ACTA N° 125

FECHA: Cajicá, agosto 13 de 2024

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Manual de Prevención de Desperdicios y Pérdidas de Alimentos

ASISTENTES: Sor María Gilma Castro Castro – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado

Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Desarrollo de la actividad.
2. Compromisos.
3. Anexos.

DESARROLLO:

El objetivo de la actividad es socializar la información recibida en la capacitación dictada por la Secretaria de Integración Social sobre las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en los hogares. Cuando desperdiciamos alimentos, también desperdiciamos toda la energía y el agua que se requieren para cultivarlos, cosecharlos, transportarlos y empacarlos. Y si los alimentos llegan a parar en el vertedero y se pudren, producen metano, un gas de efecto invernadero aún más potente que el dióxido de carbono. El desperdicio de alimentos genera aproximadamente el 8% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero ocasionadas por el hombre.

A medida que la población mundial continúa creciendo, nuestro desafío no debería ser cómo cultivar más alimentos, sino alimentar a más personas y desperdiciar menos de lo que ya producimos. Afortunadamente, hay muchas medidas que podemos tomar como consumidores y que pueden representar una importante diferencia.

Se explica las etapas de planificación, abastecimiento de alimentos y generación de desperdicios evitables y no evitables, se especifican las causas de los desperdicios de alimentos en el hogar, al igual que las acciones que se deben tener en cuenta para evitar los desperdicios; fomentando un proceso de decisiones organizadas, responsables y adecuadas en torno a lo alimentario para el Hogar.

Se continua con la descripción de actividades tales como la separación en la fuente residuos sólidos aprovechables y no aprovechables, cuantificación y control de los residuos sólidos aprovechables y no aprovechables; se recalca el uso del formato registro medición y control de descomide - FOR-GA-047* en el cual se registra la información de los residuos de descomide generados en el hogar.

Se dialoga sobre actividades y la identificación de pérdidas y/o desperdicios, como se identifica a continuación:

Actividad	Descripción
Planificación alimentaria (minuta de alimentos por grupo de edad)	Se realiza la caracterización de los participantes, se establecen las necesidades de ingesta de energía y nutrientes para cada grupo de edad, así como el porcentaje de aporte a suministrar en cada servicio social y se definen las minutas de alimentos (ciclos de menús, minutas patrón y análisis de aporte nutricional).
Planificar la adquisición de materia prima.	La SDIS o el asociado, operador o contratista debe planificar la compra de alimentos, cumpliendo con las características de calidad e inocuidad establecidas por la entidad. Para alimentos de alto riesgo epidemiológico, se podría solicitar al proveedor certificado microbiológico de liberación de lote.
Establecer cronograma de entrega	Se establece un cronograma y frecuencia de entrega por grupo de alimentos, sin interferir con la prestación del servicio.
Planificar el pedido	El pedido de alimentos se planifica con base en las minutas de alimentos para cada grupo etario y cada servicio social a atender para determinar cantidades, alimentos y frecuencia.
Alistar pedido a unidades operativas	De acuerdo con el pedido realizado por la SDIS y una vez revisado en la unidad propia, el proveedor realiza el alistamiento de los alimentos garantizando el adecuado almacenamiento.
Planificar entregas de pedidos	El proveedor planifica número de rutas, tipos y cantidad de vehículos para el cumplimiento del cronograma de entrega, garantizando las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento temporal.
Recepción de alimentos	Implica realizar las siguientes actividades para la aceptación o rechazo de alimentos: ✓ Verificar condiciones organolépticas.

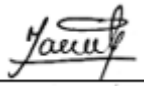
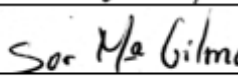
Actividad	Descripción
	✓ Verificar cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos, dando cumplimiento a los criterios establecidos por la entidad. ✓ Verificar cumplimiento de Resolución 5109 de 2005 (rotulado y etiquetado de alimentos) ✓ Clasificación y traslado al área de almacenamiento
Prealistamiento inicial y almacenamiento de alimentos	Prealistar, empacar y rotular alimentos (frutas y verduras) de acuerdo con sus características garantizando el grado de maduración (vida útil) requerido, manteniendo cadena de frio de los productos que lo requieran.
Prealistamiento	Determinar las cantidades de alimentos que se deben preparar durante el servicio, de acuerdo con las minutas de alimentos definidas para cada grupo etario y servicio social. Retirar las partes no comestibles de los alimentos, que no están destinadas a la preparación de estos, garantizando el peso neto requerido.
Preparación de los alimentos	Preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús definido, teniendo en cuenta las características propias (organolépticas, temperaturas de seguridad, tiempos de cocción) de cada preparación.
Servido de los alimentos	Servido de alimentos de acuerdo con los pesos servidos definidos para cada tiempo de comida, en la minuta patrón de cada grupo etario y posteriormente realizar la distribución de alimentos preparados a los participantes.
Consumo de los alimentos	Consumo de alimentos preparados por parte de los participantes de los servicios sociales de la Entidad.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se garantizará el buen uso de los alimentos para evitar las pérdidas y desperdicios.	Nutrición y gástrónomo y auxiliares servicio alimentos y generales.	Durante la ejecución del convenio 8137.

Convocatoria: Se propone una nueva reunión hasta indicación de Secretaria Integración Social.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista Dietista	Hogar Clarita Santos	
Sor Maria Gilma Castro Castro	Coordinadora	Hogar Clarita Santos	

Anexos: Listado de asistencia y evidencia fotográfica.

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio, Nutricionista Dietista.

Anexo Fotográfico



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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Manual de Prevención de Desperdicios y perdidas de Alimentos.
2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos
3. Fecha y hora: 13/08/24 3:00-3:40pm
4. Nombre responsable: Yamile Andrea Viana Osorio
5. Dependencia responsable: Subdireccion para la vejez

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Nancy Fernandez	CC	35750662	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Planta	nanikeyafer@gmail.com	3197710764	
2	Martha Castañeda	CC	52088138	CCC Hogar Clarita Santos	S. Generales	Planta	Marthacastaz34@gmail.com	3217767631	
3	Olga Patricia Guzman	CC	35416880	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Planta	Patoguz70@gmail.com	3133174129	
4	Gloria Rodriguez.	CC	52600480	CCC Hogar Clarita Santos	S. Generales	Planta	rodriguezgaraicog@gmail.com	3133640230	
5	Sandra Jenny Leon R	CC	39654740	CCC Hogar Clarita Santos	S. Generales	Planta	melucha2407@gmail.com	3143165912	
6	Nohora Chicaicausa	CC	52623082	CCC Clarita Santos Engo	S. Generales	Planta	nohorachica@gmail.com	3144419456	
7	Celeny f. Barrios Goles	PPT	6768737	CCC Hogar Clarita Santos	S. Generales	Planta	fabiobarrios@gmail.com	3103340334	
8	Aldemar Estupiñan forero	CC	3146416	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Contratista	aldecompa@hotmail.com	3137529897.	
9	Carmenza Palacios	CC	52735407	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Planta	carmenza11@gmail.com	3123708009	
10	Olga Rua	CC	22.545.318	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Planta	olgaluciarua@gmail.com	3123760045	
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
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 responsable 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 recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo 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 Trabajo.

Scanned with CamScanner

PRETEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		✓
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		✓
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		✓
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		✓

POSTEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		✓
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		✓
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		✓
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		✓

GRACIAS ...

Scanned with CamScanner

PRETEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDDEZ FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		X
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		X
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		X
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		X

POSTEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		X
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		X
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		X
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		X

GRACIAS ...

Scanned with CamScanner

PRETEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		✓
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		✓
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		✓
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		✓

POSTEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		✓
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		✓
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		✓
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		✓

GRACIAS ...

Scanned with CamScanner

PRETEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		X
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		X
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		X
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		X

POSTEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		X
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		X
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		X
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		X

GRACIAS ...

Scanned with CamScanner

PRETEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		✓
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		✓
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		✓
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		✓

POSTEST MANUAL PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Dentro de las actividades de identificación de pérdidas se encuentra la planificación alimentaria?		✓
2	¿El pedido de los alimentos debe ser acorde a la minuta patrón de la secretaria de integración social?		✓
3	¿ Se debe utilizar el formato de recepción de alimentos para evitar pérdidas de alimentos?		✓
4	¿El prealistamiento de alimentos nos ayuda a prevenir pérdidas?		✓

GRACIAS ...

Scanned with CamScanner