ACTA N° 151

FECHA: 1/08/2024

HORA: 11:30 a.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado Los Robles

TEMA: Manual de buenas prácticas para evitar el desperdicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria al personal del servicio

INTRODUCCION

- **Colombia** cuenta con una oferta nacional disponible de alimentos de 28,5 millones de toneladas, se pierden y se desperdician un total de 9,76 millones de toneladas, lo cual equivale al 34 % del total.

OBJETIVOS:

- Conseguir que las auxiliares del servicio de alimentos y servicios generales, aprendan la diferencia entre pérdidas y desperdicios de alimentos, y a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares.

DESARROLLO:

Las grandes cantidades de alimentos perdidos y desperdiciados constituyen una problemática a nivel mundial. Anualmente en el mundo se desaprovechan alrededor de 1.300 billones de toneladas de comida, equivalentes al 33 % de toda la oferta mundial de alimentos destinados al consumo humano (FAO, 2011). De este 33 %, el 54 % corresponde a pérdida y el 46 % corresponde a desperdicio. Así mismo, la producción agropecuaria y el consumo tienen la mayor participación en la pérdida y el desperdicio mundial con 26 % y 34 %, respectivamente (FAO, 2014)

Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en todo el mundo, tanto en la venta al por menor como en el consumo, y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro.**(Meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible Naciones Unidas, 2015)**

- por cada 3 toneladas de producción se pierde o se desperdicia una tonelada, el 64 % corresponde a pérdidas que se ocasionan en las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento y procesamiento industrial.
- El 36 % restante corresponde a desperdicios que se generan en las etapas de distribución y retail, y consumo de los hogares, Total 58% de frutas y verduras. Total 49% de raíces y tubérculos. Total 23% de productos Lácteos entre otros.
- **Bogotá,** cuenta con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, que plantea acciones estratégicas mediante el Programa Distrital de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, el cual será la piedra angular para disminuir los niveles de pérdida y desperdicios de alimentos tanto en los ámbitos institucionales como familiares.
- La Unidad Administrativa Especial Servicios Públicos (UAESP, 2012) mediante una caracterización de residuos sólidos estableció que, en el distrito capital, el desperdicio de comida corresponde al 58,8 % de la compra diaria de alimentos de los hogares, aprox. 1.381 toneladas diarias.

Para identificar si una disminución de alimentos corresponde a una pérdida o a un desperdicio, se tiene en cuenta el eslabón de la cadena alimentaria en el cual se genera. Para llevar a cabo esta clasificación, se tienen en cuenta 5 eslabones.

- Oferta potencial de alimentos para otros usos (compostage, alimentación animal …)
- Perdidas por cosecha
- perdidas pos cosecha
- perdidas por procesamiento
- desperdicios en distribución

- **La Secretaria Distrital de Integración Social**, líder en la formulación de políticas sociales para el Distrito Capital, plantea el diseño e implementación de una estrategia IEC, para el reconocimiento de la importancia y las prácticas para disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

De acuerdo con el Departamento Nacional de Planeación (2016), las recomendaciones para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares se pueden agrupar de la siguiente manera:

- Antes de hacer la compra
- Durante la compra
- Después de hacer la compra

Para finalizar se llega a la conclusión de que si se tienen en cuenta los consejos para evitar el desperdicio de alimentos, se puede disminuir considerablemente la cantidad no utilizada dentro de los hogares.

Se realiza pos test y resolución de dudas.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado los Robles	
Gloria Villalobos	Nutricionista	Comunidad de cuidado los Robles	

Anexos: listado de asistencia, registro fotográfico.

Elaboró: Gloria Angelica Villalobos Nutricionista.

Evidencia fotográfica acta 151





Acta 151

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 prevención pérdidas y desperdicios 2. Lugar o Localidad o Sede: Los Robles 3. Fecha y hora: 1/08/24 11:30a.m.
4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección de 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	Karen Vargas	CC	1023874851	CC. los Robles	S.General	Contratista	Karen2026@gmail.com	3024409482	
2	Nancy garcia	CC	53932356	CC robles	generales	contratista		313 384 3716	
3	Leidy Rodriguez	CC	1.073130892	CC los robles	S. General	Contratista		3245141032	
4	Lina Paola Cordoba R	CC	1073130484	CC los Robles	A. cocina	Contratista	Cordbalino051@gmail	3142964118	
5	Paola Bernal	CC	35251855	CC los Robles	A. Cocina	Contratista	Paolabernalsan	3108573437	
6	Yeimy Anzola Ochoa	CC	1003267529	CC los Robles	Gastronomo	Contratista		3015213266	
7									
8									
9									
10									
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

leidy Rodriguez
pretest

1- que diferencia hay entre perdida y desperdicio de alimentos

Perdida ocurre cuando no hay una producción de alimentos hacia el consumidor y el desperdicio cuando la caja por algún golpe, o es muy pequeño o se desperdicia en la casa

2- como evito el desperdicio de alimentos en casa.

Cocinando lo necesario y dando el uso adecuado a lo que se prepara, y no votar por votar.

Karen Vargas

Pre test.

Que diferencia hay entre perdida y desperdicio del alimento?

Perdida: Es cuando se deja perder el producto.

Desperdicio: Es cuando no le damos el uso adecuado q los alimentos se terminan descartando.

Como evitar el desperdicio en casa?

Revisar la despensa, la nevera para evitar comprar productos que ya tenemos.

Revisar fechas.

Revisar el estado de los alimentos antes de descartarlos.

Nanay garcia

pastes

Perdidas por mal formación o color o malas cosechas

1 No desperdiciar alimentos por que les vemos un poco de maltrato o mala apariencia

2 evitar el desperdicio consumiendo los alimentos teniendo de verificar las fechas de vencimientos

Postest

1 ¿Que diferencia hay entre perdidos y desperdicio de alimentos?

la diferencia por el desperdicio lo que durante la cosecha compra y preparación en la actividad

2 Como evitar el desperdicio de alimentos en casa

¡ Realizar esta planificación comprar solo lo que se utilizara

Postest Una Cordoba R.

1 Que diferencias hay entre perdidas y desperdicio de Alimentos.

2 Como evito el desperdicio de alimentos en casa.

Rta.

Perdidas ⇒

1 • las que suceden entre la producción y distribucion de alimentos

Desperdicio ⇒ lo que sucede en la compra y accion de Alimentos

2 Hacer un listado para comprar lo justo y necesario.

Procesar y darle su respectivo congelacion.

Medir lo que se va a gastar.

Paola Bamal Pretest.
Agosto 2024.

1 Que diferencia hay entre perdidos y desperdicio de alimento

Perdida → por negligencia de algo se pierde los alimentos es decir cuando se va la luz y no ocupamos para que no se dañen los alimentos

Desperdicio → sobra de los preparaciones

Como evito el desperdicio de alimentos en casa

Preparando solo que se va a comer Comprando lo necesario.

Scanned with CamScanner