ACTA N°

FECHA: 02/02/2026 Bogotá
TEMA: Protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos
ASISTENTES: Profesional en atención a la primera infancia Diana Vargas

OBJETIVO: Fortalecer el conocimiento y las prácticas en torno al manejo adecuado y responsable de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos, fomentando una cultura institucional comprometida con la sostenibilidad, la seguridad alimentaria, la prevención de riesgos y el cumplimiento de los lineamientos normativos vigente

DESARROLLO:
En la tarde de hoy siendo las 4:15 pm la profesional Wendy Correa se reúne con profesional en atención a la primera infancia Diana Vargas para darle a conocer de manera verbal el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.

Durante la socialización con ellos se abordaron los lineamientos y acciones a seguir respecto al manejo de los residuos generados en el servicio de alimentación del jardín infantil castillo san lucas. Se inició el espacio con un diálogo abierto entre el personal, destacando la importancia de la clasificación correcta de los residuos, distinguiendo entre residuos orgánicos aprovechables y no aprovechables, según su etapa de generación.

Se socializó que las manipuladoras de alimentos que debe estar plenamente familiarizado con el Instructivo de aprovechamiento de los residuos orgánicos, el proceso de manejo y separación de los desperdicios. Se enfatizó que estos procesos deben realizarse utilizando los elementos de protección personal correspondientes, garantizando así tanto la seguridad del trabajador como la adecuada disposición de los residuos.

Se detallaron las responsabilidades en torno al manejo de residuos orgánicos aprovechables, tales como cáscaras, tallos, hojas y otros restos vegetales generados durante la preparación de alimentos. Estos deben clasificarse en la cantidad necesaria para su posterior aprovechamiento. El personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos fueron instruido sobre la correcta disposición de los residuos generados después del consumo de los alimentos (descomide). Esto incluye el retiro de alimentos no consumidos del menaje, los cuales deben depositarse en su totalidad en la bolsa y contenedor exclusivo para este fin. En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se indicó que se debe utilizar coladores o filtros para separar los restos sólidos, que luego serán depositados en la bolsa correspondiente, mientras que los líquidos deben ser vertidos cuidadosamente en la poceta de aseo.

Se aclaró que no se recomienda el uso de residuos con semillas, como restos de tomate o de frutas licuadas, ya que estos pueden germinar en el compost. Igualmente, se socializó el procedimiento para la recolección de restos de alimentos en el piso: estos deben ser recogidos con un paño húmedo o toalla absorbente y no con escoba o recogedor, con el fin de evitar la propagación de grasas y posibles accidentes.

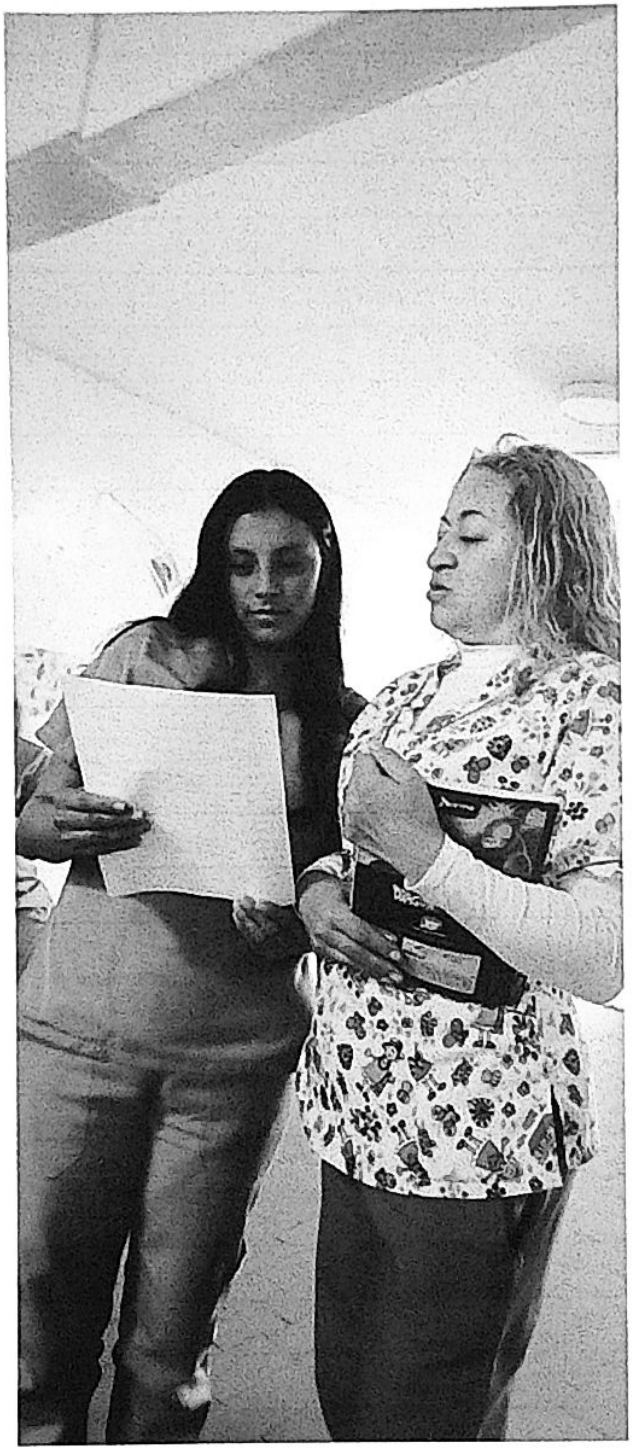
También se recordó que al final de cada jornada, el personal responsable de la unidad o la persona designada debe realizar el pesaje de la bolsa con residuos generados y registrar el dato en el Formato de Control y Medición del Desperdicio de Alimentos.

Finalmente, se reiteró el compromiso del jardín infantil con la sostenibilidad y la correcta gestión de residuos, resaltando que todos los actores involucrados deben desempeñar su rol con responsabilidad, asegurando un entorno limpio, seguro y respetuoso con el medio ambiente.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a aplicar el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.	Wendy Correa	02/02/2026

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Diana J. Vargas M.	Profesional en Al. q la P inf.	Castilla	

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



ACTA N°

FECHA: 05/02/2026 Bogotá
TEMA: Protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos
ASISTENTES: Auxiliar en atención a la primera infancia Jessika Andrea Pichina Rodríguez

OBJETIVO: Fortalecer el conocimiento y las prácticas en torno al manejo adecuado y responsable de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos, fomentando una cultura institucional comprometida con la sostenibilidad, la seguridad alimentaria, la prevención de riesgos y el cumplimiento de los lineamientos normativos vigente

DESARROLLO:En la tarde de hoy siendo las 4:50 pm la profesional Wendy Correa se reúne con auxiliar en atención a la primera infancia Jessika Andrea Pichina Rodríguez para darle a conocer de manera verbal el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.

Durante la socialización con ellos se abordaron los lineamientos y acciones a seguir respecto al manejo de los residuos generados en el servicio de alimentación del jardín infantil castillo san lucas. Se inició el espacio con un diálogo abierto entre el personal, destacando la importancia de la clasificación correcta de los residuos, distinguiendo entre residuos orgánicos aprovechables y no aprovechables, según su etapa de generación.

Se socializó que las manipuladoras de alimentos que debe estar plenamente familiarizado con el Instructivo de aprovechamiento de los residuos orgánicos, el proceso de manejo y separación de los desperdicios. Se enfatizó que estos procesos deben realizarse utilizando los elementos de protección personal correspondientes, garantizando así tanto la seguridad del trabajador como la adecuada disposición de los residuos.

Se detallaron las responsabilidades en torno al manejo de residuos orgánicos aprovechables, tales como cáscaras, tallos, hojas y otros restos vegetales generados durante la preparación de alimentos. Estos deben clasificarse en la cantidad necesaria para su posterior aprovechamiento. El personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos fueron instruido sobre la correcta disposición de los residuos generados después del consumo de los alimentos (descomide). Esto incluye el retiro de alimentos no consumidos del menaje, los cuales deben depositarse en su totalidad en la bolsa y contenedor exclusivo para este fin. En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se indicó que se debe utilizar coladores o filtros para separar los restos sólidos, que luego serán depositados en la bolsa correspondiente, mientras que los líquidos deben ser vertidos cuidadosamente en la poceta de aseo.

Se aclaró que no se recomienda el uso de residuos con semillas, como restos de tomate o de frutas licuadas, ya que estos pueden germinar en el compost. Igualmente, se socializó el procedimiento para la recolección de restos de alimentos en el piso: estos deben ser recogidos con un paño húmedo o toalla absorbente y no con escoba o recogedor, con el fin de evitar la propagación de grasas y posibles accidentes.

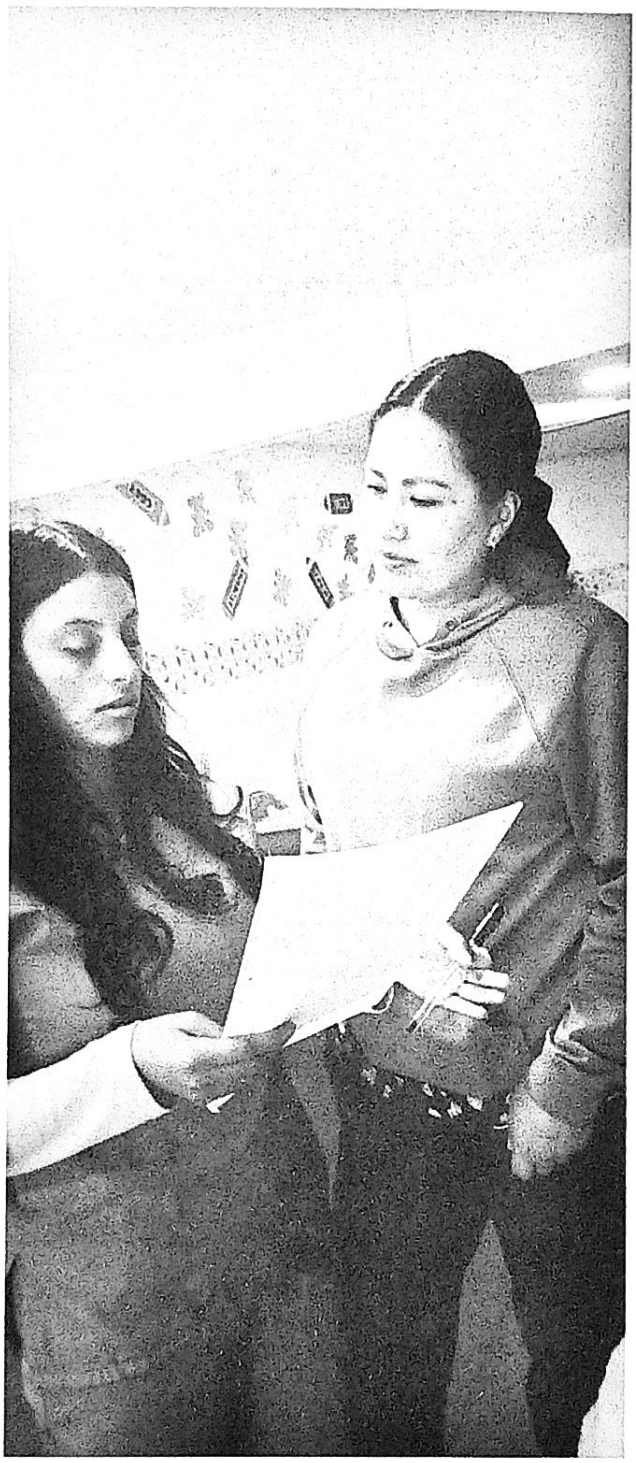
También se recordó que al final de cada jornada, el personal responsable de la unidad o la persona designada debe realizar el pesaje de la bolsa con residuos generados y registrar el dato en el Formato de Control y Medición del Desperdicio de Alimentos.

Finalmente, se reiteró el compromiso del jardín infantil con la sostenibilidad y la correcta gestión de residuos, resaltando que todos los actores involucrados deben desempeñar su rol con responsabilidad, asegurando un entorno limpio, seguro y respetuoso con el medio ambiente.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a aplicar el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.	Wendy Correa	05/02/2026

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jessika Pichina.	Auxiliar en atención a la Primera Infancia	Castillo	Jessika P.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



ACTA N°

FECHA: 10/02/2026 Bogotá
TEMA: Protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos
ASISTENTES: Profesional en atención a la primera infancia Jennifer Andrea Bonilla

OBJETIVO: Fortalecer el conocimiento y las prácticas en torno al manejo adecuado y responsable de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos, fomentando una cultura institucional comprometida con la sostenibilidad, la seguridad alimentaria, la prevención de riesgos y el cumplimiento de los lineamientos normativos vigente.

DESARROLLO: En la tarde de hoy siendo las 4:50 pm la profesional Wendy Correa se reúne con la profesional en atención a la primera infancia Jennifer Andrea Bonilla para darle a conocer de manera verbal el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos. Durante la socialización con ellos se abordaron los lineamientos y acciones a seguir respecto al manejo de los residuos generados en el servicio de alimentación del jardín infantil castillo san lucas. Se inició el espacio con un diálogo abierto entre el personal, destacando la importancia de la clasificación correcta de los residuos, distinguiendo entre residuos orgánicos aprovechables y no aprovechables, según su etapa de generación.

Se socializó que las manipuladoras de alimentos que debe estar plenamente familiarizado con el Instructivo de aprovechamiento de los residuos orgánicos, el proceso de manejo y separación de los desperdicios. Se enfatizó que estos procesos deben realizarse utilizando los elementos de protección personal correspondientes, garantizando así tanto la seguridad del trabajador como la adecuada disposición de los residuos.

Se detallaron las responsabilidades en torno al manejo de residuos orgánicos aprovechables, tales como cáscaras, tallos, hojas y otros restos vegetales generados durante la preparación de alimentos. Estos deben clasificarse en la cantidad necesaria para su posterior aprovechamiento. El personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos fueron instruido sobre la correcta disposición de los residuos generados después del consumo de los alimentos (descomide). Esto incluye el retiro de alimentos no consumidos del menaje, los cuales deben depositarse en su totalidad en la bolsa y contenedor exclusivo para este fin. En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se indicó que se debe utilizar coladores o filtros para separar los restos sólidos, que luego serán depositados en la bolsa correspondiente, mientras que los líquidos deben ser vertidos cuidadosamente en la poceta de aseo.

Se aclaró que no se recomienda el uso de residuos con semillas, como restos de tomate o de frutas licuadas, ya que estos pueden germinar en el compost. Igualmente, se

socializó el procedimiento para la recolección de restos de alimentos en el piso: estos deben ser recogidos con un paño húmedo o toalla absorbente y no con escoba o recogedor, con el fin de evitar la propagación de grasas y posibles accidentes.

También se recordó que al final de cada jornada, el personal responsable de la unidad o la persona designada debe realizar el pesaje de la bolsa con residuos generados y registrar el dato en el Formato de Control y Medición del Desperdicio de Alimentos.

Finalmente, se reiteró el compromiso del jardín infantil con la sostenibilidad y la correcta gestión de residuos, resaltando que todos los actores involucrados deben desempeñar su rol con responsabilidad, asegurando un entorno limpio, seguro y respetuoso con el medio ambiente.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a aplicar el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.	Wendy Correa	10/02/2026

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Andrea Bonilla Cortes	Profesional API.	Jardin Castillo San Lucas	Jennifer B.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



ACTA N°

FECHA: 12/02/2026 Bogotá
TEMA: Protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos
ASISTENTES: Profesional en atención a la primera infancia Ingrid Esperanza Moreno Chuquin

OBJETIVO: Fortalecer el conocimiento y las prácticas en torno al manejo adecuado y responsable de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos, fomentando una cultura institucional comprometida con la sostenibilidad, la seguridad alimentaria, la prevención de riesgos y el cumplimiento de los lineamientos normativos vigente.

DESARROLLO: En la tarde de hoy siendo las 4:50 pm la profesional Wendy Correa se reúne con la profesional en atención a la primera infancia Ingrid Esperanza Moreno Chuquin para darle a conocer de manera verbal el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos. Durante la socialización con ellos se abordaron los lineamientos y acciones a seguir respecto al manejo de los residuos generados en el servicio de alimentación del jardín infantil castillo san lucas. Se inició el espacio con un diálogo abierto entre el personal, destacando la importancia de la clasificación correcta de los residuos, distinguiendo entre residuos orgánicos aprovechables y no aprovechables, según su etapa de generación.

Se socializó que las manipuladoras de alimentos que debe estar plenamente familiarizado con el Instructivo de aprovechamiento de los residuos orgánicos, el proceso de manejo y separación de los desperdicios. Se enfatizó que estos procesos deben realizarse utilizando los elementos de protección personal correspondientes, garantizando así tanto la seguridad del trabajador como la adecuada disposición de los residuos.

Se detallaron las responsabilidades en torno al manejo de residuos orgánicos aprovechables, tales como cáscaras, tallos, hojas y otros restos vegetales generados durante la preparación de alimentos. Estos deben clasificarse en la cantidad necesaria para su posterior aprovechamiento. El personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos fueron instruido sobre la correcta disposición de los residuos generados después del consumo de los alimentos (descomide). Esto incluye el retiro de alimentos no consumidos del menaje, los cuales deben depositarse en su totalidad en la bolsa y contenedor exclusivo para este fin. En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se indicó que se debe utilizar coladores o filtros para separar los restos sólidos, que luego serán depositados en la bolsa correspondiente, mientras que los líquidos deben ser vertidos cuidadosamente en la poceta de aseo.

Se aclaró que no se recomienda el uso de residuos con semillas, como restos de tomate o de frutas licuadas, ya que estos pueden germinar en el compost. Igualmente, se socializó el procedimiento para la recolección de restos de alimentos en el piso: estos deben ser recogidos con un paño húmedo o toalla absorbente y no con escoba o recogedor, con el fin de evitar la propagación de grasas y posibles accidentes.

También se recordó que al final de cada jornada, el personal responsable de la unidad o la persona designada debe realizar el pesaje de la bolsa con residuos generados y registrar el dato en el Formato de Control y Medición del Desperdicio de Alimentos.

Finalmente, se reiteró el compromiso del jardín infantil con la sostenibilidad y la correcta gestión de residuos, resaltando que todos los actores involucrados deben desempeñar su rol con responsabilidad, asegurando un entorno limpio, seguro y respetuoso con el medio ambiente.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a aplicar el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.	Wendy Correa	12/02/2026

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ingrid Moreno Ch.	Profesional A.P.I	Castillo San Lucas	Ingrid M.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



ACTA N°

FECHA: 12/02/2026 Bogotá
TEMA: Protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos
ASISTENTES: Auxiliar de servicios generales Yolanda Ramos Roldan

OBJETIVO: Fortalecer el conocimiento y las prácticas en torno al manejo adecuado y responsable de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos, fomentando una cultura institucional comprometida con la sostenibilidad, la seguridad alimentaria, la prevención de riesgos y el cumplimiento de los lineamientos normativos vigente

DESARROLLO:
En la tarde de hoy siendo las 4:23 pm la profesional Wendy Correa se reúne con auxiliar de servicios generales Yolanda Ramos Roldan para darle a conocer de manera verbal el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.

Durante la socialización con ellos se abordaron los lineamientos y acciones a seguir respecto al manejo de los residuos generados en el servicio de alimentación del jardín infantil castillo san lucas. Se inició el espacio con un diálogo abierto entre el personal, destacando la importancia de la clasificación correcta de los residuos, distinguiendo entre residuos orgánicos aprovechables y no aprovechables, según su etapa de generación.

Se socializó que las manipuladoras de alimentos que debe estar plenamente familiarizado con el Instructivo de aprovechamiento de los residuos orgánicos, el proceso de manejo y separación de los desperdicios. Se enfatizó que estos procesos deben realizarse utilizando los elementos de protección personal correspondientes, garantizando así tanto la seguridad del trabajador como la adecuada disposición de los residuos.

Se detallaron las responsabilidades en torno al manejo de residuos orgánicos aprovechables, tales como cáscaras, tallos, hojas y otros restos vegetales generados durante la preparación de alimentos. Estos deben clasificarse en la cantidad necesaria para su posterior aprovechamiento. El personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos fueron instruido sobre la correcta disposición de los residuos generados después del consumo de los alimentos (descomide). Esto incluye el retiro de alimentos no consumidos del menaje, los cuales deben depositarse en su totalidad en la bolsa y contenedor exclusivo para este fin. En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se indicó que se debe utilizar coladores o filtros para separar los restos sólidos, que luego serán depositados en la bolsa correspondiente, mientras que los líquidos deben ser vertidos cuidadosamente en la poceta de aseo.

Se aclaró que no se recomienda el uso de residuos con semillas, como restos de tomate o de frutas licuadas, ya que estos pueden germinar en el compost. Igualmente, se socializó el procedimiento para la recolección de restos de alimentos en el piso: estos deben ser recogidos con un paño húmedo o toalla absorbente y no con escoba o recogedor, con el fin de evitar la propagación de grasas y posibles accidentes.

También se recordó que al final de cada jornada, el personal responsable de la unidad o la persona designada debe realizar el pesaje de la bolsa con residuos generados y registrar el dato en el Formato de Control y Medición del Desperdicio de Alimentos.

Finalmente, se reiteró el compromiso del jardín infantil con la sostenibilidad y la correcta gestión de residuos, resaltando que todos los actores involucrados deben desempeñar su rol con responsabilidad, asegurando un entorno limpio, seguro y respetuoso con el medio ambiente.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a aplicar el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.	Wendy Correa	12/02/2026

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yolanda Ramos R.	Aser Generales	Castillo	Yolanda Ramos

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



ACTA N°

FECHA: 24/02/2026 Bogotá
TEMA: Protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos
ASISTENTES: Auxiliar en atención a la primera infancia Yolanda Camargo León

OBJETIVO: Fortalecer el conocimiento y las prácticas en torno al manejo adecuado y responsable de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos, fomentando una cultura institucional comprometida con la sostenibilidad, la seguridad alimentaria, la prevención de riesgos y el cumplimiento de los lineamientos normativos vigente

DESARROLLO:
En la tarde de hoy siendo las 4:40 pm la profesional Wendy Correa se reúne con auxiliar en atención a la primera infancia Yolanda Camargo León para darle a conocer de manera verbal el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.

Durante la socialización con ellos se abordaron los lineamientos y acciones a seguir respecto al manejo de los residuos generados en el servicio de alimentación del jardín infantil castillo san lucas. Se inició el espacio con un diálogo abierto entre el personal, destacando la importancia de la clasificación correcta de los residuos, distinguiendo entre residuos orgánicos aprovechables y no aprovechables, según su etapa de generación.

Se socializó que las manipuladoras de alimentos que debe estar plenamente familiarizado con el Instructivo de aprovechamiento de los residuos orgánicos, el proceso de manejo y separación de los desperdicios. Se enfatizó que estos procesos deben realizarse utilizando los elementos de protección personal correspondientes, garantizando así tanto la seguridad del trabajador como la adecuada disposición de los residuos.

Se detallaron las responsabilidades en torno al manejo de residuos orgánicos aprovechables, tales como cáscaras, tallos, hojas y otros restos vegetales generados durante la preparación de alimentos. Estos deben clasificarse en la cantidad necesaria para su posterior aprovechamiento. El personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos fueron instruido sobre la correcta disposición de los residuos generados después del consumo de los alimentos (descomide). Esto incluye el retiro de alimentos no consumidos del menaje, los cuales deben depositarse en su totalidad en la bolsa y contenedor exclusivo para este fin. En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se indicó que se debe utilizar coladores o filtros para separar los restos sólidos, que luego serán depositados en la bolsa correspondiente, mientras que los líquidos deben ser vertidos cuidadosamente en la poceta de aseo.

Se aclaró que no se recomienda el uso de residuos con semillas, como restos de tomate o de frutas licuadas, ya que estos pueden germinar en el compost. Igualmente, se socializó el procedimiento para la recolección de restos de alimentos en el piso: estos deben ser recogidos con un paño húmedo o toalla absorbente y no con escoba o recogedor, con el fin de evitar la propagación de grasas y posibles accidentes.

También se recordó que al final de cada jornada, el personal responsable de la unidad o la persona designada debe realizar el pesaje de la bolsa con residuos generados y registrar el dato en el Formato de Control y Medición del Desperdicio de Alimentos.

Finalmente, se reiteró el compromiso del jardín infantil con la sostenibilidad y la correcta gestión de residuos, resaltando que todos los actores involucrados deben desempeñar su rol con responsabilidad, asegurando un entorno limpio, seguro y respetuoso con el medio ambiente.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a aplicar el protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos.	Wendy Correa	24/02/2026

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yolanda Camargo	Aux P.I	J.I castillo	Yolanda C.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

