



Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos
Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Socialización a colaboradoras y colaboradores

NOMBRE DEL ACTA: Manual de buenas prácticas para la prevención y pérdida de alimentos

FECHA: Julio 8 de 2025

OBJETIVO: Socializar algunos aspectos importantes del manual de buenas prácticas para la prevención y pérdida de alimentos con los colaboradores y colaboradoras

ALCANCE: Dar a conocer a las colaboradoras y colaboradores del jardín Huellas y talentos el manual de buenas prácticas como una estrategia para mitigar el desperdicio de alimentos.

PROCEDIMIENTO: El día de hoy 8 de julio del 2025 se socializo con las colaboradoras y colaboradores por medio de una presentación en PowerPoint 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.

De acuerdo con lo anterior, la presentación se organizó mencionando inicialmente por qué surge la necesidad de llevar un control de la descomide. Estas razones están directamente relacionadas a las cantidades de alimentos no aprovechables que se desechan día a día en los jardines de la SDIS y lo que esto significa a nivel local y nacional. Por esta razón, se aborda este tema de manera inicial ya que es la problemática principal por la cual la secretaria de integración social busca generar acciones para mitigar los desperdicios de alimentos.

En un segundo momento, se mencionan algunas actividades que los jardines de la SDIS deben empelar para evitar los daños y desperdicios de alimentos, lo cual da paso para hablar de aquellas acciones que se proponen para evitar el desperdicio, donde dentro de estas se encuentran; las capacitaciones al personal de alimentos, la compra de materia prima de buena calidad, el uso de la dotación necesaria y el control de la descomida diaria que es uno de los principales puntos para abordar en esta socialización.

En 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 específico que propone la secretaria de integración social. Para el 2025 el formato cambio, se debe registrar el peso bruto y neto de los alimentos además del peso exacto de la descomide y ahora de manera mensual reportar en un formulario de forms el cual busca llevar ese control y de acuerdo con ello proponer más estrategias para evitar las pérdidas de alimentos.

Para finalizar esta socialización se compartió al nuevo talento humano perteneciente al jardín huellas y talentos, incluyendo al personal de servicio de alimentos y profesional en atención a la primera infancia

Se adjunta fotografías del nuevo formato a realizar

Este primer formato se realiza cada mes

 MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMULARIO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS				Código: F006-P03-003 Versión: 0 Fecha: 09/09/2024 16/08/2024
					Página: 1 de 1

Unidad de Gestión Local Gerencia Local Modalidad	E.N. CRISTÓBAL PREFECHILE	Unidad operativa Localidad	HOJILLAS Y TALENTO SAN CRISTÓBAL	Cosemura AJO	FE 2024
	Elapas para la medición de desperdicios de alimentos				
Descripción de la actividad	Desperdicios generados en la etapa de procesamiento para el almacenamiento (se diligencia en días de riesgo de pérdida)	Desperdicios generados en la preparación para la preparación (por sobreproducción o almacenamiento de características organolépticas)	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomida)	Observaciones	Total de
Caso 1 Descripción de la actividad	Grupo (kg): 10 Sólidos (kg): 5	Grupo (kg): 5	Grupo (kg): 0	Descripción	10
Caso 2 Descripción de la actividad	Grupo (kg): 0	Grupo (kg): 0	Grupo (kg): 1	Descripción	1



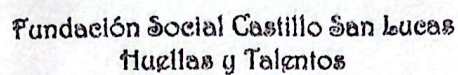
Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos
Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

Este segundo formato es para organizar la información a reportar

DATOS FUENTES													
Subdirección técnica	Modalidad de operación	Servicio social Modalidad	LOCALIDAD	ENTIDAD ORIGINARIA	COORDINADOR	AÑO	ME	DI	Asistencia de participación (horas)	Desempeño presentaciones para el fortalecimiento (horas)	Desempeño presentaciones para la preparación (horas)	Desempeño (horas)	Totales (horas)
Subdirección para la infancia	JARDINES COPIBARCAJOS	JARDIN DURMO	SAN CRISTOBAL	12108-INF-CC-HUELLAS Y TALENTOS	100	2025	MAYO	1	51	5	0.0	0.0	6
Subdirección para la infancia	JARDINES COPIBARCAJOS	JARDIN DURMO	SAN CRISTOBAL	12108-INF-CC-HUELLAS Y TALENTOS	100	2025	MAYO	2	52	6	10.0	5.0	21
Subdirección para la infancia	JARDINES COPIBARCAJOS	JARDIN DURMO	SAN CRISTOBAL	12108-INF-CC-HUELLAS Y TALENTOS	100	2025	MAYO	3	53	7	0.0	0.0	6

Elaborado por:
Valentina M.
Valentina Morales
 Auxiliar en atención a la primera Infancia

Arelis Sáenz
Arelis Sáenz
 Responsable del servicio



ACTIVIDAD: Manual de buenas prácticas para la prevención y
FECHA: 8 julio - 2025
RESPONSABLE: Valentina Morales

Powered by  CamScanner

Manual de buenas practicas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos

Secretaria de integración social, 2021



Perdidas de alimentos a nivel nacional y local

COLOMBIA



Fuente: (Departamento Nacional de Planeación, 2016 citado por Secretaria de Integración social, 2021)

BOGOTA

Una de las ciudades con mayor desperdicio de comida en Colombia

SDIS

"Se cuantifica que para el año 2019 se generó diariamente en promedio 21 toneladas de residuos ordinarios no aprovechables; resultantes de los procesos de atención en los servicios sociales y sedes administrativas " (Secretaria de Integración social, 2021, p.9)

1. CONTROLES OPERACIONALES

De acuerdo a lo anterior para llevar el control de la cantidad de alimentos no aprovechables (descomide) que salen día a día de los SDIS, se debe tener en cuenta:



La descomide debe ser desechada en caneca negra, rotulada y con su respectiva bolsa negra

2. FORMATO DE DESCOMIDE

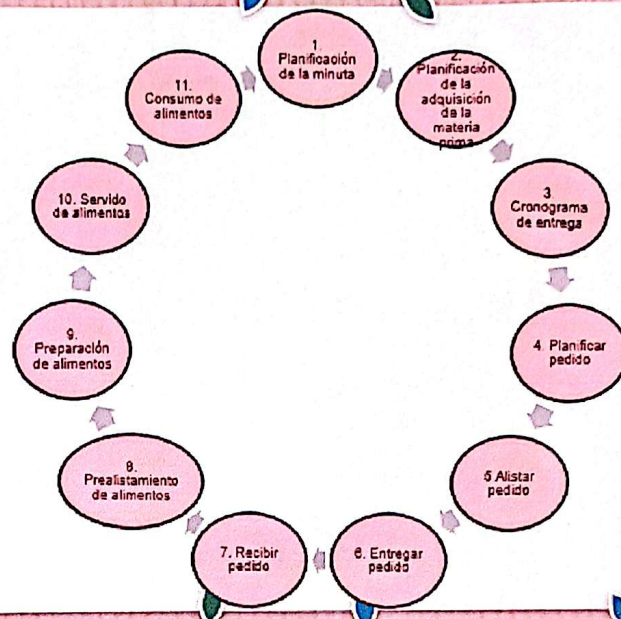
The screenshot shows a Microsoft Word document with a ribbon at the top containing various editing tools. The document content includes a header with a logo on the left and a title block on the right. The title block contains the text 'INFORME DE LA COMISI3N DE VIGILANCIA DE LA INTEGRIDAD DE LA POLICIA NACIONAL' and 'ANEXO 1. RESULTADOS DE LA COMISI3N DE VIGILANCIA DE LA INTEGRIDAD DE LA POLICIA NACIONAL'. Below the title block is a large table with multiple columns and rows, containing text and some numerical data. The table has a header row and several data rows. The text is in Spanish and appears to be a formal report or document.

- En el formato se relaciona la siguiente información:
- Los desechos de los alimentos cuando llega el mercado y se arregla para almacenar
 - Los desechos antes de preparar
 - El descomide

- Los desechos antes de preparar
- El descomide

- El descomide

Actividades para prevenir las perdidas de alimentos



Acciones para evitar la pérdida de los alimentos

Según el manual de buenas practicas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos propuesto por la secretaria de integración social en el 2021

Capacitación y formación continua al personal de alimentos

Compra de alimentos de primera calidad que cumplan con los requerimientos técnicos

Los proveedores deberán cumplir con los lineamientos que emita la OMS

Contar con la dotación requería como tapabocas y gorros al momento de manipular los alimentos

Buscar preservar los alimentos de manera correcta evitando su desperdicio

Llevar un control de la descomide

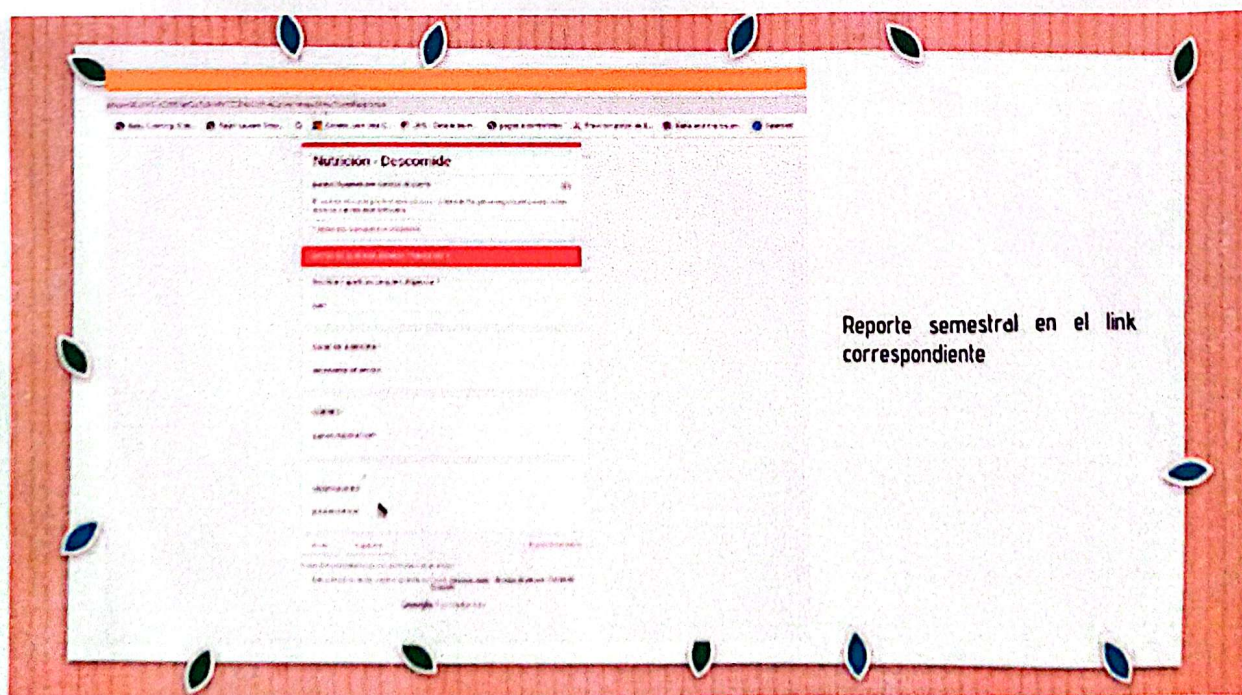
3. REPORTE SEMESTRAL DE DESCOMIDE

NÚMERO DE REPORTE	FECHA MÁXIMA DE REPORTE	MESES PARA REPORTAR
PRIMERO	Quinto día hábil de julio	Enero, febrero, marzo, abril, mayo y junio.
SEGUNDO	Antes del cese de actividades por fin de año	Julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y Diciembre*.

Cada reporte semestral se incluye el formato seguimiento y control de descomide en PDF Legible y completo

Las unidades operativas que finalicen contrato o convenio, deberán realizar el diligenciamiento del Formato Reporte semestral, antes de finalizar la prestación del servicio.

Se realizar por medio de link semestral



Reporte semestral en el link correspondiente

Para finalizar se debe reconocer la importancia de este proceso, pues se hace con el objetivo de analizar cuanta comida se desecha día a día y con ello generar estrategias que busquen mitigar los desperdicios de alimentos



MUCHAS GRACIAS