ACTA N° 4

FECHA: 20 de noviembre de 2025, Bogotá

HORA: 9:00 – 11:00 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 de los servicios de la subdirección para la vejez (Comunidades del Cuidado y Cuidado Transitorio)

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. Ejercicio de diligenciamiento del 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.**
- **En este formato no se debe registrar la información correspondiente a la cantidad de material orgánico sometidos al proceso de aprovechamiento.**
- 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. Ejemplo: Alteraciones en la prestación de servicios públicos, baja asistencia, uso de alimentos con una cantidad considerable de parte no comestible como el tamal, aguacate, proteínas animales con hueso, entre otras situaciones.
- 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, diligenciar el nombre con letra legible y registrar la firma de los(as) responsables del servicio.
- En la casilla “firma del responsable”, se debe escribir el nombre legible y luego la firma

3. Ejercicio de diligenciamiento del FOR-PSS-803

Se llevó a cabo un ejercicio participativo con los asistentes a la reunión, utilizando como base un ejemplo de generación de desperdicios en una unidad operativa durante el transcurso de una semana. Para este ejercicio se incluyeron diversas situaciones simuladas, diseñadas con el propósito de facilitar la comprensión y fortalecer la práctica de diligenciamiento del formato FORPSS-803. Esta metodología permitió a los participantes identificar escenarios frecuentes en la operación diaria, reflexionar sobre las causas de los desperdicios y aplicar de manera práctica los pasos necesarios para el correcto registro de la información en el formato establecido.

4. Resolución de dudas y finalización del espacio

Para finalizar, se resuelven todas las dudas presentadas y se culmina el espacio

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Envió de acta, lista de asistencia	Miguel Rodriguez	Ultima semana de Noviembre
Continuar diligenciando el formato FOR-PSS-803 de acuerdo con las indicaciones brindadas en el fortalecimiento	Unidades de la Subdirección para la vejez	Todo el año

Anexos: Lista de asistencia y presentación

Elaboró: Miguel Angel Rodriguez

63	11/20/2025 9:04	Yeiny Victoria Martínez	52707635	Coordinadora	3156978058	Ctcundinamarca8076@h	Puente Aranda	Vejez	
64	11/20/2025 9:05	Laura Catherine Caballero Cornejo	1030661174	Nutricionista	3217414425	laucaballero121295@gm	Engativá	Subdirecció	
65	11/20/2025 9:06	Andrea Paola Camacho Florez	1018422618	Nutricionista	3163577136	Nutricioncctc@gmail.con	Los Mártires	Vejez	
66	11/20/2025 9:05	NATHALIA MARIA RUIZ GUERRERO	53160114	Apoyo a la supervisión (	3124158338	nruizg@sdis.gov.co	engativa	para la Veje	
67	11/20/2025 9:05	Diana Ximena Pineda Sanchez	1023861607	Coordinadora	3133280566	ctcaminantes8073@hotr	Los Martires	Para la veje	
68	11/20/2025 9:06	William Andrés Rodríguez Molina	1032490671	Nutricionista	3204533484	ctsampermendoza8075@	Los Martires	Vejez	
69	11/20/2025 9:05	Lyna Marcela Olarte Arias	1024484350	Nutricionista	3144203684	Nutricionista.lyna.olarte(	Rafael Uribe Uribe	Vejez	
70	11/20/2025 9:06	David Esteban Perdomo Sossa	1144173293	Nutricionista	3157627649	deperdomos@gmail.com	Puente Aranda	Vejez	
71	11/20/2025 9:07	Luisa Camila García	1096957543	Coordinadora CCT Quir(	3102745660	Ctquiroga8071@hotmail	Rafael Uribe Uribe	Para la veje	
72	11/20/2025 9:05	Mónica Maritza Medina Sánchez	52080156	Nutricionista Supervisió	3104385317	Mmedinas@sdis.gov.co	Usaquen	Subdirecció	
73	11/20/2025 9:07	William Andrés Rodríguez Molina	1032490671	Nutricionista	3204533484	nutricioncn@tecnologico	Tunjuelito	Vejez	
74	11/20/2025 9:07	Andrés Alfonso Páez Diaz	1071166253	Nutricionista	3233248390	andresalfonsopd@hotma	Kenendy	Kennedy	
75	11/20/2025 9:10	Rocío Campo Yániz	32828565	Nutricionista	3248882425	Nutricionista	Bosa	Vejez	
76	11/20/2025 9:14	Cindy Marcela Acosta Pulido	1033708735	Coordinadora	3107558099	ctvillakennedy8074@hot	Kennedy	CCT Villa Ke	
77	11/20/2025 9:27	Melany Andrea Fandiño Martínez	1018411757	Profesional universitari(	3175128160	mfandinom@sdis.gov.co	Nivel central	Subdirecció	
78	11/20/2025 9:39	YAMILE ANDREA VIANA OSORIO	43256738	NUTRICIONISTA	3163094964	yamviana@gmail.com	HOGAR CLARITA SANTOS	PARA LA VE	
79	11/20/2025 10:59	LUISA CAMILA VARGAS SÁNCHEZ	1013652468	NUTRICIONISTA	3223900912	lcamilavargass@gmail.co	Sasaima Cundinamarca	Vejez	
80	11/20/2025 10:59	Diana Marcela Carvajal Pinto	46378073	Coordinadora	3228466950	cc-sanjosesaramita-9581	No aplica	Vejez	
81	11/20/2025 10:59	Keibis Maireth Quiñones Torres	1193403868	Nutricionista Dietista	3042535256	nutricionhn@tecnologicc	Fusagasugá	Vejez	
82	11/20/2025 10:58	Julián Enrique Ariza Gonzalez	79614766	Contratista	3194941406	jarizag@sdis.gov.co	NA	Subdirecció	
83	11/20/2025 10:59	LESLY PAOLA FONTALVO ALVAREZ	57106350	NUTRICIONISTA	3249314274	NUTRILESLY@GMAIL.CO	SANTA FE	VEJEZ	
84	11/20/2025 10:59	Maria Fernanda Ramirez Perez	1095934558	Nutricionista Dietista	3188601960	Nutricionfcoyclara@gma	Bogota	Subdirecció	
85	11/20/2025 10:59	Anys Gisset Arias Vasquez	1123731040	Nutricionista	3002197283	nutrianyscomunitaria@g	Sante Fé	Subdirecció	
86	11/20/2025 11:00	Laura Juliana Cabrera Ramírez	1070966782	Nutricionista	3160440331	lcabrera.nutricion@gmai	Fuera de Bogota	Vejez	
87	11/20/2025 10:59	Angel Antonio Higuera Ortega	1094285145	Nutricionista Dietista	3209173640	angelhiguera.nutricionist	Santa Fé	Vejez	
88	11/20/2025 10:59	AYDA ALVAREZ MUÑOZ	1083433814	NUTRICIONISTA	3026465496	ayda.alvarez@gmail.com	Santa Fé	Subdirecció	
89	11/20/2025 10:58	SANDRA GIOVANNA CORREDOR GOMEZ	52119390	NUTRICIONISTA	3014319088	nutricion.santamaria@fu	suba	vejez	
90	11/20/2025 10:59	Clara Inés Borda Molina	52328104	Nutricionista	3142643484	Nutricionccorazon@gma	Santa fe	Nutricion y	
91	11/20/2025 10:59	LESLIE GUTIERREZ SIERRA	22551816	NUTRICIONISTA	3003556128	LILIGS27@HOTMAIL.CO	COMUNIDAD GOLONDRI	SUBDIRECC	
92	11/20/2025 10:59	Laura Mayita Prieto Acosta	35407195	Nutricionista	3112315431	lprieto@sdis.gov.co	Subdirección para la Veje	Subdirecció	
93	11/20/2025 11:01	Yolanda Acosta Barajas	51985561	Nutricionista	3108030721	nutrirycrecer@gmail.con	Santa fe	Santa fe	
94	11/20/2025 11:01	Keyvin lexander blanchar martinez	1120754052	Nutricionista	3028014615	Keyvin111@hotmail.com	Bogota	Subdirecció	
95	11/20/2025 11:01	Jenny Stella Novoa Agudelo	20390748	Nutricionista	3114810535	nutricionfcoyclara@gma	Bogotá	Subdirecció	
96	11/20/2025 10:58	Yenny Gutierrez Bello	45756745	Nutricionista	3168605873	y.gutierrezb23@hotmail.	santa fe	Para la veje	
97	11/20/2025 10:59	Deisy Milena Fonseca	C.C5498196	Nutricionista Dietista	3176396881	Milenitafon@hotmail co	Fusagasuga	Vejez	









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

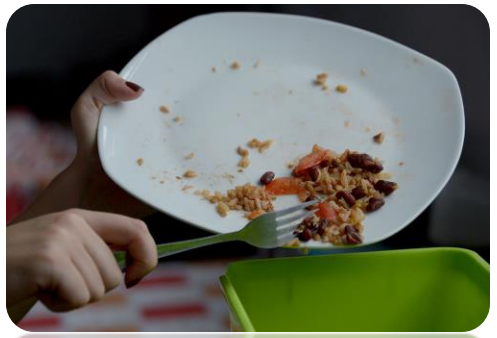
Pre-alistamiento para el almacenamiento



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!