Lugar	*Asociación Amuci*
Fecha	*19/12/2025*
Tema	*Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación*
Desarrollo	*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.* • *Descomide: procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.* • *Desperdicio de alimentos: se define como la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos (FAO, 2011).* *Pre-alistamiento de alimentos:* • *Las actividades de preparación como: cálculo de cantidades, selección, descongelación de alimentos, limpieza y desinfección, pelado, corte, desmechado, picado y pesado.* • *Determinar las cantidades de alimentos a preparar acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social.* • *Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.* • *Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura de este sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación.* ***Alimentaria y su implementación en los servicios sociales*** ***Etapa 2. Entrega de Apoyos Alimentarios en los servicios sociales*** • *Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana.* • *Pesado: 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. Esto se realiza debido a que en cada una de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Esta información se registra en el formato de preparación de alimentos FOR-PSS-243, en pesos brutos y netos.* *1.2 Preparación según proceso térmico.*

• Con proceso térmico, los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo con la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía.
• Preparación de alimentos sin proceso térmico. Todas las frutas y hortalizas para utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C.
• Toma de muestras testigos de alimentos (cuando aplique) Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos ofrecidos en el ciclo de menús.

2. Servido y distribución de alimentos.

• En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos.
• Realizar un alistamiento del menaje para el servido de alimentos.
• Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.
• Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.
• Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios.

2.1 Estandarización del servido y distribución.

• Se verifica que el proceso de servido y distribución cumpla con las características de calidad, cantidad, presentación y horarios establecidos.
• De acuerdo con la minuta patrón se deben servir a los participantes en concordancia con la preparación, porciones y grupo de edad, definidos para cada tiempo de comida, para lo cual se requiere un proceso previo de estandarización de medidas.
• La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera, de acuerdo con lo establecido en el Instructivo servido y distribución de alimentos INS-PSS-015:

- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10 % por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos, máximo el 10 % en peso por debajo o por encima del peso establecido en la minuta patrón.

• Finalmente se realiza el proceso de distribución de alimentos preparados a los participantes.
2.Procedimiento: Abastecimiento De Alimentos
Etapa 2. Ejecución

1. Recibo de alimentos.

Se realiza en cada unidad operativa y permite verificar las características de calidad, cantidad de los alimentos suministrados.

	2. Almacenamiento de alimentos. *Establece las condiciones para el almacenamiento de alimentos, con el propósito de mantener la calidad e inocuidad de estos durante el periodo que permanezcan en las unidades operativas, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que De manera que se evite la contaminación a través de la implementación de las buenas prácticas de manufactura.*		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Cualificación continúa, seguimiento y control a los procesos a cargo del 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 cada una de las etapas de la preparación.	*Manipuladoras de alimentos*	*Permanente*
	Cumplir las medidas sanitarias a fin de garantizar que los alimentos sean inocuos.	*Operador de servicio de alimentos*	*Permanente*
	Disponer de las condiciones de refrigeración, congelación y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.	*Manipuladoras de alimentos*	*Permanente*
	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.	*Manipuladoras de alimentos*	*Permanente*
	Retirar las partes no comestibles de los alimentos, que no están destinadas a la preparación de estos, garantizando el peso neto requerido (en el caso de las semillas, huesos y tejido graso se consideran desperdicios no evitables, siendo estos residuos no aprovechables).	*Manipuladoras de alimentos*	*Permanente*

	Almacenar los alimentos como jugos y ensaladas los cuales requieren cadena de frío.	*Manipuladoras de alimentos*	*Permanente*
	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.	*Manipuladoras de alimentos*	*Permanente*
	Aplicar los programas de manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección) del Plan de Saneamiento de la unidad operativa.	*Manipuladoras de alimentos – Servicios Generales*	*Permanente*
Próxima reunión	*Enero 2026*		
Elaboró	*Claudia Cardozo*		

Registro fotográfico





se anexa planilla de asistencia

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: Protocolo Prevención y Manejo de desnutrición. 2. Lugar o Localidad o Sede: Asociación Amuci 3. Fecha y hora: 19-12-2025

4. Nombre responsable: Claudia Cardozo Nutricionista 5. Dependencia responsable: Nutrición

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	Diana Lasso	CC	52743342	Memoria y Saber	Cocina	Contratista	nanislasso@gmail.com	3182439749	
2	Ana Anico Jaime	cc	57980 269	Memoria y Saber	Cocina	contratista	[illegible]	3123467001	
3	NOHORA DUIA	CC	28637520	memoria y saber	cocina	contratista	nd28637520@gmail.com	3228154853	
4									
5									
6									
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