, servido y distribución de alimentos, descomide, por otro lado se les comunica sobre las condiciones generales el desperdicio de los alimentos se debe manejar implementando las acciones establecidas en el plan de gestión ambiental PIGA en todas las unidades operativas, se

le informa el manejo de residuos orgánicos no aprovechables los cuales provienen del desperdicio de alimentos generado luego de procesos químicos o aquellos alimentos (sólidos o líquidos) no físicos posterior a la cocción de los alimentos, consumidos por los participantes del servicio lo que impide su fácil descomposición y biodegradabilidad por medios biológicos, el descomide son aquellos alimentos (sólidos o liquidos) no consumidos por los participantes del servicio. Teniendo como objetivo 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, se les dio a conocer sobre el PDA el cual busca propiciar las condiciones operativas en el servicio de alimentación que contribuyan con la reducción de desperdicios de alimentos con el fin de evitar sus pérdidas cuantitativas y cualitativas, se les comparte el concepto sobre el desperdicio de alimentos el cual hace referencia a los alimentos apropiados para el consumo humano que se descartan o se deterioran en el ámbito del consumidor, el término "desperdicio de alimentos se refiere a los alimentos y las partes no comestibles asociadas que se retiran de la cadena de suministro de alimento humano, luego se le comunica sobre el manual de buenas prácticas se menciona el proceso a llevar para tener un control de los residuos de comida que se dan día a día, allí se menciona la importancia de desechar la descomide en canecas negras, rotuladas y con bolsa negra, así mismo, el control escrito que se debe dar en un formato especifico que propone la secretaria de integración social.

Se realiza la socialización del nuevo formato de descomide a las manipuladoras de alimentos y a los auxiliares de servicios generales donde se les explica que el formato debe diligenciarse de las siguiente manera: Las primeras 3 columnas deben ser diligenciadas por las personas manipuladoras de alimentos colocando día , asistencia y menú , la segunda deben pesar los desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o día de recibido de los pedidos), en la tercera casilla debe diligenciarse los desperdicios generados en prealistamiento para la preparación por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas , la cuarta columna la deben diligenciar los auxiliares de servicios generales donde se registran los desperdicios generados en la etapa de consumo (descomide) lo cual debe ser registrado con decimales utilizando como (,) y totalizar las 4 columnas en el día y el total semanal. Este formato debe registrar el peso exacto de la descomide y de manera semestral se debe registrar en un link llamado "nutrición, descomide", el cual busca llevar

ese control y de acuerdo a ello proponer más estrategias para evitar las pérdidas de alimentos.

Compromisos

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Poner en práctica lo socializado dentro del jardín sobre el manual de buenas prácticas para la prevención y perdida de alimentos.	Wendy Correa	15/07/2025

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Martha Valles	Aux. Serv. Gral.	Castillo.	Martha Valles

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

