ACTA N° 1

FECHA: 24 de Julio de 2024, Bogotá

HORA: 8:00 – 10:00 am

LUGAR: Sesión Virtual

TEMA: Fortalecimiento técnico – Manual de pérdidas y desperdicios

ASISTENTES: Colaboradores de los servicios de la Subdirección de Vejez y Subdirección de Nutrición (se adjunta archivo de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Desarrollo del fortalecimiento técnico
3. Resolución de dudas y finalización del espacio

DESARROLLO:

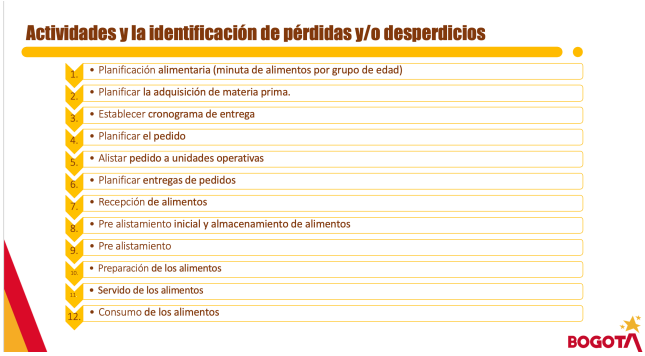
Se inicia la sesión a las 8:15 am, dando la bienvenida a los(as) 44 colaboradores(as) de los servicios de la Subdirección de Vejez y Subdirección de Nutrición (Comedores Comunitarios), a continuación se desarrolla el fortalecimiento técnico, partiendo de una introducción en torno al objetivo y alcance del manual de pérdidas y desperdicios, se realiza una breve definición de conceptos relacionados, al igual que un recorrido por la situación actual de las pérdidas y desperdicios respecto al medio ambiente tanto en el mundo como en Colombia, en el mismo sentido se describe su relación con los problemas sociales alimentarios:



Se continua el fortalecimiento técnico describiendo el marco nacional y distrital en el cual se basa el manual de PDA, tanto del ámbito normativo como la cantidad de PDA que se cuantifican tanto a nivel nacional como el caso específico del distrito.



Teniendo en cuenta lo descrito anteriormente se avanza el fortalecimiento describiendo 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 las unidades operativas, 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 cada servicio.



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 la unidad operativa.

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.

De igual forma se dan a conocer las actividades para garantizar el buen manejo y gestión de los residuos generados en las unidades operativas como se describe a continuación:

Actividad	Descripción	Responsable
Clasificación en la fuente de los residuos sólidos generados	El responsable ambiental/responsable de la unidad operativa debe realizar los procesos de divulgación y comunicación para la correcta separación de residuos a todo el personal que confluye en la unidad operativa.	Personal que labora en la unidad operativa, participantes y visitantes

ID	Hora de inicio	Hora de finalización	Correo electrónico	Subdirección a la cual p	Nombre del servicio	Nombre Completo de q	Cargo	Correo	Localidad	Nombre de la unidad (S	Nombre operador	Nombre comedor comunitario
1	7/24/24 9:38:34	7/24/24 9:41:01	anonymous	Subdirección para la vej	Comunidad de Cuidado	LUISA CAMILA VARGAS !	NUTRICIONISTA DIETIST	lcamilavargass@gmail.cı	Fuera de Bogotá. Sasaim	Comunidad de Cuidado	Dominicas Hijas De nuestra	Señora de Nazareth
2	7/24/24 9:38:50	7/24/24 9:41:02	anonymous	Subdirección de Nutrici	comedores comunitario	jaime alejandro cuevas (	responsable del servicio	C_7310-2024	DivinoNiñc	ciudad bolivar	divino niño	siembra futuro	divino niño
3	7/24/24 9:40:02	7/24/24 9:41:11	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor Comunitario	Ingrid Juliet Olejua Loza	Responsable del Servicio	C_7321-2024	LasFeriası	Engativá		Fundación Pasos Firmes	Las Ferias
4	7/24/24 9:39:14	7/24/24 9:41:37	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor el Bosque	Leidy Carolina Alfaro Sal	Responsable del servicio	C_7411-2024	ElBosque	Usme	Comedor el Bosque	Fundación da amor	Comedor el Bosque
5	7/24/24 9:39:53	7/24/24 9:41:52	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor Comunitario N	Yudy Hernández Cadena	Responsable del servicio	yudyhc1203@gmail.con	Chapinero	Comedores	Corporación Siembra Fu	Moraci
6	7/24/24 9:41:03	7/24/24 9:42:37	anonymous	Subdirección de Nutrici	COMEDOR COMUNITAR	SANDRA MILENA RODRI	RESPONSABLE DEL SERV	C_7367-2024	VeinteDe	SAN CRISTOBAL		LA COMETA	VEINTE DE JULIO
7	7/24/24 9:38:57	7/24/24 9:42:56	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedores comunitario	Wolfan Enrique Infante	Nutricionista	wolfan.infanteurrea@gı	Kennedy, Ciudad Bolívar y	Usme	FUNDACIÓN UN NUEVO	Comedores Bellavista, Estrella, Limonar y el Bosque
8	7/24/24 9:41:21	7/24/24 9:43:14	anonymous	Subdirección para la vej	Hogar Casa Nostra	Diana Yeraldin Florez La	Responsable ambiental	cps.tecnologicodelsur.sı	Tunjuelito	CCC HOGAR CASA NOST	Fundacion Instituto Tec	No aplica
9	7/24/24 9:42:09	7/24/24 9:44:22	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor Comunitario V	Miguel Ángel Hernández	Responsable del Servicio	c_7404-2024	villaalema	Usme	Corpoccored	Villa Alemania
10	7/24/24 9:43:24	7/24/24 9:44:36	anonymous	Subdirección para la vej	Hogar Casa Nostra	Adriana del Pilar Amorte	Coordinador	cnostra@tecnologicode	Tunjuelito	CCC Hogar Casa Nostra	Fundacion Instituto Tec	No aplica
11	7/24/24 9:42:34	7/24/24 9:44:54	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor comunitario	Sonia Amparo Torres Ca	Responsable del servicio	C_7284-2024	PardoRut	Chapinero		Corporación siembra Fu	Pardo Rubio
12	7/24/24 9:41:43	7/24/24 9:45:04	anonymous	Subdirección de Nutrici	Diana Patricia Daza Jime	Diana Patricia Daza Jimé	Responsable del servicio	C_7281-2024	SanBerna	Bosa	comedor comunitario	Fundación María Paz	San Bernardino 1
13	7/24/24 9:43:13	7/24/24 9:45:38	anonymous	Subdirección de Nutrici	COMEDOR COMUNITAR	LEIDY PATRICIA TRIANA	RESPONSABLE DEL SERV	C_7387-2024	RINCONR	SUBA		FUNDACION PASOS FIRM	RINCON RUBI
14	7/24/24 9:43:27	7/24/24 9:46:54	anonymous	Subdirección para la vej	Comunidad de cuidad S	Mónica Alexandra Avell	Nutricionista	nutricionsanantonio202	Fuera de Bogotá	Comunidad de cuidado !	Hogares si a la vida	no aplica
15	7/24/24 9:39:52	7/24/24 9:47:59	anonymous	Subdirección de Nutrici	COMPROMISO POR UN/	JIMMY HERLEY ROJAS Ri	RESPONSABLE DEL SERV	c_7279-2024	manzanar	BOSA		FUNDACIÓN MARÍA PAZ	MANZANARES
16	7/24/24 9:42:47	7/24/24 9:48:27	anonymous	Subdirección de Nutrici	COMEDOR comunitario	Wolfan Enrique infante	Nutricionista dietista	cccplaestrella@gmail.co	Ciudad bolivar	Comedor la estrella	Fundación un nuevo am	Comedor la estrella
17	7/24/24 9:44:47	7/24/24 9:48:40	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor comunitario	Eva Hayditty Lopez Lanc	Responsable del servicio	C_7353-2024	Bellavista	Kennedy	No aplica	Fundación un Nuevo An	Bellavista
18	7/24/24 9:46:18	7/24/24 9:49:09	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor Lorenzo Alcan	Mauricio Ruiz	Coordinador	c_7405-2024_LorenzoA	Usme	Comedor Lorenzo Alcan	Funcresol	Lorenzo Alcantuz
19	7/24/24 9:48:45	7/24/24 9:49:32	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor comunitario F	Nico le Xiomar Gutiérrez	Nutricionista	ndnicolegutierrezb@gm	Fontibón		Flandes	Comedor Flandes
20	7/24/24 9:48:19	7/24/24 9:49:45	anonymous	Subdirección de Nutrici	COMEDOR COMUNITAR	LEIDY JOHANNA PALACI	RESPONSABLE DEL SERV	C_7340-2024_ELAMPAR	KENNEDY	COMEDOR COMUNITAR	CORPORACIÓN PARA EL	EL AMPARO
21	7/24/24 9:47:38	7/24/24 9:49:54	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor Comunitario L	Edwin Mauricio Triana L	Responsable del servicio	C_7323-2024	Laureles	Engativá	Laureles	Corporación construyan	Laureles
22	7/24/24 9:48:16	7/24/24 9:49:55	anonymous	Subdirección para la vej	Comunidad de cuidado	Tatiana Romero Sanabri	R. Ambiental	ccsanantonioqa@gmail.	Fuera de Bogota	Comunidad de cuidado !	Hogares si a la vida	No aplica
23	7/24/24 9:48:17	7/24/24 9:50:00	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor comunitario	Sharik Alejandra Guzmá	Nutricionista	aledake97@gmail.com	Usme	NA	AMUCI	Barranquillita/Juan José Rondón/San Luis Tenerife
24	7/24/24 9:49:34	7/24/24 9:50:31	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedores comunitario	nicole Xiomar Gutiérrez	Nutricionista	ndnicolegutierrezb@gm	Bosa		Comedor potreritos	Comedor comunitario potreritos
25	7/24/24 9:48:54	7/24/24 9:50:52	anonymous	Subdirección para la vej	Comunidad de cuidado	Maria Fernanda Suarez I	Responsable ambiental	cclafortunachinautasga(	Fuera de Bogotá	La Fortuna Chinauta	Multietnias	N/A
26	7/24/24 9:50:01	7/24/24 9:51:23	anonymous	Subdirección de Nutrici	La Siembra	Andrea Carolina Rondór	Nutricionista	andrerondond@gmail.c	Kennedy/ Rafael Uribe		La siembra	Saucedal
27	7/24/24 9:48:55	7/24/24 9:51:23	anonymous	Subdirección de Nutrici	COMEDOR COMUNITAR	MARTHA ASTRID JIMENI	RESPONSABLE DEL SERV	c_8289-2024	Flandes@	FONTIBON	UNION TEMPORAL ALIN	FLANDES
28	7/24/24 9:49:46	7/24/24 9:51:34	anonymous	Subdirección para la vej	Hogar Nazareth	Martha Giovanna Ramí	Nutricionista	nutriciongiovanna@gm	Fuera de Bogotá	CC Hogar Nazareth	Instituto tecnológico de	NA
29	7/24/24 9:48:39	7/24/24 9:52:10	anonymous	Subdirección para la vej	Comunidad de cuidado-	Melany Fandiño	Referente técnico	mfandinom@sdis.gov.c	Nivel central	Equipo técnico	Subdirección para la vej	Subdirección para la vejez
30	7/24/24 9:48:31	7/24/24 9:52:40	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor Comunitario	Luis Enrique Triana Land	Responsable del servicio	C_7286-2024	Lourdes@	Chapinero		Corporación Construyar	Lourdes
31	7/24/24 9:49:28	7/24/24 9:53:05	anonymous	Subdirección para la vej	Comunidad de Cuidado	Keibis Maireth Quiñone	Nutricionista Dietista	nutricionhn@tecnologic	- Chinauta/Fusagasugá -	Hogar Nazareth Chinaut	Fundación Instituto Tecnológico del Sur	
32	7/24/24 9:51:23	7/24/24 9:53:14	anonymous	Subdirección de Nutrici	COMEDOR COMUNITAR	JACLYN PAOLA POLO CA	RESPONSABLE DEL SERV	C_7347-2024	Perpetuo	KENNEDY	COMEDOR PERPETUO S	RAZON DE SER	PERPETUO SOCORRO
33	7/24/24 9:52:12	7/24/24 9:55:03	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor comunitario	Jhon Edinson Soto Quin	Responsable del servicio	C_7351-2024	Saucedal	Kennedy		Corporación para él des	Saucedal
34	7/24/24 9:54:47	7/24/24 9:55:13	anonymous	Subdirección de Nutrici	COMEDOR COMUNITAR	WENDY LORAINEE VILLA	RESPONSABLE DEL SERV	C_7347-2024	Perpetuo	KENNEDY	PERPETUO SOCORRO	RAZON DE SER	PERPETUO SOCORRO
35	7/24/24 9:54:02	7/24/24 9:55:37	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor comunitario	Julieth Paola Riaño Peña	Responsable del servicio	c_7334-2024	zonafranc	Fontibon	Zona Franca	Remanso de Paz	Zona Franca
36	7/24/24 9:54:25	7/24/24 9:55:46	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor comunitario	Laura Peña Quintero	Responsable del servicio	C_7397-2024	santaceci	Usaquen		Asoinco	Santa Cecilia
37	7/24/24 9:55:16	7/24/24 9:57:20	anonymous	Subdirección de Nutrici	CC SAN EUGENIO	Felix Javier Perdomo	Responsable del Servicio	Felixjavier2006@hotma	Bosa	CC San Eugenio	Fungeinco	San Eugenio
38	7/24/24 9:54:02	7/24/24 9:57:34	anonymous	Subdirección de Nutrici	COMEDOR COMUNITAR	ALBA M. NEIRA	RESPONSABLE DEL SERV	C_7361-2024	Ingles+@o	RAFAEL URIBE URIBE		RAZON DE SER	INGLES
39	7/24/24 9:58:38	7/24/24 10:02:31	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedores	Michael Steven Galindo	Responsable del servicio	C_7363-2024_Govarova	Rafael Uribe Uribe	Comedor Govarova	Corporación para el des	Govarova
40	7/24/24 9:48:42	7/24/24 10:02:34	anonymous	Subdirección para la vej	Comunidad de cuidado	David Esteban Perdomo	Nutricionista	nutricioncn@tecnologic	Tunjuelito	Hogar Casa Nostra	Fundación Tecnológico (	NA
41	7/24/24 9:58:34	7/24/24 10:03:31	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor comunitario	María Fernanda Cajibioy	Responsable del servicio	Karealpemafe@gmail.cc	Ciudad bolivar		CORPORACION PARA EL	Comedor bella flor
42	7/24/24 10:04:50	7/24/24 10:06:43	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor comunitario	Ginna Alejandra Rincon	Responsable del servicio	Comedorcomunitariom	Los mártires		Fundación fabricando s	Comedor comunitario mártires
43	7/24/24 10:09:13	7/24/24 10:10:31	anonymous	Subdirección para la vej	Centro comunidad de cu	Nataly Stefany Fandiño I	Nutricionista	Nsfandinor@unal.Edu.c	Tesuquillo	Centro comunidad de cu	Fipadh	
44	7/24/24 11:08:08	7/24/24 11:12:00	anonymous	Subdirección de Nutrici	Comedor La Fiscala	Martha Esperanza Ocho	Responsable del servicio	C_7401-2024	Lafiscala	Usme	Cormecav	Comedor Comunitario La Fiscala

Unid@s por Bogotá

Jornada de Socialización del Manual de Buenas Prácticas para la Prevención de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

Subdirección para la Vejez – Julio de 2024

Subdirección de Nutrición -
Dirección de Nutrición y Abastecimiento



BOGOTÁ

Ruta expositiva

- 1. GENERALIDADES CONCEPTUALES SOBRE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS
- 2. CONTEXTO NORMATIVO INTERNACIONAL Y NACIONAL
- 3. SITUACIÓN PDA EN COLOMBIA Y EL DISTRITO
- 4. OBJETIVOS Y ALCANCE DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS
- 5. POSIBLES CAUSAS DE LA GENERACIÓN DE DESPERDICIOS EN LAS UNIDADES OPERATIVAS
- 6. ACCIONES QUE CONTRIBUYEN CON LA MINIMIZACIÓN DE LOS DESPERDICIOS EN UNIDADES QUE PREPARAN Y SUMINISTRAN ALIMENTOS

¿Qué son las pérdidas y desperdicios de alimentos?

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) hacen referencia a una disminución de la masa de alimentos destinados originalmente al consumo humano, independientemente de la causa y en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo. HLPE, 2014



Las pérdidas de alimentos hacen referencia a una disminución de la masa de alimentos destinados originalmente al consumo humano, independientemente de la causa y en todas las fases de la cadena alimentaria antes del ámbito de consumo. HLPE, 2014



El **desperdicio de alimentos** hace referencia a los alimentos apropiados para el consumo humano que se descartan o se deterioran en el ámbito del consumidor, independientemente de la causa. HLPE,2014

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

BOGOTÁ

¿Qué son las pérdidas y desperdicios de alimentos?

Pérdidas

- Las explotaciones agrícolas
- Almacenes
- Transporte

Desperdicios

- Los comercios (minoristas)
- Hogares y **servicios de alimentos**

"En 2019 se generaron alrededor de 931 millones de toneladas de desechos alimentarios, de las cuales el 61% procedían de los hogares, **el 26% de los servicios de alimentación** y el 13% de la venta al por menor"PNUMA, 2021

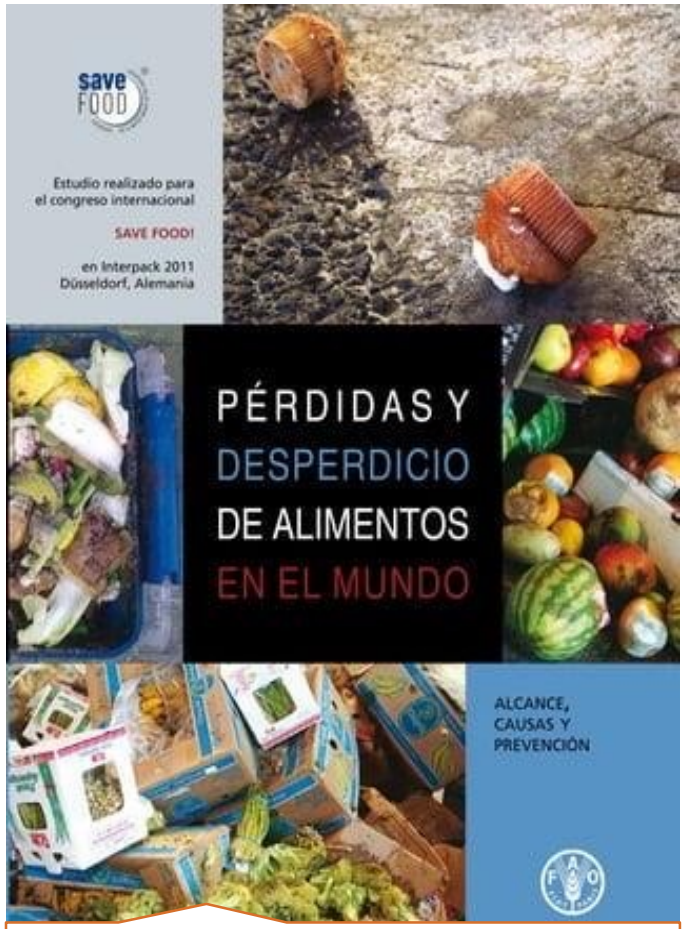
Se desperdicia el 17% de la producción total de alimentos a escala mundial (un 11% en los hogares, **un 5% en los servicios de alimentación** y un 2% en la venta al por menor) PNUMA, 2021



Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (2021). Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2021. Nairobi (Kenia)

BOGOTÁ

• Pérdidas y desperdicios en el mundo



Se estima que alrededor de 1300 millones de toneladas de alimentos se desechan en todo el mundo.



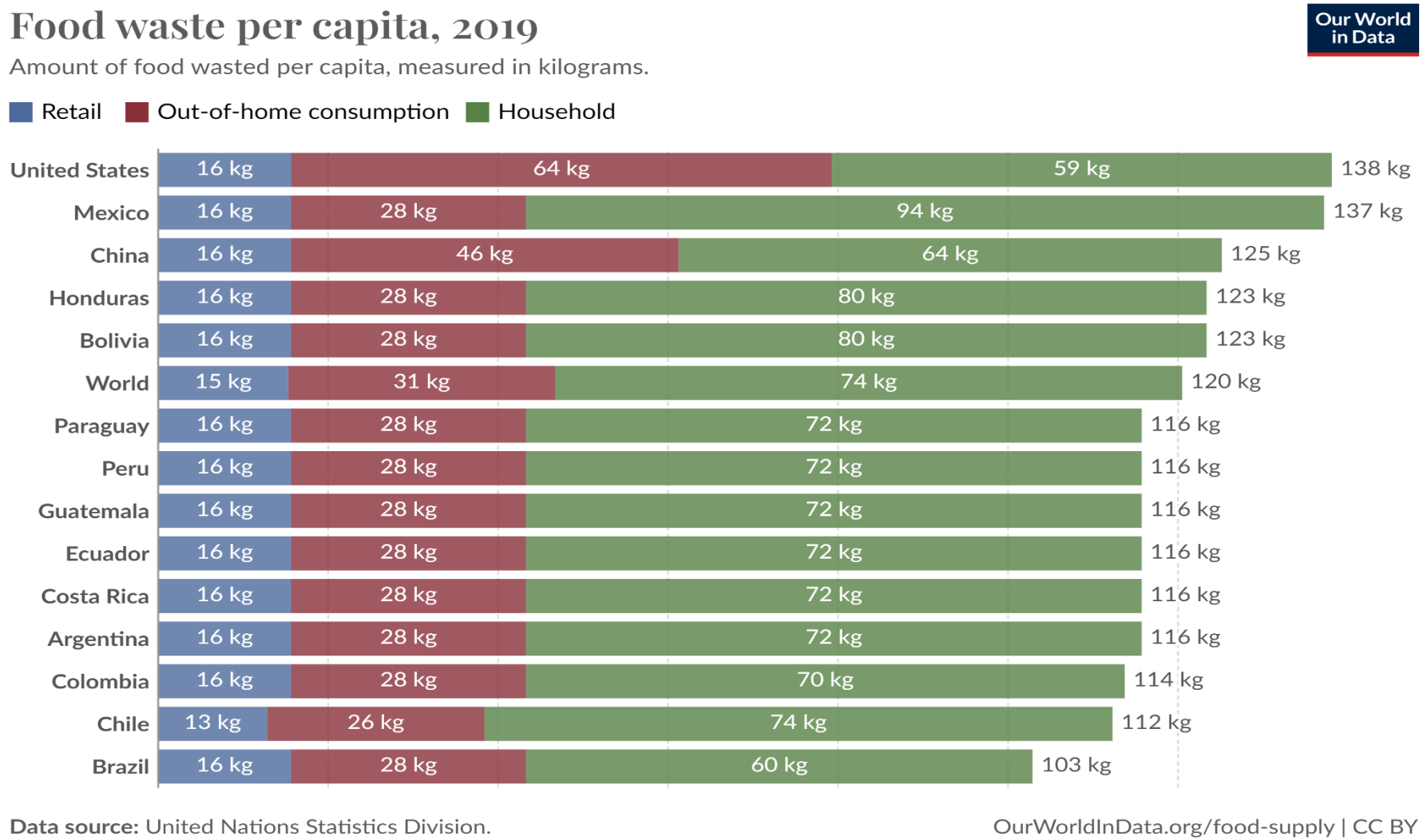
En cuanto a la pérdida y el desperdicio total mundial, las frutas y verduras tienen la mayor participación con el 44%, seguido por raíces y tubérculos (20%) y cereales (19%).

BOGOTÁ

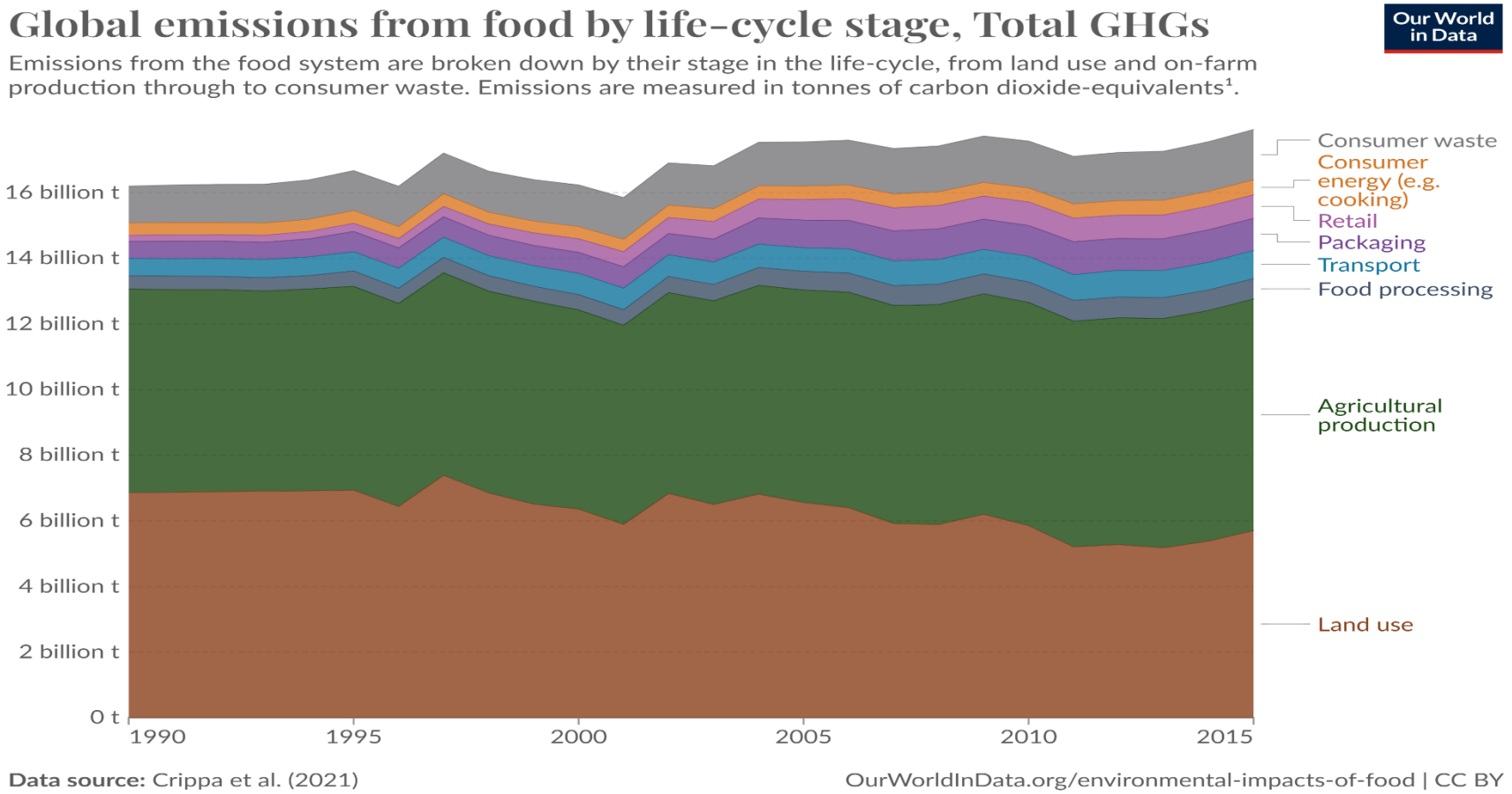
- **Pérdidas y desperdicios en el mundo, impactos ambientales**



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

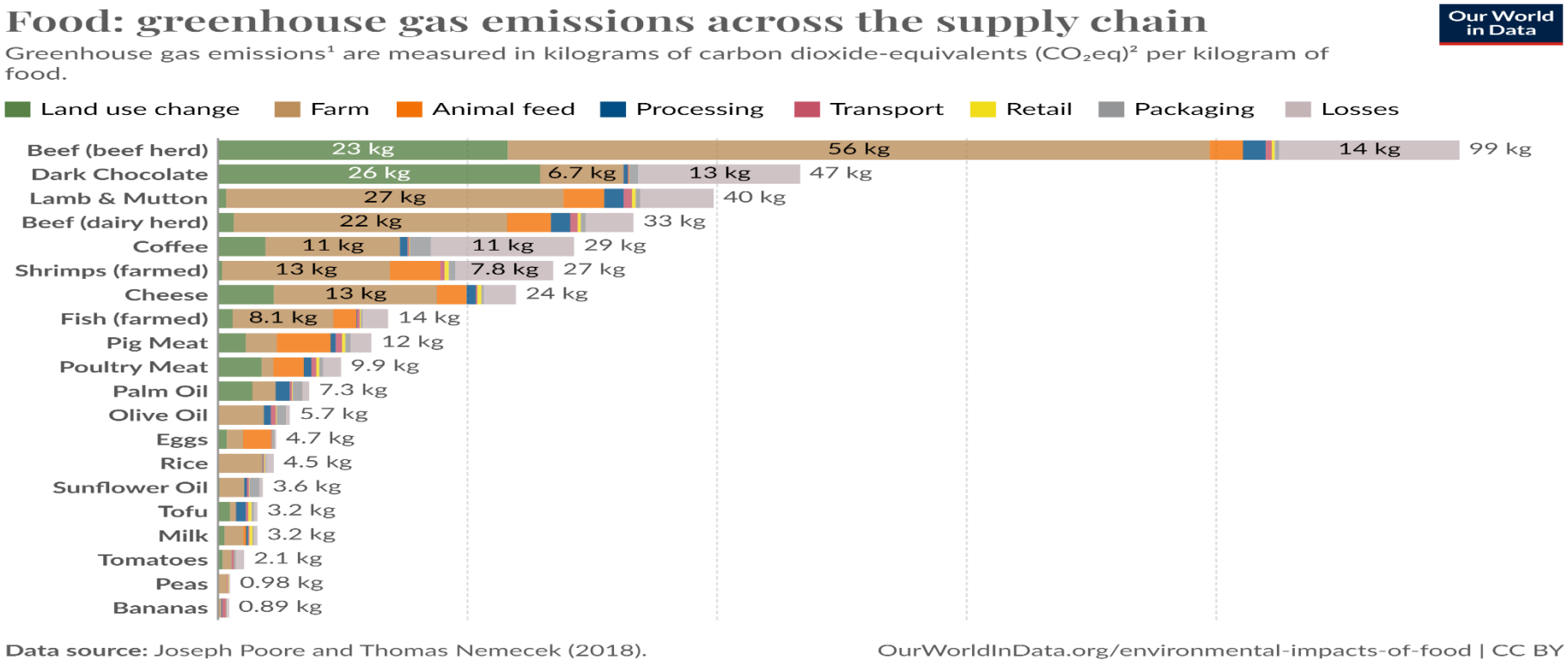


- # Pérdidas y desperdicios en el mundo, impactos ambientales



1. Carbon dioxide equivalents (CO_2eq): Carbon dioxide is the most important greenhouse gas, but not the only one. To capture all greenhouse gas emissions, researchers express them in "carbon dioxide equivalents" (CO_2eq). This takes all greenhouse gases into account, not just CO_2. To express all greenhouse gases in carbon dioxide equivalents (CO_2eq), each one is weighted by its global warming potential (GWP) value. GWP measures the amount of warming a gas creates compared to CO_2. CO_2 is given a GWP value of one. If a gas had a GWP of 10 then one kilogram of that gas would generate ten times the warming effect as one kilogram of CO_2. Carbon dioxide equivalents are calculated for each gas by multiplying the mass of emissions of a specific greenhouse gas by its GWP factor. This warming can be stated over different timescales. To calculate CO_2eq over 100 years, we'd multiply each gas by its GWP over a 100-year timescale (GWP100). Total greenhouse gas emissions – measured in CO_2eq – are then calculated by summing each gas' CO_2eq value.

- # Pérdidas y desperdicios en el mundo, impactos ambientales

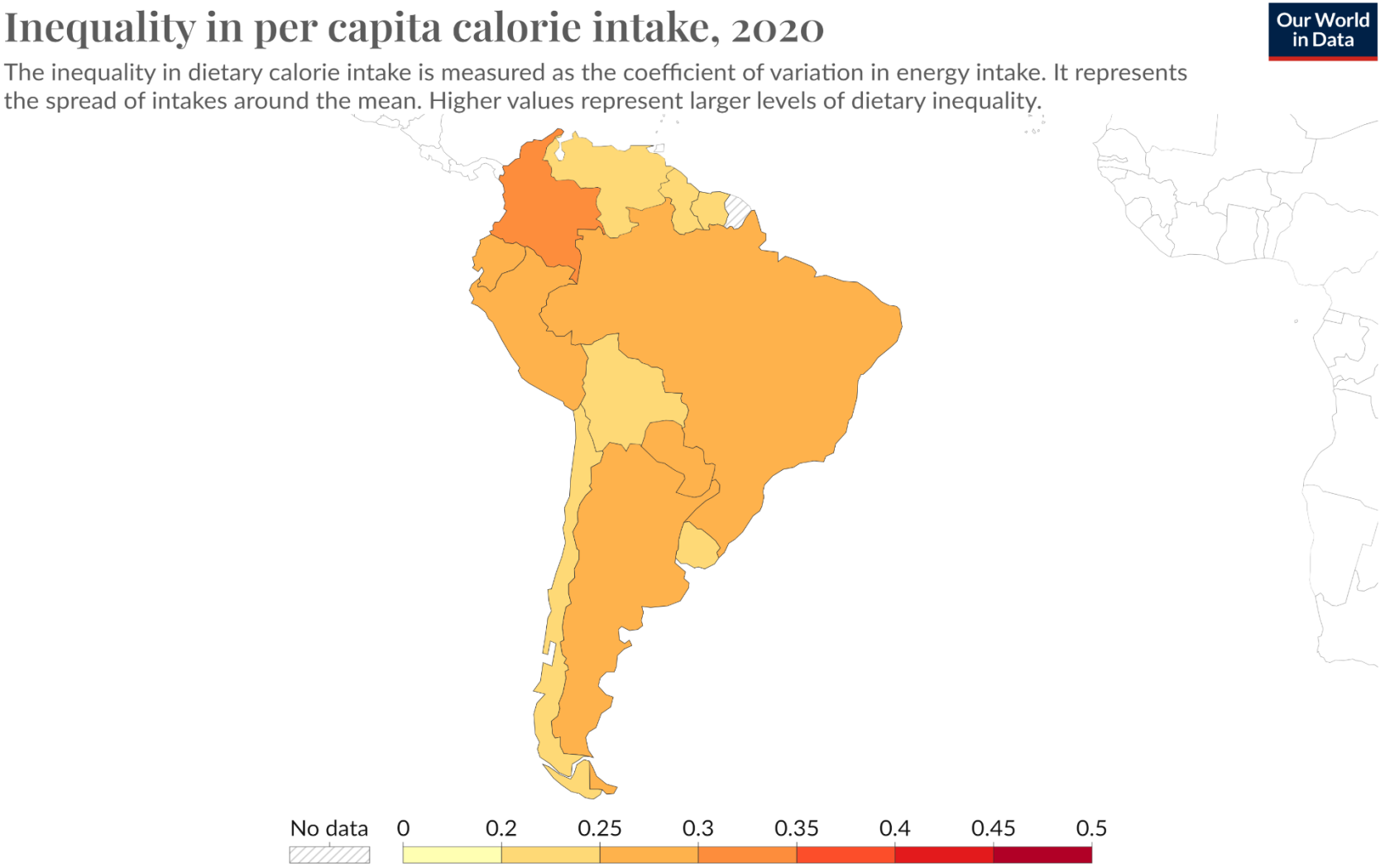


1. Greenhouse gas emissions: A greenhouse gas (GHG) is a gas that causes the atmosphere to warm by absorbing and emitting radiant energy. Greenhouse gases absorb radiation that is radiated by Earth, preventing this heat from escaping to space. Carbon dioxide (CO_2) is the most well-known greenhouse gas, but there are others including methane, nitrous oxide, and in fact, water vapor. Human-made emissions of greenhouse gases from fossil fuels, industry, and agriculture are the leading cause of global climate change. Greenhouse gas emissions measure the total amount of all greenhouse gases that are emitted. These are often quantified in carbon dioxide equivalents (CO_2eq) which take account of the amount of warming that each molecule of different gases creates.

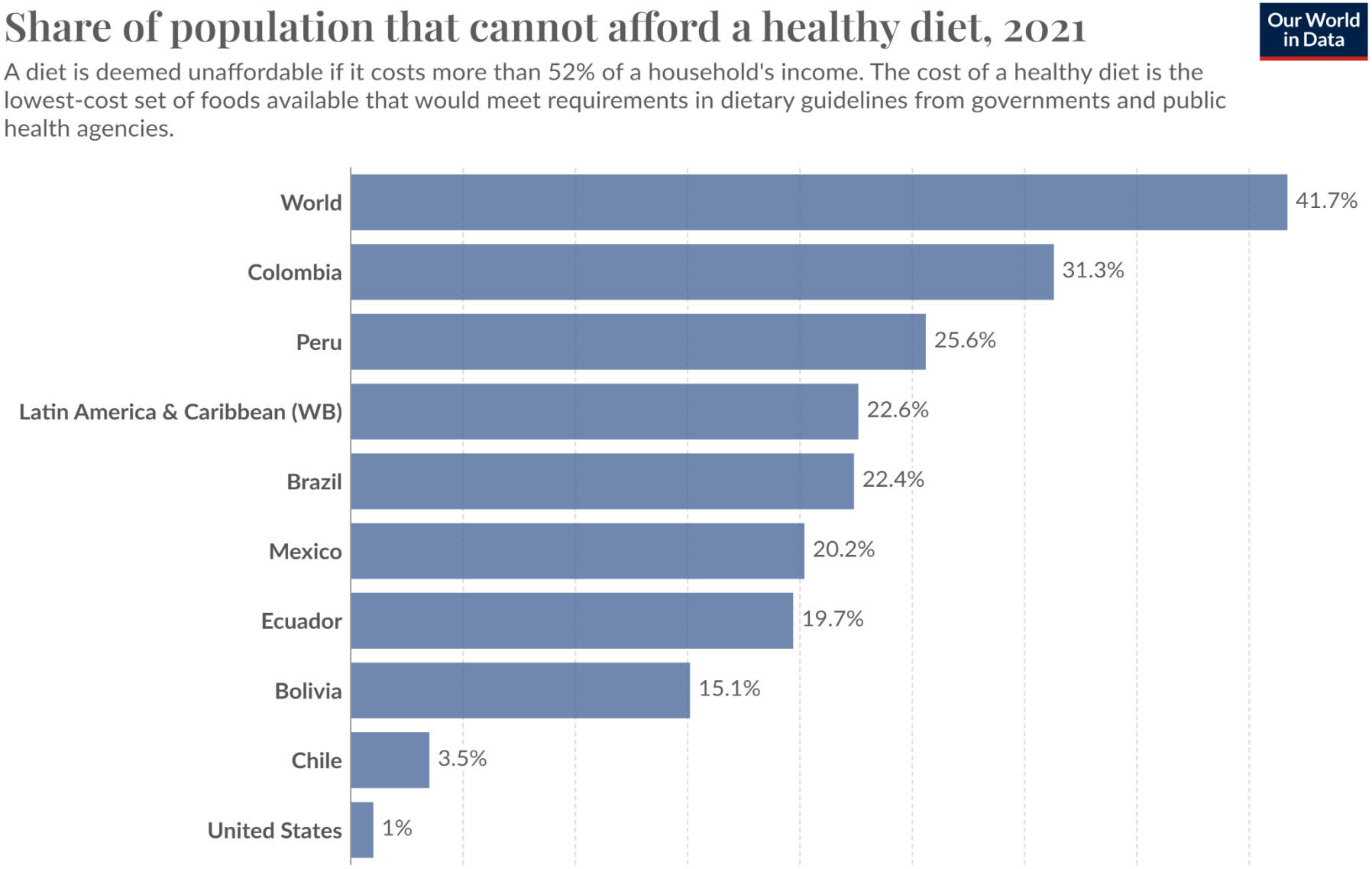
2. Carbon dioxide equivalents (CO_2eq): Carbon dioxide is the most important greenhouse gas, but not the only one. To capture all greenhouse gas emissions, researchers express them in "carbon dioxide equivalents" (CO_2eq). This takes all greenhouse gases into account, not just CO_2. To express all greenhouse gases in carbon dioxide equivalents (CO_2eq), each one is weighted by its global warming potential (GWP) value. GWP measures the amount of warming a gas creates compared to CO_2. CO_2 is given a GWP value of one. If a gas had a GWP of 10 then one kilogram of that gas would generate ten times the warming effect as one kilogram of CO_2. Carbon dioxide equivalents are calculated for each gas by multiplying the mass of emissions of a specific greenhouse gas by its GWP factor. This warming can be stated over different timescales. To calculate CO_2eq over 100 years, we'd multiply each gas by its GWP over a 100-year timescale (GWP100). Total greenhouse gas emissions – measured in CO_2eq – are then calculated by summing each gas' CO_2eq value.

BOGOTÁ

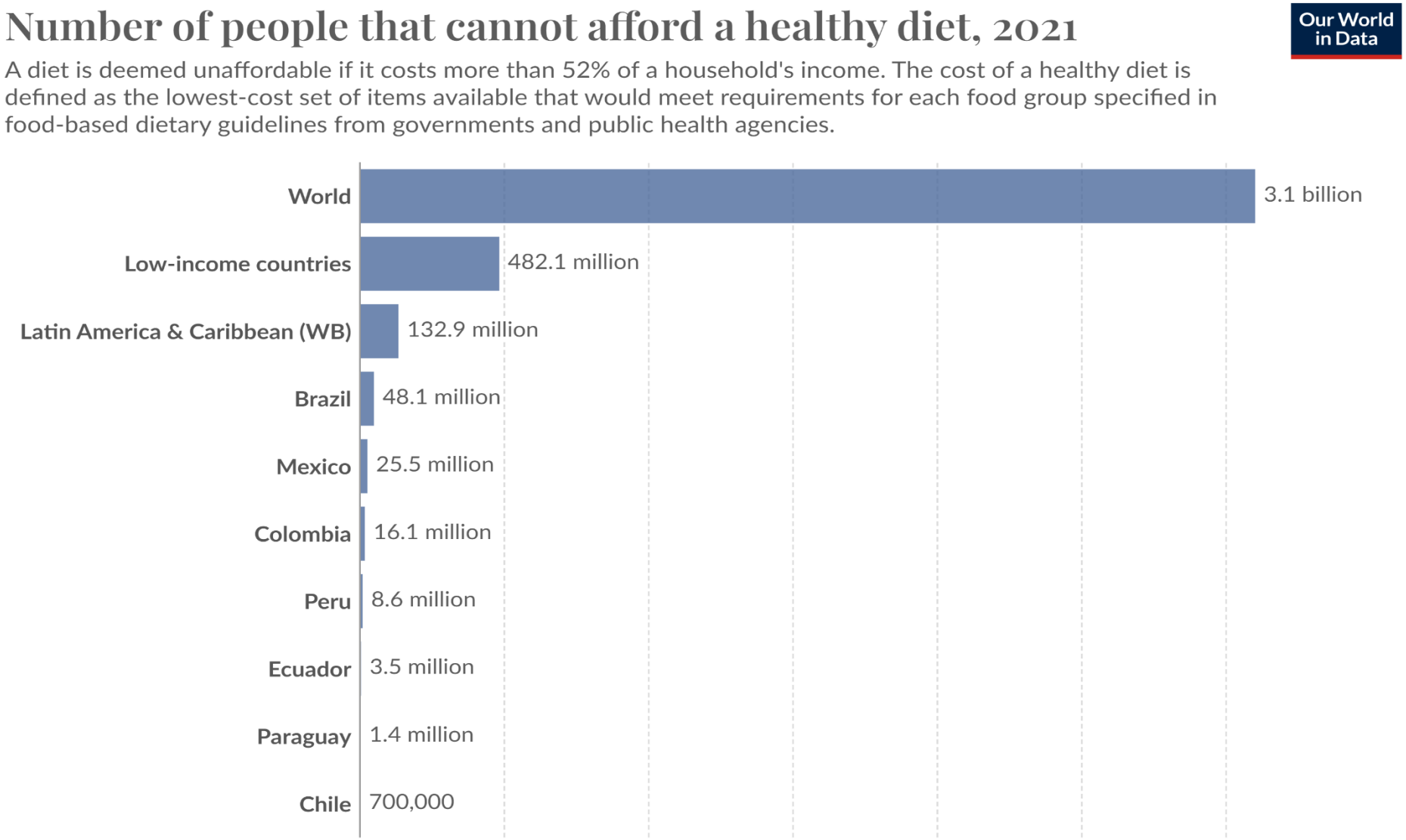
- # Problemas sociales alimentarios



Problemas sociales alimentarios



• Problemas sociales alimentarios



https://www.youtube.com/watch?v=_xLBCRrJi0s

Marco Internacional: Objetivos de Desarrollo Sostenible



29 de septiembre como el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos. AGNU 2019

Agencia de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO:

- Lidera esfuerzos relacionados con el índice de pérdida de alimentos y las orientaciones para las intervenciones en PP

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA):

- Lidera esfuerzos relacionados con el índice de desperdicio de alimentos y su programa de actividades de sistemas alimentarios sostenibles.

PNUMA

FAO
FIAT PANIS

LEY 1990 DE 2019

Por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones

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.

Realizar las acciones necesarias para prevenir las pérdidas, **reducir y prevenir los desperdicios** generados en el proceso de producción poscosecha, distribución, manipulación, almacenaje, comercialización y **consumo**.



OBJETO:

Crear la política contra la pérdida y el desperdicio de alimentos, estableciendo medidas para reducir estos fenómenos, contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico, promoviendo una vida digna para todos los habitantes.



La reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos implica **sensibilizar, formar, movilizar y responsabilizar** a los productores, procesadores, distribuidores de productos alimenticios, consumidores y asociaciones a nivel local, departamental y nacional para realizar un manejo adecuado de los alimentos priorizando como destino final el consumo humano.

Contexto nacional



Anualmente en Colombia se pierden y desperdician 9,76 millones de toneladas de alimentos, equivalentes al 34 % de la oferta disponible destinada al consumo humano.

El segmento que genera la mayor pérdida es el de producción agropecuaria; sin embargo, esta pérdida está concentrada en frutas, verduras, raíces, tubérculos, cereales y cárnicos.

En cuanto a la proporción de pérdida y desperdicio en Colombia frente a las diferentes regiones del mundo, el país dista del promedio mundial. Mientras en Colombia la proporción de pérdida es del 64 % y de desperdicio es del 36 %, en el mundo esta proporción es del 54 % de pérdida y del 46 % de desperdicio.

En Colombia alrededor de 1 de cada 3 toneladas de alimentos producidos por nuestros campesinos se pierden o se desperdician y Se estima que en Bogotá se desperdician 1.228.000 toneladas de alimentos al año aproximadamente, es decir la demanda de alimentos de toda la población de Bogotá durante un día.

Fuente: DNP 2016

BOGOTÁ

Contexto Distrital





Acuerdo 753 de 2019

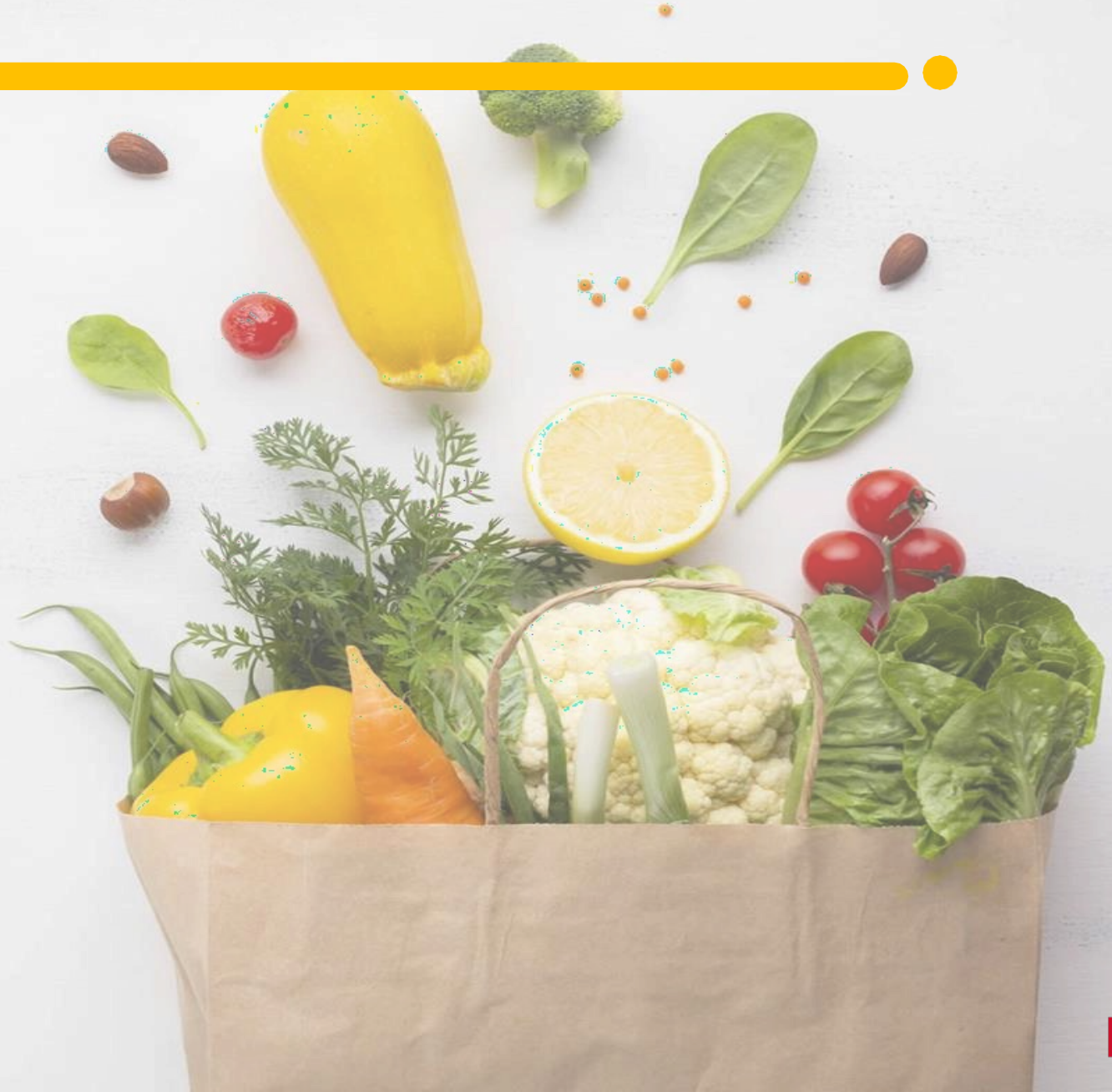
Establece lineamientos para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos en el Distrito Capital, que vayan acordes con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional y demás normatividad vigente.

Contexto Distrital

Bogotá reporta el 35% del desperdicio calculado para el país, lo que corresponde al 75% del asignado a la Región Central (48% del total)

Se observa que en Bogotá las frutas y verduras son las más relevantes, representando un total de 1.7 millones de toneladas desperdiciadas al año en el país.

Fuente: DNP 2016





Este manual se construyó para fomentar la disminución de la pérdida **y el desperdicio** de alimentos en las unidades operativas donde se realiza preparación y suministro de alimentos según lo establecido, dando cumplimiento a la Ley 1990 de 2019 y el Acuerdo 753 de 2019

Objetivo y Alcance del Manual de PDA



Acciones y estrategias a implementar en las unidades operativas con apoyo alimentario en la SDIS para disminuir progresivamente la pérdida y desperdicio de alimentos.



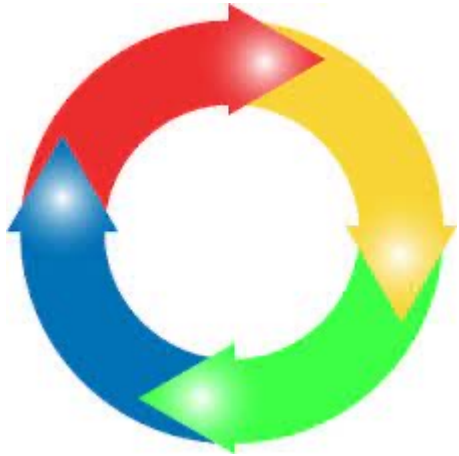
Prevenir y minimizar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS donde se realiza preparación y suministro de alimentos.

Propósito dentro de la Unidad operativa

Propiciar las condiciones operativas en el servicio de alimentación que contribuyan con la reducción de desperdicios de alimentos con el fin de evitar las pérdidas **cuantitativas y cualitativas** de los alimentos.



¿Cómo establecer una estrategia para la prevención y reducción del desperdicio en las unidades operativas que preparan y suministran alimentos?



- ✓Medición directa del desperdicio de alimentos
- ✓Información adicional y análisis de datos
- ✓Evaluación volumétrica
- ✓Indicadores complementarios: desglose por destino del desperdicio de alimentos, desglose del desperdicio de alimentos por partes comestible y no comestibles

Es un proceso en construcción

Acciones de política PDA que se vienen implementando en Colombia

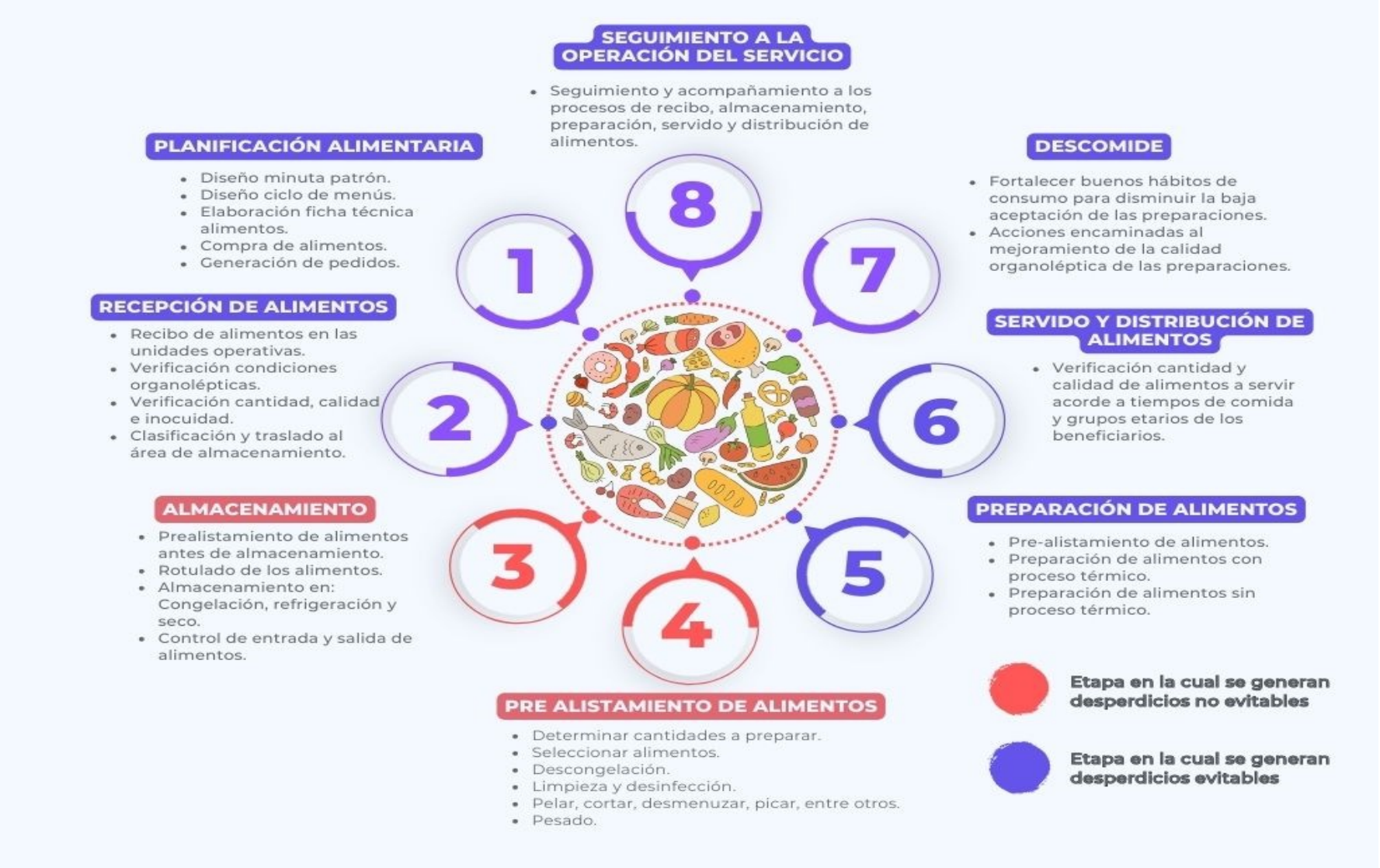
Pérdidas
FAO y DANE elaboraron un método de medición de pérdidas y las encuestas nacionales incluyen ahora preguntas específicas sobre la cuantificación y causa de las pérdidas de alimentos.

Desperdicios

Modelo de prevención y medición del desperdicio de alimentos, elaborado por la **FAO y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar**, para lograr la medición descentralizada del desperdicio de alimentos y su seguimiento a nivel municipal, departamental y nacional. Este modelo cuenta con instrumentos educativos (infografías, historietas y pódcast) y de implementación (guías metodológicas, instrumentos de recopilación y aplicaciones digitales), pero también incluye **componentes de medición (cuantitativos y cualitativos)**

Conferencia Regional de la FAO para América Latina y El Caribe ¿cómo luchar contra la pérdida y el desperdicio de alimentos mediante la innovación tecnológica? Guyana, 2024

Etapas de planificación y abastecimiento de alimentos en la unidad operativa



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023.

Posibles causas de los desperdicios de alimentos en las unidades operativas

- Inadecuada aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos (características organolépticas), materias primas y productos por parte del personal manipulador de alimentos.
- Tiempos inadecuados para recepción, prealistamiento y almacenamiento de alimentos según su clasificación: perecederos, semiperecederos y no perecederos.
- Deficiente aplicación del principio Primeros en entrar, primeros en salir (PEPS) en el almacenamiento de alimentos.
- Baja aplicación de los protocolos de higiene, limpieza y desinfección de productos y materias primas.
- Ausencia de control y seguimiento a temperaturas de recepción, almacenamiento y servido de productos de alto riesgo epidemiológico.
- Inadecuada implementación de los programas del Plan de Saneamiento de la unidad operativa (manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección).
- Pérdidas o fluctuaciones de los servicios de energía eléctrica, agua y gas natural (o gas propano).
- Así mismo, teniendo en cuenta la declaración de emergencia sanitaria generada por SARS-CoV-2 (COVID-19), se hace necesario la implementación adecuada de los Elementos de protección personal (EPP) establecidos para la operación del servicio de alimentación.

Acciones para evitar los desperdicios

- Seguimiento y control a los procesos de capacitación o formación continua al personal manipulador de alimentos en cumplimiento de la normatividad nacional vigente para mantener la inocuidad alimentaria y optimizar la conservación de los alimentos, de tal forma que se evite el desperdicio de estos.
- En la compra de alimentos, establecer las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos, adquiriendo productos de primera calidad, que cumplan con los criterios definidos en la ficha técnica de cada producto.
- Los proveedores de alimentos deben aplicar los lineamientos, orientaciones y protocolos que emita el Ministerio de Salud y Protección Social en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19).
- Evitar el desperdicio de alimentos en planta implica la utilización de materia prima de excelente calidad, el personal debe recibir capacitación constante en educación alimentaria de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. Contar con la dotación requerida para evitar la contaminación alimentaria.

Acciones para evitar los desperdicios

- El proveedor debe establecer los puntos críticos de la cadena de almacenamiento, ensamble y distribución de los productos mediante la aplicación de formatos que contengan los siguientes aspectos que puedan generar un riesgo como causas: biológicas, químicas, bioquímicas, mecánicas, físicas, fisiológicas, microbianas, tecnológicas, logísticas, organizativas. También se debe tener en cuenta los precios de los alimentos. Aplicar los protocolos de recibo, almacenamiento y procesamiento de producto de acuerdo con lo establecido por la SDIS.
- Los residuos generados del ensamble de los productos como: cascaras, semillas, hojas y material orgánico en general derivados de este proceso, debe ser debidamente recolectado en un recipiente con tapa, rotulado con el título de desperdicios orgánicos reutilizables y si es posible entregar a una empresa o cooperativa dedicada al compostaje. De tal forma, que el desperdicio genere una fuente de utilización de los residuos orgánicos y mitigue la contaminación ambiental.

Acciones que se realizan desde la SDIS

- Seguimiento y control a los procesos de capacitación o formación continua al personal manipulador de alimentos.
- En la compra de alimentos, establecer las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos, adquiriendo productos de primera calidad.
- Evitar el desperdicio de alimentos en planta implica la utilización de materia prima de excelente calidad.
- El proveedor debe garantizar la entrega de un producto de óptima calidad para minimizar los posibles desperdicios.
- Los residuos generados deben ser debidamente recolectado en un recipiente con tapa, rotulado con el título de residuos orgánicos aprovechables y si es posible entregar a una organización o empresa dedicada a procesos de compostaje.



Actividades y la identificación de pérdidas y/o desperdicios

1. Planificación alimentaria (minuta de alimentos por grupo de edad)
2. Planificar la adquisición de materia prima.
3. Establecer cronograma de entrega
4. Planificar el pedido
5. Alistar pedido a unidades operativas
6. Planificar entregas de pedidos
7. Recepción de alimentos
8. Pre alistamiento inicial y almacenamiento de alimentos
9. Pre alistamiento
10. Preparación de los alimentos
11. Servido de los alimentos
12. Consumo de los alimentos

Procesos para la transformación de los alimentos

Pre-alistamiento de alimentos	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Pesar los alimentos en peso neto	Preparación de los alimentos	Toma de muestras testigo
• De acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social y asistencia a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación	• Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades son tabla de picado, cuchillos de cortar y trinches, equipos manuales o eléctricos,	• Una vez listos los alimentos se procede a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación.	• Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar son los que no requieren tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana	• Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas. Los alimentos de las muestras que se van a desechar una vez cumplidas las setenta y dos horas deberán destinarse en el recipiente para residuos orgánicos junto con su bolsa.

Verificación - Medición

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Conforme lo establece el programa de Gestión Integral de Residuos del **Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA** de acuerdo con los tipos y características de residuos generados en las unidades operativas.

RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES Y NO APROVECHABLES

Para las unidades operativas de la SDIS, el **Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos** (PAIPAERS - PLA-GA-003), orienta la instalación de contenedores de acuerdo al código de colores establecido por la UAESP y a las necesidades de cada servicio, así como, el fortalecimiento de la cultura ambiental de las y los colaboradores y sus participantes. En concordancia con Resolución 2184 de 2019.

Verificación - Medición

SEPARACIÓN EN LA FUENTE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES Y NO APROVECHABLES

Residuos Aprovechables (plástico, vidrio, metales, papel, cartón)	Residuos NO Aprovechables	Residuos Orgánicos (para procesos de aprovechamiento)



Verificación - Medición

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Conforme lo establece el programa de Gestión Integral de Residuos del **Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA** de acuerdo con los tipos y características de residuos generados en las unidades operativas.

RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES Y NO APROVECHABLES

Para las unidades operativas de la SDIS, el **Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos** (PAIPAERS - PLA-GA-003), orienta la instalación de contenedores de acuerdo al código de colores establecido por la UAESP y a las necesidades de cada servicio, así como, el fortalecimiento de la cultura ambiental de las y los colaboradores y sus participantes. En concordancia con Resolución 2184 de 2019.

Verificación - Medición

CUANTIFICACIÓN Y CONTROL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES Y NO APROVECHABLES

Registro, Medición y Control de Residuos Entregados - FOR-GA-009	Para registrar la generación diaria de residuos y realizar la verificación de la correcta separación indicando un cumple (C) o en su defecto un no cumple (NC).
Certificado de recolección de residuos sólidos - FOR-GA-010	En el cual se discrimina por residuos en kilogramos la cantidad que se recuperó y se reincorporan en procesos productivos y la manera de consolidar la información de los residuos recuperados.
Formato registro medición y control de descomide - FOR-GA-047*	Se registra la información de los residuos de descomide generados en la unidad operativa. **En actualización*

BOGOTÁ

Verificación - Medición

ACTIVIDADES PARA GARANTIZAR EL BUEN MANEJO Y GESTIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN LAS U.O.

Actividad	Descripción	Responsable
Clasificación en la fuente de los residuos sólidos generados	El responsable ambiental/responsable de la unidad operativa debe realizar los procesos de divulgación y comunicación para la correcta separación de residuos a todo el personal que confluye en la unidad operativa.	Personal que labora en la unidad operativa, participantes y visitantes
Trasporte interno y almacenamiento temporal de residuos sólidos	El personal delegado para el transporte y almacenamiento de residuos sólidos deberá utilizar los elementos de protección personal establecidos en el Plan de saneamiento y cumplir con la ruta interna establecida en el formato FOR-GA-005.	Personal operativo o servicio de aseo de la unidad operativa
Pesaje de los residuos sólidos y diligenciamiento en los formatos de medición y registro	El personal delegado para el transporte interno de los residuos sólidos deberá realizar el pesaje y diligenciamiento de los formatos establecidos en el PAIPAERS	Personal operativo o servicio de aseo de la unidad operativa
Entrega de los residuos a la empresa prestadora del servicio de aseo u organización recicladora	Se debe realizar la entrega de los residuos sólidos a la empresa prestadora del servicio de aseo y reciclador de oficio de acuerdo con los lineamientos establecidos en el PAIPAERS	Responsable ambiental/responsable de la unidad operativa
Reporte generación de residuos aprovechables y no aprovechables	Se debe reportar la generación trimestral de residuos en la herramienta magnética establecida en el PAIPAERS	Responsable ambiental/responsable de la unidad operativa

BOGOTÁ

Verificación - Medición

APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGÁNICOS

COMPONENTE GESTIÓN AMBIENTAL

Instructivo Aprovechamiento de Residuos Orgánicos

INS-GA-012





Brinda directrices para el aprovechamiento de los residuos orgánicos realizando una transformación en abono orgánico generados en el pre-alistamiento de alimentos, y una disposición final eficiente, el cual apoya lineamientos de agricultura urbana y se disminuye la cantidad de este tipo de residuos que llegan al relleno sanitario

BOGOTÁ

Verificación - Medición

APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGÁNICOS

INS-GA-012



Instructivo para el aprovechamiento de residuos orgánicos



Verificación - Medición



PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGÁNICOS

Verificación - Medición

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS COCIDOS

Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos - INS-BS-011

Contempla las directrices para la separación, manejo, medición almacenamiento y entrega de los residuos orgánicos cocidos, a la empresa prestadora del servicio de aseo, teniendo en cuenta que, es un residuo orgánico de difícil manejo y métodos para aprovechamiento más complejos, toda vez que son alimentos que han tenido procesos de cocción y entre los cuales se identifica restos de proteínas, cereales, leguminosas, tubérculos, raíces y plátanos.

Formato registro medición y control de descomide - FOR-GA-047*

Para identificar el desperdicio de alimentos no consumidos y la definición de estrategias para la evaluación y mejora en la cadena de preparación, servido y consumo de alimentos, identificando el menú o alimento menos aceptado por los participantes y así establecer acciones o estrategias en la entidad para prevenir el desperdicio de alimentos.

BOGOTÁ

Verificación - Medición

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS COCIDOS



Se contará con una caneca exclusiva para depositar los residuos generados por descomide o alimentos no consumidos, debidamente rotulada y contar con bolsa plástica de acuerdo con el PAIPAERS PLA-BS-001.

De acuerdo con los horarios de recolección establecidos, el personal de servicios generales que realiza la recolección, transporte y almacenamiento interno de residuos en la unidad operativa, trasladará la bolsa con los residuos de descomide al cuarto de almacenamiento y el peso de esta bolsa, se registrará en el FOR-GA-047.

Articulación Compra Pública Sostenible

PIGA

Herramienta de planificación y gestión ambiental estratégica, que permite la implementación de programas y estrategias, dirigida hacia una cultura "**Cero si se puede**", que conduzca a una minimización progresiva de la contaminación ambiental.

- Lineamiento Política Cero Desperdicio de Agua LIN-GA-002
- Lineamiento Política Cero Desperdicio de Energía LIN-GA-003
- Lineamiento Cero Papel LIN-GA-004
- Lineamiento Cero Residuos LIN-GA-005
- Buenas prácticas Ambientales
- Consumo Sostenible – Manual de Compras verdes

BOGOTÁ

Articulación Compra Pública Sostenible

Programa Consumo sostenible - Inclusión de Criterios de Sostenibilidad

MANUAL DE COMPRAS VERDES

LINEAMIENTO

El **Manual de Compras Verdes** establece las directrices para la inclusión de criterios de sostenibilidad bajo obligaciones ambientales en los procesos contractuales de la SDIS

OBJETIVO

Incluir en los documentos previos de los contratos y convenios que suscribe la Entidad, clausulado ambiental, el cual da cumplimiento a la normatividad ambiental y a los lineamientos del Componente de Gestión Ambiental

- PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y TALENTO HUMANO



- PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES TERCERIZADOS



- SUMINISTRO Y/O ADQUISICIÓN DE BIENES



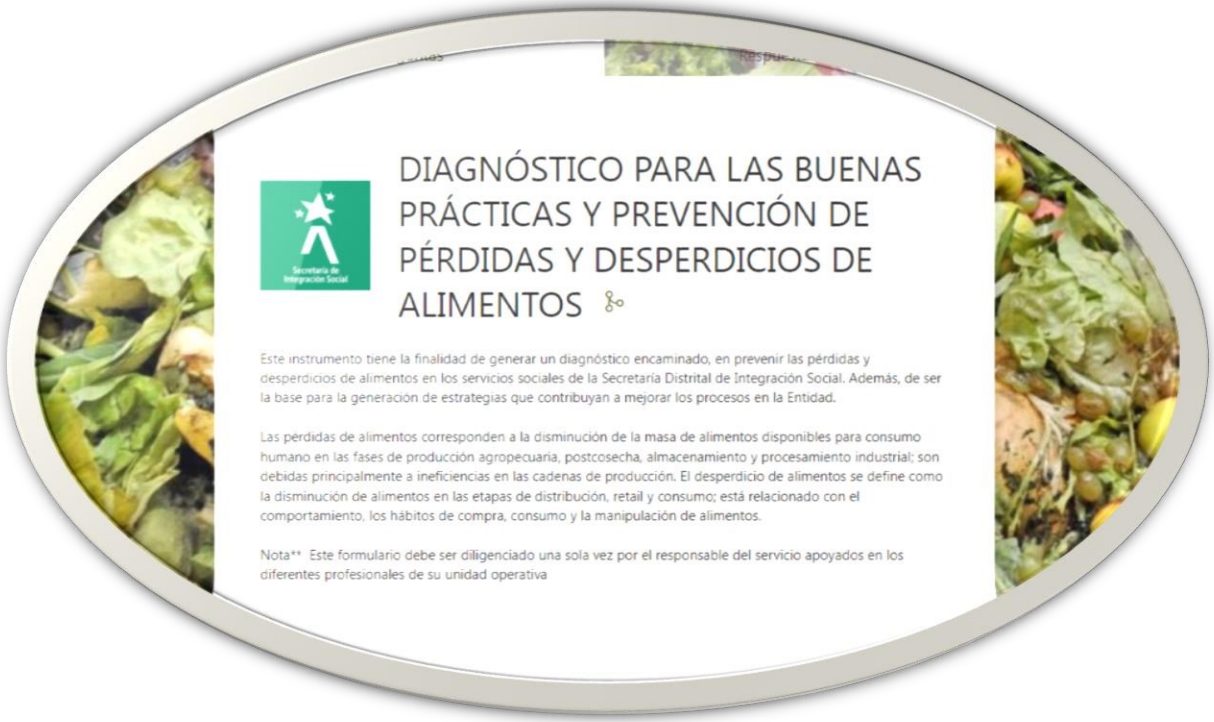
- ADQUISICIÓN DE SERVICIOS



BOGOTÁ

Acciones Transversales de Información, Educación y Comunicación

Diagnóstico PDA en unidades operativas



Se debe diligenciar por cada unidad operativa en la que se realice transformación de alimentos, para determinar el énfasis de la estrategia IEC


¡Muchas gracias!
BOGOTÁ

Buen día

Valentina Amaris

Nutricionista

Equipo de políticas publicas

Subdirección de Nutrición

Secretaría Distrital de Integración Social

---

6 adjuntos

ASISTENCIA TEAMS_FT MANUAL DE PDA - Informe de asistencia 7-24-24.csv
40K

20211021_for_ga_047_v0_registro_medicion_control_descomide..doc
48K

Acta FT Servicios Sub Vejez_Sub Nut_24 de Julio .pdf
5373K

22112023_mnl_pss_011_v0_manual_buenas_practicas_para_la_prevencion_de_PDA.docx
442K

Asistencia Fortalecimiento teĕcnico - manual de buenas practicas para la prevencioĕn de PDA (1-44).pdf
239K

PP_24072024_PDA.pdf
4815K

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Nataly Stefany Fandino Remolina <nsfandinor@unal.edu.co>

Fortalecimiento técnico_PDA_24 de Julio

1 mensaje

Gizeth Valentina Amaris Betancourt <gamaris@sdis.gov.co> 31 de julio de 2024, 9:01
Para: Maria Victoria Rojas Porras <mrojasp@sdis.gov.co>, Martha Lucia Gonzalez Garcia <mgonzalez@sdis.gov.co>, "lcamilavargass@gmail.com" <lcamilavargass@gmail.com>, "C_7310-2024DivinoNino@outlook.com" <C_7310-2024DivinoNino@outlook.com>, "C_7321-2024_LasFerias@gmail.com" <C_7321-2024_LasFerias@gmail.com>, "C_7411-2024_ElBosque@outlook.com" <C_7411-2024_ElBosque@outlook.com>, "yudyhc1203@gmail.com" <yudyhc1203@gmail.com>, "C_7367-2024_VeinteDeJulio@outlook.com" <C_7367-2024_VeinteDeJulio@outlook.com>, "wolfan.infanteurrea@gmail.com" <wolfan.infanteurrea@gmail.com>, "cps.tecnologicodelsur.sga@gmail.com" <cps.tecnologicodelsur.sga@gmail.com>, "c_7404-2024_villaalemania@outlook.com" <c_7404-2024_villaalemania@outlook.com>, "cnostra@tecnologicodelsur.edu.co" <cnostra@tecnologicodelsur.edu.co>, "C_7284-2024_PardoRubio@outlook.com" <C_7284-2024_PardoRubio@outlook.com>, "C_7281-2024_SanBernardinoI@outlook.com" <C_7281-2024_SanBernardinoI@outlook.com>, "C_7387-2024_RINCONRUBI@OUTLOOK.COM" <C_7387-2024_RINCONRUBI@outlook.com>, "nutricionsanantonio2022@gmail.com" <nutricionsanantonio2022@gmail.com>, "c_7279-2024_manzanares@outlook.com" <c_7279-2024_manzanares@outlook.com>, "cccplaestrella@gmail.com" <cccplaestrella@gmail.com>, C_7353-2024_Bellavista <C_7353-2024_Bellavista@outlook.com>, "c_7405-2024_LorenzoAlcantuz@outlook.com" <c_7405-2024_LorenzoAlcantuz@outlook.com>, "ndnicolegutierrezb@gmail.com" <ndnicolegutierrezb@gmail.com>, C_7340-2024_ElAmparo <C_7340-2024_ElAmparo@outlook.com>, "C_7323-2024_Laureles@outlook.com" <C_7323-2024_Laureles@outlook.com>, "ccsanantonioga@gmail.com" <ccsanantonioga@gmail.com>, "aledake97@gmail.com" <aledake97@gmail.com>, "cclafortunachinautasga@gmail.com" <cclafortunachinautasga@gmail.com>, "andrerondond@gmail.com" <andrerondond@gmail.com>, "c_8289-2024_Flandes@outlook.com" <c_8289-2024_Flandes@outlook.com>, "nutriciongiovanna@gmail.com" <nutriciongiovanna@gmail.com>, Melany Andrea Fandiño Martinez <mfandinom@sdis.gov.co>, "C_7286-2024_Lourdes@outlook.com" <C_7286-2024_Lourdes@outlook.com>, "nutricionhn@tecnologicodelsur.edu.co" <nutricionhn@tecnologicodelsur.edu.co>, C_7347-2024_PerpetuoSocorro <C_7347-2024_PerpetuoSocorro@outlook.com>, C_7351-2024_Saucedal <C_7351-2024_Saucedal@outlook.com>, "c_7334-2024_zonafranca@outlook.com" <c_7334-2024_zonafranca@outlook.com>, "C_7397-2024_santacecilia@outlook.com" <C_7397-2024_santacecilia@outlook.com>, "Felixjavier2006@hotmail.com" <Felixjavier2006@hotmail.com>, "C_7361-2024_Ingles@outlook.com" <C_7361-2024_Ingles@outlook.com>, "C_7363-2024_Govarova@outlook.com" <C_7363-2024_Govarova@outlook.com>, "nutricioncn@tecnologicodelsur.edu.co" <nutricioncn@tecnologicodelsur.edu.co>, "Karealpemafe@gmail.com" <Karealpemafe@gmail.com>, "Comedorcomunitariomartires@gmail.com" <Comedorcomunitariomartires@gmail.com>, "Nsfandinor@unal.Edu.co" <Nsfandinor@unal.edu.co>, "C_7401-2024_Lafiscala@outlook.com" <C_7401-2024_Lafiscala@outlook.com>

Cordial saludo,

A partir del proceso de fortalecimiento técnico realizado durante el mes de julio en torno al manual de pérdidas y desperdicios se adjuntan los soportes y archivos trabajados durante la sesión; para el caso de la asistencia se adjuntan 2 tipos de archivos (1. Pdf con el listado de personas que diligenciaron el Forms, 2. Archivo Excel generado por el aplicativo teams en donde se describen todas las personas asistentes).

Muchas gracias por su atención