ACTA N° 2

FECHA: 10 de octubre de 2025, Bogotá

HORA: 8:00 – 10:00 a.m.

LUGAR: Sesión Virtual

TEMA: Protocolo para la prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-101

ASISTENTES: Responsables y nutricionistas del servicio de comedores comunitarios

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida y generalidades de las pérdidas y desperdicios de alimentos
2. Presentación del Formato para el control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803
3. Seguimiento de la información registrada en el FOR-PSS-803
4. Resolución de dudas y finalización del espacio

DESARROLLO:

1. Bienvenida y generalidades de las pérdidas y desperdicios de alimentos

El profesional Miguel Angel Rodriguez inicia el fortalecimiento presentando las generalidades de la perdidas y desperdicios de alimentos que se generan a nivel internacional, nacional y distrital; resaltando la cantidad de desperdicios a nivel cualitativo y cuantitativo que se genera en los servicios de alimentación.

Se dialoga en torno al marco normativo que tiene la reducción prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, partiendo del Objetivo de Desarrollo Sostenible 12 Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles, en el cual se plantea 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. Respecto al ámbito nacional se detalla la ley 1990 de 2019, el acuerdo distrital 275 de 2019, el decreto 375 de 2022 y por su puesta la Política pública de seguridad alimentaria y nutricional para Bogotá 2019-2031 “Construyendo ciudadanía alimentaria 2019-2031”, que plantea en su eje Sistema de Abastecimiento y Distribución de Alimentos saludables y agua (SADA) la disminución de las PDA en la cadena de suministro de alimentos mediante el aumento de la participación de pequeños y medianos productores en compras públicas, la disminución de pérdidas y desperdicios, y la priorización de la población vulnerable en programas de apoyo alimentario.

De acuerdo con este eje, la Secretaría Distrital de Integración Social tiene como compromiso los productos de política pública 2.6. Disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena de suministro de alimentos, 2.6.4. Buenas prácticas locales para la reducción de desperdicios de alimentos implementadas en unidades operativas de la SDIS en las que se realiza preparación de alimentos y 2.6.5. Acciones pedagógicas de promoción de consumo responsable y manejo de desperdicios de alimentos con los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS. A partir de los cuales se desarrollan los diferentes procesos en torno a las PDA en la SDIS.

Finalmente se describe la importancia de las PDA, la cadena del servicio de alimentación y el proceso que se desarrolla con el componente ambiental.

2. Formato para el control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

Se continua el espacio dialogando en torno al formato para el control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803, se explica la composición del formato, como se está diligenciando en cada una de las unidades, mencionando las siguientes particularidades:

- El formato será diligenciado de acuerdo con los días de la semana, de tal forma que día 1 corresponderá a lunes, Día 2 a martes y así respectivamente.

- Todos los alimentos que se desnaturalicen deben tenerse en cuenta en las casillas de pre-alistamiento para la preparación, y se debe escribir en la casilla de observaciones “se desnaturalizan (# kilogramos) de (nombre del alimento)
- Las muestras testigo deben tenerse en cuenta en las casillas de descomide.
- En el caso de que no haya descomide se debe escribir un 0 con una raya diagonal en medio
- Cada mes contara con formatos diferentes, no se debe tener información de dos meses en un mismo formato
- En el caso de que se eleven las cantidades de desperdicio por una circunstancia inusual en el servicio, esto debe informarse en la casilla de observaciones
- En el caso de realizar un cambio en el plan de compras de acuerdo con la autorización de la SDIS, esto debe informarse en la casilla de observaciones
- De acuerdo con cada etapa de medición se dispondrá la suma total de todos los tiempos de comida entregados en el servicio (ejemplo: se sumarán todos los desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación de desayuno, almuerzo y cena, este dato final se dispondrá diariamente en la casilla de prealistamiento para la preparación)
- Para el caso de la casilla de “desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento”, la cual se diligencia únicamente los días de recibo y prealistamiento de pedidos, tendrá una línea diagonal los días en los cuales no llegan alimentos de prealistamiento para el almacenamiento al servicio.
- La casilla de “desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para la preparación” se debe diligenciar todos los días de operación.
- De acuerdo con el instructivo del FOR-PSS-803, todas las cifras en el formato deben expresarse en kilogramos (kg). Si hay decimales, se utilizará la coma para separarlos (ejemplo: 1,5 kg).
- El formato debe estar diligenciado en su totalidad, sin excepción.
- El formato puede ser diligenciado digitalmente, pero debe imprimirse al final de la semana y firmarse por parte de los(as) responsables del servicio.
- Para los cambios de mes se debe tener en cuenta que las casillas que no se diligencian debido que pertenecen a días del mes anterior deben diligenciarse con una línea horizontal en el caso de que sea solo una fila la que no se diligencia; si es más de una fila se debe trazar una línea vertical iniciando en la primera casilla del día 1 y finalizando en la quinta casilla del último día del mes anterior.
- En la casilla “firma del responsable”, se debe escribir el nombre legible y luego la firma

3. Formato para el reporte de datos del FOR-PSS-803

El profesional Miguel Angel Rodriguez continua el espacio dando a conocer el Excel en donde se realizará el reporte de los datos registrados en el FOR-PSS-803, allí se explican cada una de las casillas y se comenta que este formato será compartido por la subdirección de nutrición para que se diligencie mes a mes. Para este proceso se realizan las siguientes recomendaciones:

- Diligenciar los archivos de Excel en línea
- No descargar ni cargar nuevos archivos de Excel.
- No modificar los nombres de la carpeta o del archivo Excel.
- No modificar las pestañas dispuestas en el archivo Excel.
- Cuando se diligencie el formato en línea revisar que se cuente con buen acceso a internet para que la información se guarde correctamente en el drive.
- Diligenciar todas las casillas que se disponen en el formato Excel
- Se deben disponer los PDF del formato 803 en el drive compartido, y disponer el enlace de estos en el Excel de reporte

4. Resolución de dudas y finalización del espacio

Se resuelven todas las dudas presentadas y se finaliza el espacio

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Envió de acta, lista de asistencia	Subdirección Nutrición	Octubre
Realizar el registro del FOR-OSS-803 en la unidad	Responsables comedores comunitarios	Todo el año

Compartir el Sharepoint del comedor correspondiente	Subdirección Nutrición	Octubre

Anexos: Lista de asistencia y presentación

Elaboró: Miguel Angel Rodriguez

Hora de finalizació	Nombre completo	Número de doc	Cargo	Número telefón	Correo electrónico	UNIDAD OPERATIVA	Localidad	¿Cuenta con acceso al Sh
10/10/2025 8:09	John Fredy Maldonado muñoz	80024696	Responsable de servicio	3114537596	johnf.maldonado@idipron.gov.co	Perdomo	Ciudad bolívar	SI
10/10/2025 8:10	Leudys Esther Pedroza Hernande	55224989	Nutricionista	3012555071	nd.leudyspedrozahernandez2006@gmail.c	Comedor Usme	USME	NO
10/10/2025 8:10	HECTOR RINCON SALAZAR	79580303	RESPONSABLE DEL SERVICIO	3203414319	USME9428-2025@OUTLOOK.COM	CC USME	USME	NO
10/10/2025 8:19	Eva Hayditty López Lancheros	20716371	Responsable del servicio	3006609799	VITELMA9429-2025@OUTLOOK.COM	Vitelma	San Cristóbal	NO
10/10/2025 9:32	DAVID ALEJANDRO CAMARGO RA	80505310	RESPONSABLE DEL SERVICIO LAS CRUCES	6015391455	lascruces9036-2025@outlook.com	las cruces	santa fe - candelaria	SI
10/10/2025 9:33	HERIBERTO PINZON GOMEZ	79851321	NUTRICIONISTA	3203543844	heribertopinzongomez@gmail.com	BOSA	BOSA	NO
10/10/2025 9:33	Gustavo Adolfo Rodríguez Prieto	79960239	Nutricionista	3124321260	sannutricionistahsc@gmail.com	Comedor Perdomo	Ciudad Bolivar	NO
10/10/2025 9:40	Leidy Daniela Mora Vargas	1069763526	Responsable del Servicio	3008676072	belen9427-2025@outlook.com	Belén	La Candelaria	SI









Protocolo prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación.

Subdirección de Nutrición
2025

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

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

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
4. Resolución de dudas

1 Descripción del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el mundo

Pérdidas

Las explotaciones agrícolas
Almacenes
Transporte
Transformación

Desperdicios

Los comercios (minoristas)
Hogares y servicios de alimentos

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 alimentos humanos. PNUMA, 2024

En el desperdicio de encuentran las **"partes comestibles"**, que son aquellas destinadas al consumo humano; y las **"partes no comestibles"**, es decir, los componentes de un alimento que no están destinados al consumo humano. Un ejemplo de estas últimas son los huesos, las cáscaras y las pepitas o los huesos de frutas PNUMA, 2021

1 Descripción del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el mundo



En cuanto a la pérdida y el desperdicio total mundial, las frutas y verduras tienen la mayor participación con el 44%, seguido por raíces y tubérculos (20%) y cereales (19%). FAO, 2012

Las pérdidas y desperdicios de alimentos también significan una pérdida cualitativa de nutrientes, no solo cuantitativa.

La pérdida y el desperdicio de alimentos se relaciona con la pérdida de biodiversidad

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**
Minorista	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.

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



Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Obj 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

Acuerdo Kunming- Montreal Para detener y revertir la perdida de la naturaleza

Obj 16. elecciones de consumo sostenibles, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos

Promover decisiones de consumo sostenibles mediante políticas, educación e información accesible, para que hacia 2030 se reduzca la huella global del consumo —incluido a la mitad el desperdicio de alimentos— y se logre una vida digna y en armonía con la Madre Tierra.

2 Marcos normativos y de política para prevenir las PDA

Ley 1990 de 2019

"Por medio de la cual se crea la política contra la pérdida y el desperdicio de alimentos estableciendo medidas para reducir estos fenómenos ..."

16 objetivos

- Medidas para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos destinados al consumo humano
- Medidas para la aplicación de la política contra la pérdida y desperdicio de alimentos destinados al consumo animal.

Acuerdo Distrital 753 de 2019

Establece lineamientos para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos en el Distrito Capital, que vayan acordes con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional y demás normatividad vigente.

Decreto 375 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 disminución de las pérdidas y los desperdicios de alimentos"

Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: 2019-2031

"Incentivar el consumo responsable de alimentos saludables, así como de prácticas de alimentación, nutrición y actividad física adecuadas para los diferentes momentos y entornos del curso de vida de los habitantes del Distrito Capital."

2 Marcos normativos y de política para prevenir las PDA

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.



- *Aumento de la participación de pequeños y medianos productores en compras publicas*
- *Disminución de pérdidas y desperdicios*
- *Población vulnerable priorizada en programas de apoyo alimentario*

2.6. Disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena de suministro de alimentos.

2.6.4. Buenas prácticas locales para la reducción de desperdicios de alimentos implementadas en unidades operativas de la SDIS en las que se realiza preparación de alimentos.

2.6.5. Acciones pedagógicas de promoción de consumo responsable y manejo de desperdicios de alimentos con los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS.

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

¿Qué buscamos con las acciones en torno de la prevención de PDA?

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**.

"Cuantificar el desperdicio de alimentos permite a los países comprender la magnitud del problema, lo que revela el tamaño de la oportunidad, al tiempo que establece una línea de base para el seguimiento del progreso" PNUMA, 2024.

Aportar a la seguridad alimentaria y nutricional, así como a la sostenibilidad alimentaria en el Distrito Capital.

En un futuro articular con esquemas innovadores de aprovechamiento en perspectiva de economía circular

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Protocolo para la medición de desperdicios de alimentos (PTC-PSS-101)

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.

Etapas de medición

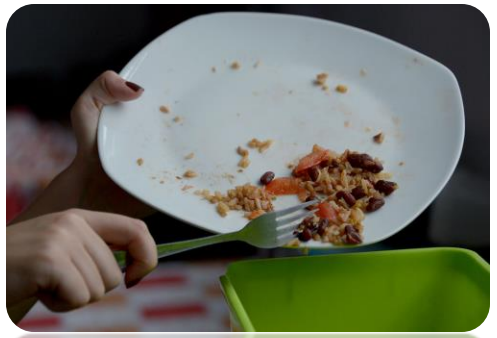
Pre-alistamiento para el almacenamiento



Pre-alistamiento para la preparación



Posconsumo (Descomide)



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

Causas de la generación de desperdicios de alimentos en el servicio

- Preparación de una gran cantidad de alimentos
- Inadecuadas prácticas en el proceso de manipulación
- Descarte de consumo de alimentos o partes que aún presentan calidad organoléptica y nutricional adecuada
- Por la transformación de los alimentos y la remoción de su parte no comestible.

Acciones para la reducción de desperdicios de alimentos

- Implementar los procedimientos y lineamientos diseñados para el buen funcionamiento del servicio de alimentos en todas sus fases de operación

- Identificación en las fases (almacenamiento, preparación, consumo) donde se produce más desperdicio para generar acciones mejoradoras, tales como : jornadas de fortalecimiento de capacidades en manipulación, técnicas de preparación, hábitos de alimentación saludables.

Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo 12024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día / Asistencia/ Menú	Subdirección Local		Unidad operativa		Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad		Localidad		Año	
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos(Kg)	Sólidos (Kg)			
Día 2 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 3 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 4 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 5 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
				Total semanal:		
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo 12024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

	Subdirección Local		Unidad operativa		Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad		Localidad		Año	
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
Día / Asistencia/ Menú	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)			
Día 1 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos(Kg)	Sólidos (Kg)			
Día 2 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 3 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 4 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 5 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
				Total semanal:		
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

Registre en letra legible la información solicitada en el encabezado.

Tenga en cuenta que la cobertura se refiere a la cantidad de cupos asignada a la unidad operativa

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo 12024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día / Asistencia/ Menú	Subdirección Local		Unidad operativa		Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad		Localidad		Año	
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 Día/mes/año Asistencia día ___ # Menú ___	idos (Kg):	Sólidos(Kg)	Sólidos (Kg)			
Día 2 Día/mes/año Asistencia día ___ # Menú ___	idos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 3 Día/mes/año Asistencia día ___ # Menú ___	ido					
Día 4 Día/mes/año Asistencia día ___ # Menú ___	ido					
Día 5 Día/mes/año Asistencia día ___ # Menú ___	ido					
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ___ # Menú ___	ido					
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ___ # Menú ___	ido					
				Total semanal:		
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

Registre

- Fecha exacta
- Números de beneficiarios asistentes
- Número del menú

Tenga en cuenta que el formato será diligenciado de acuerdo con los días de la semana, de tal forma que día 1 corresponderá a lunes, Día 2 a martes y así respectivamente.

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo 12024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día / Asistencia/ Menú	Subdirección Local		Unidad operativa		Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad		Localidad		Año	
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desp... para...				Total día
Día 1 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos(K...				
Día 2 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (K...				
Día 3 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (K...				
Día 4 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (K...				
Día 5 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (K...				
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (K...				
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (K...				
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

Registre la cantidad de desperdicios solidos generados durante 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.

Tenga en cuenta:

- Registrar el peso en kilogramos y con un decimal.
- Registrar la información los días que reciben pedido.
- Registrar una línea diagonal en el caso de que durante el día no se realizó el pre-alistamento para el almacenamiento

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo 12024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día / Asistencia/ Menú	Subdirección Local		Unidad operativa		Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Etapa para la medición Desperdicios de co			
Día 1 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos(Kg)	Sólidos (Kg)			
Día 2 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 3 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 4 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 5 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

Registre la cantidad de desperdicios solidos generados 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.

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo 12024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día / Asistencia/ Menú	Subdirección Local		Unidad operativa		Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad		Localidad		Año	
	Etapas de medición de desperdicios de alimentos					
		Desperdicios generados en el prealistamient… …cción y/… …icas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____			Sólidos (Kg)			
Día 2 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____			Sólidos (Kg):			
Día 3 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____			Sólidos (Kg):			
Día 4 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____			Sólidos (Kg):			
Día 5 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
				…al semanal:		
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

Registre la cantidad de desperdicios solidos generados después del consumo (restos de comida que quedan en las bandejas) y la cantidad de muestras testigo solidas.

Tenga en cuenta que si no hubo descomide se debe registrar un 0 con una línea diagonal

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo 12024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día / Asistencia/ Menú	Subdirección Local		Unidad operativa		Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad		Localidad		Año	
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
				etap	Observaciones	Total día
Día 1 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____						
Día 2 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____						
Día 3 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____						
Día 4 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____						
Día 5 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____						
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____						
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____						
					Total semanal:	
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

En el caso de que haya fluctuaciones en las cantidades de desperdicio por una circunstancia inusual en el servicio, esto debe informarse en la casilla de observaciones.

Por ejemplo:

- Situaciones que afecten el funcionamiento habitual de la unidad operativa
- Corte de servicios públicos
- Cambio en la cantidad de cupos
- Cierre de la unidad
- Aumento de desperdicios por alimentos con grandes cantidades de partes no comestibles (Cascaras de banano, hojas de tamales, huesos de pollo, etc)

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo 12024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día / Asistencia/ Menú	Subdirección Local		Unidad operativa		Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad		Localidad		Año	
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos(Kg)	Sólidos (Kg)			
Día 2 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 3 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 4 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):				
Día 5 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
				Total semanal:		
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

Registre la sumatoria de desperdicios generados en el día y al finalizar la semana diligencia la sumatoria de todos los días.

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo 12024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día / Asistencia/ Menú	Subdirección Local		Unidad operativa		Cobertura	
	Servicio social/ Modalidad		Localidad		Año	
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos(Kg)	Sólidos (Kg)			
Día 2 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 3 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 4 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 5 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 6 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):				
Día 7 Día/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):				
				Total Semanal:		
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

Diligencie el nombre completo y la firma del responsable de la unidad operativa

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

Tenga en cuenta

- En este formato no se debe registrar la información correspondiente a la cantidad de material orgánico sometidos al proceso de aprovechamiento.
- Para los cambios de mes se debe tener en cuenta que las casillas que no se diligencian debido que pertenecen a días del mes anterior deben marcarse con una línea horizontal en el caso de que sea solo una fila la que no se diligencia; si es más de una fila se debe trazar una línea vertical iniciando en la primera casilla del día 1 y finalizando en la quinta casilla del último día del mes anterior.
- Cada mes contara con formatos diferentes, no se debe tener información de dos meses en un mismo formato.
- El formato puede ser diligenciado digitalmente, pero debe imprimirse al final de la semana y firmarse por parte de los(as) responsables del servicio.
- El formato debe estar diligenciado en su totalidad, sin excepción.
- El formato puede ser diligenciado digitalmente, pero debe imprimirse al final de la semana y firmarse por parte de los(as) responsables del servicio.

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Registro digital Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

OneDrive

Registrar mensualmente la información del Excel y cargar en la misma carpeta el soporte físico escaneado

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

4 Resolución de dudas



¡GRACIAS!