ACTA N°

FECHA: Bogotá, 06 de febrero 2026

HORA: 4:20 pm – 5:00 pm

LUGAR: JI Portal de los Sueños.

TEMA: Acta socialización promoción manejo adecuado de los desperdicios de alimentos.

ASISTENTES: Equipo humano jardín portal de los sueños

ORDEN DEL DÍA:

1. Socializar con el equipo humano el protocolo control y perdida de desperdicios de alimentos con el fin de implementar estrategias que minimicen el desperdicio de alimentos en los momentos del consumo durante la prestación del servicio.
2. Apropiación de saberes sobre el correcto manejo de descomide y residuos.

DESARROLLO: Siendo las 4:30 pm la responsable del servicio Nelly Vargas convocó al equipo humano con el fin de socializar el protocolo control y perdida de desperdicios de alimentos con el fin de implementar estrategias que minimicen el desperdicio de alimentos en los momentos del consumo durante la prestación del servicio

Para ello la responsable inicia presentando el protocolo, primero indaga entre las colaboradoras algunos de los términos utilizados para dicho fin, teniendo presentes los saberes de cada una frente al tema.

1. ¿Cuáles son los residuos orgánicos e inorgánicos y cómo se encuentran distribuidos en las canecas que se tienen en el jardín?
2. ¿Cómo se realiza un adecuado descomide?

por consiguiente, la responsable da inicio a ala socialización recordando a las colaboradoras como se encuentran distribuidos los residuos orgánicos e inorgánicos, cuáles pueden ser aprovechables y cuales no.

Residuos Orgánicos Aprovechables: Provienen de los desperdicios de alimentos generados previo a procesos de cocción (alimentos crudos), son considerados de esta manera, debido a que conservan su contenido orgánico y de biodegradabilidad, en tanto no han sufrido

procesos químicos o físicos que alteren su composición, lo cual, permite su descomposición por medios biológicos. Así las cosas, en la etapa de pre-alistamiento de alimentos, se generan cáscaras, hojas de frutas y/o verduras, entre otros, los cuales son considerados aprovechables para la producción de abonos orgánicos

Residuos Orgánicos No Aprovechables: Provienen del desperdicio de alimentos generado luego de procesos químicos o físicos posterior a la cocción de los alimentos, lo que impide su fácil descomposición y biodegradabilidad por medios biológicos, esto, al incrementar los niveles de sodio o contar con elementos impregnados de grasa, la cual, formas barreras resistentes al agua alrededor de otros materiales, reduciendo así el flujo de aire y desplazando el agua necesaria para el compostaje. Estos son factores que hacen que se requieran procesos más tecnificados para el aprovechamiento de estos residuos, por lo cual, no pueden ser aprovechados para la producción de abonos orgánicos en las unidades operativas.

Descomide Dentro del desperdicio de alimentos que se considera residuo orgánico no aprovechable, se encuentran aquellos resultantes del descomide, generado a partir de retirar del menaje servido, aquellos alimentos (sólidos o líquidos) no consumidos por los participantes del servicio.

Se recuerda a las colaboradoras que el descomide se realiza con el fin de conocer y determinar la aceptabilidad de cada uno de los alimentos y minutas que brinda la SDIS por nuestros niños y niñas, con el fin de evaluar e implementar acciones que den respuesta a las particularidades de los niños y sus familias.

Desperdicios evitables: son los alimentos y bebidas desechadas que fueron o pudieron ser comestibles en algún momento, ya que tuvieron un proceso de cocción, preparación o fueron servidos en los hogares y en los servicios de alimentación públicos y privados. Este desperdicio pudo causarse por preparación de una gran cantidad de alimentos, por inadecuadas prácticas en el proceso de manipulación, por descarte de consumo de alimentos o partes que aún presentan calidad organoléptica y nutricional adecuada, por ejemplo, corteza del pan, o partes comestibles que pueden ser incluidas como las cáscaras de las papas, entre otros.

En el marco de las unidades operativas de SDIS, los desperdicios evitables son los alimentos no consumidos por los participantes de los servicios por sus hábitos alimentarios y/o culturales, o aquellos que, por prácticas inadecuadas durante su manipulación y preparación, no se pueden distribuir tras procesarlos. Por lo tanto, se produce durante los procesos de preparación, servido y distribución de alimentos, y del descomide generado luego de su consumo, constituyéndose en un residuo orgánico no aprovechable.

1.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.**

2.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.

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.**

3.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

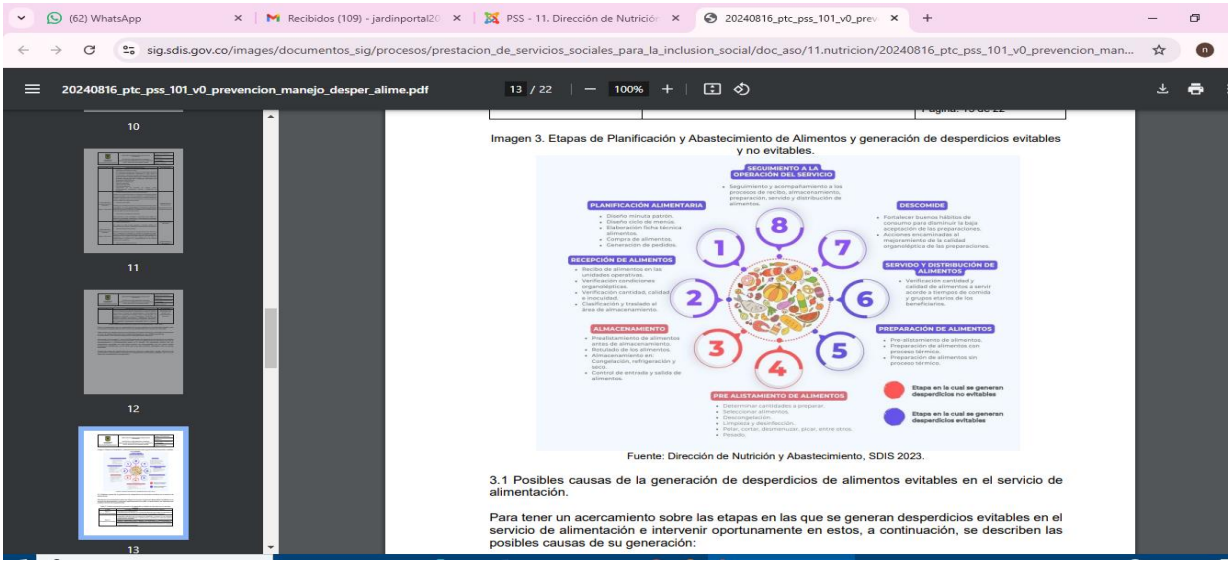
Finalmente se realiza el proceso de distribución de alimentos preparados a los participantes.

4. Seguimiento de la operación del servicio de alimentación.

- Se realiza seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) donde se ofrecen apoyos alimentarios para contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico sanitarias. Esta actividad está a cargo de los profesionales en Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita.

- Para las unidades operativas operadas por asociados o contratistas, el acompañamiento es realizado por el profesional en nutrición del operador y el seguimiento por Profesionales en Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita.

Finalmente se da a conocer cada uno de los formatos que forman parte de los procesos de compra, almacenamiento y distribución de los alimentos, los cuales son verificados por la supervisión y la nutricionista local.



PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES

1.Realizar el servido de alimentos de acuerdo con los pesos definidos (estandarización de porciones) para cada tiempo de comida, en la minuta patrón de cada grupo etario y posteriormente realizar la distribución de alimentos preparados a los participantes.

2.Cuando se evidencia una baja aceptación de las preparaciones y con el fin de evitar alimentos el descomide, realizar todas las acciones encaminadas a mejorar la calidad organoléptica de las preparaciones.

3.La adecuada presentación y calidad de la alimentación ofrecida incentivan el consumo y disminuye el desperdicio de alimentos.

4.Implementar procesos de educación alimentaria y nutricional, buscando la adopción de patrones alimentarios saludables por parte de los participantes de los servicios sociales

5.Solicitar mantenimiento periódico en las instalaciones eléctricas, de gas, y agua.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nelly Vargas	Responsable servicio	JIC portal de los S	nelly
Deisy Lozano	Profesional de atención a la P.I	JIC Portal de los S.	Deisy Lozano
Diana Leal	Profesional de atención primera infancia	JIC Portal de los S	Diana Leal
Monica Monsalve	Auxiliar Pedagogica	JIC Portal de los S	[illegible]
Adriana Gonzalez	Profesional de atención a la Primera	Jic Portal de los S	Adriana G
Tatiana Cuellar	profesional de atención a la P.I	JIC portal de los S	Tatiana C.
Claudia Jeannet Gm	Auxiliar Servicios generales	JIC. Portal de los S.	[illegible]
Heidy Adriana Cadavid	Auxiliar Servicios Generales	JIC Portal de los S.	[illegible]
Rosalady Pacheco	Guarda Seguridad	JIC portal sueños	[illegible]
Nancy Amalia Castro	Manipulación	J.I.C. portal	Nancy Castro
Danna Castro	Manipulación	JIC Portal sueños	Danna C.
Martha Yamile Torres	Profesional de atención a la P.I	JIC. Portal Sueños	[illegible]
Maria Rodriguez	Profesional de atención a la P.I	JIC Portal Sueños	Maria Rodriguez

Powered by CamScanner