Lugar	UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO CUNDINAMARCA SERVICIO: CUIDADO TRANSITORIO DÍA/NOCHE
Fecha	10/03/2026 Hora: 1:00 pm – 2:00 pm
Tema	GESTION DE RESIDUOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: Saludo Socialización de los temas propuestos ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos del CCT **Objetivo:** Fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos sobre la correcta gestión de residuos sólidos generados durante la prestación del servicio de alimentos, así como identificar las etapas desde la planeación de la alimentación hasta el consumo de los alimentos, donde se pueden prevenir pérdidas y desperdicios de alimentos. **Desarrollo de la actividad:** Durante la jornada de cualificación se brindó orientación al personal manipulador de alimentos sobre la adecuada gestión de residuos sólidos dentro del servicio de alimentos. Se explicó la importancia de realizar una correcta separación en la fuente, identificando los residuos orgánicos, aprovechables y no aprovechables, con el fin de promover prácticas responsables que contribuyan al cuidado del medio ambiente y al cumplimiento de la normatividad sanitaria. Asimismo, se socializaron las diferentes etapas de la cadena agroalimentaria, las cuales incluyen: producción, poscosecha y almacenamiento, transporte, recepción, procesamiento o transformación, distribución y consumo. Durante la explicación se indicó que existen etapas donde es posible prevenir o reducir pérdidas y desperdicios de alimentos, tales como: • **Planeación:** donde se verifica la minuta patrón, se realiza compra de alimentos según la demanda. • **Recepción de alimentos:** verificación de la materia prima en características organolépticas, cantidad, etc. • **Almacenamiento:** Control de entradas y salidas, refrigeración o congelación. • **Prealistamiento:** Pesado de alimentos, garantizando condiciones adecuadas de manipulación y conservación. • **Preparación y servicio de alimentos:** Verificación de temperaturas, y manipulación de alimentos, gramajes y estandarización de minuta. • **Descomide:** Hábitos de consumo de la población de la unidad. También se explicó que existen situaciones dentro de la cadena donde los alimentos no pueden aprovecharse, especialmente cuando presentan alteración, contaminación o pérdida de inocuidad, ya que su consumo podría representar un riesgo para la salud de

los usuarios. En estos casos, los alimentos deben ser descartados y gestionados como residuos orgánicos siguiendo los lineamientos establecidos.

Durante la actividad se generó un espacio de participación donde el personal resolvió inquietudes y reforzó la importancia de aplicar estas prácticas en sus actividades diarias dentro del servicio de alimentos.

Conclusiones:

- El personal manipulador de alimentos reconoció la importancia de realizar una adecuada gestión de los residuos sólidos generados en el servicio de alimentos.
- Se identificaron las etapas de la cadena agroalimentaria en las que es posible prevenir pérdidas y desperdicios de alimentos, especialmente dentro del servicio de alimentos.
- Se reforzó el compromiso del personal con la implementación de buenas prácticas de manipulación y el aprovechamiento responsable de los alimentos.

Registro fotográfico:







Se anexan evidencias

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Carmen Alicia Rico Carmen Rico	**Aux. Cocina**	**CCT Cundinamarca**
	Luz Marina Sandoval Luz Marina Sandoval	**Aux. Cocina**	**CCT Cundinamarca**
	Katherine Caballero Katherine Caballero R.	**Aux. Cocina**	**CCT Cundinamarca**

	Adriana Valdés 	**Nutricionista**	**CCT Cundinamarca**
	Yeiny Martínez 	**Coordinadora**	**CCT Cundinamarca**
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	-Aplicar la correcta separación de residuos sólidos dentro del servicio de alimentos. -Fortalecer las prácticas que permitan reducir pérdidas y desperdicios de alimentos durante la preparación y servicio. -Reportar oportunamente cualquier situación que pueda afectar la calidad o inocuidad de los alimentos.	Equipo operativo.	Constantemente
Próxima reunión	Mes abril de 2026		
Elaboró	ADRIANA ESPERANZA VALDES ORTIZ		