ACTA N°155

FECHA: Fusagasugá, septiembre 18 del 2024

HORA: 11:00 am – 12:00 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Chinauta

TEMA: Socialización Manual de Buenas Prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos

ASISTENTES: Operarias del Servicio de Alimentos y Servicios Generales, Nutricionista e Ingeniera ambiental.

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO:

Socializar el documento del Manual de Buenas Prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos, que tiene por objetivo prevenir y minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS donde se realiza preparación y suministro de alimentos, personal del servicio de alimentos y servicios generales del Hogar San José, en el mes de septiembre.

2. INTRODUCCIÓN:

Una de las metas más importantes de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) es reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, debido a su papel estratégico como medio para alcanzar otros objetivos de los ODS relacionados con la seguridad alimentaria, la nutrición y la sostenibilidad ambiental. La diferencia entre “pérdidas de alimentos” y “desperdicio de alimentos”, radica principalmente en que las primeras tienen lugar antes del ámbito del consumo del alimento, mientras que las segundas tienen lugar en el ámbito del consumo del alimento.

Las pérdidas de alimentos se producen en las etapas iniciales de la cadena alimentaria, principalmente en la producción agrícola, cosecha, post cosecha, transporte y almacenamiento de cultivos. Por otra parte, el desperdicio de alimentos corresponde al desecho que se produce en las fases finales del proceso, que corresponden a la venta y consumo final, por lo que está referido a las fases de distribución, comercialización y consumo de alimentos (FAO, 2011).

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) sugiere que, alrededor de un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale aproximadamente a 1300 millones de toneladas al año; además a nivel mundial se utilizan unos 1.400 millones de hectáreas para producir alimentos que no llegarán a ser consumidos, superficie equivalente a la de Canadá e India juntos, lo que además produce emisiones innecesarias de C contribuyendo así al calentamiento global y al cambio climático. Esto significa obligatoriamente que cantidades enormes de los recursos destinados a la producción de alimentos se pierden y que las emisiones de gases de efecto invernadero, causadas por la producción de alimentos que se pierden o desperdician, son emisiones en vano. De lo anterior se estima que un 6% de las pérdidas se producen en América Latina y el Caribe; de acuerdo con lo anterior se establece que esta cifra sería suficiente para alimentar 10 veces el total de personas que sufren de hambre en América Latina.

En Colombia se ha trabajado en la generación de un lineamiento nacional de pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA), con carácter de norma técnica, y posterior a esto se elaboró un estudio en cadenas productivas (DNP, 2016), el cual concluyó que el 34% de los alimentos se pierde o desperdicia. (22% se pierde, 12% se desperdicia). Total 58% de frutas y verduras. Total 49% de raíces y tubérculos. Total 23% de productos Lácteos entre otros. Las pérdidas y desperdicios no sólo disminuyen la disponibilidad de alimentos para el consumo humano, sino que además contribuyen al deterioro de recursos naturales como el suelo, nutrientes, agua, energía, insumos, maquinaria, combustibles, mano de obra, infraestructura, envases, materiales de embalaje, refrigeración, medios de transporte.

En consecuencia, la problemática generada en torno a las pérdidas y desperdicios de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria hace necesario conocer la trascendencia e identificar las posibles, maneras de prevenirlas, así como las acciones necesarias a implementar para impactar en la prevención de las pérdidas y desperdicios de alimentos a lo largo de la cadena productiva. Por tal razón este manual describe las acciones que

se deben desarrollar en cada una de las etapas, desde la planeación de minutas de alimentos, logística y transporte, recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo y disposición de los residuos de los alimentos que se preparan en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

Por último, entre los impactos negativos de la pérdida y del desperdicio de alimentos, la FAO (2014) menciona la reducción de la disponibilidad local y mundial de alimentos, lo que genera un impacto negativo en la salud y la nutrición de las personas. Asimismo, las dificultades en el acceso a los alimentos generan pérdidas en los ingresos de los productores y vendedores y como consecuencia ocasionan aumentos de precios para los consumidores. Finalmente, la pérdida y el desperdicio de alimentos afectan el medio ambiente debido a la utilización no sostenible de los recursos naturales y la generación de desechos.[1]

3. DESARROLLO DEL TEMA:

Se reúne al personal del servicio de alimentos y servicios generales donde inicialmente se les indaga sobre sus conocimiento en el tema, donde refirieron se les da una introducción del tema con el fin de dar comienzo al desarrollo de la socialización del Manual de Buenas Prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos, donde se abordaron de forma generalizada temas como: conceptos generales sobre que es perdida y que es desperdicio, que procesos se deben llevar a cabo para disminuir las pérdidas y desperdicios en el hogar san José, tanto desde el pedido como la recepción, almacenado, preparación, servido y descomide de los alimentos.

Finalmente se aclaran dudas sobre el tema y se da por terminada la socialización.

4. MATERIALES A UTILIZAR

- MNL-PSS-011 MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS.
- Formato planilla de asistencia

[1] Pérdida Y Desperdicio De Alimentos en Colombia Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas Departamento Nacional de Planeación, abril de 2016.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socialización nuevamente al personal para reforzar el tema.	Nutricionista Dietista	Diciembre 2024

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 09 de diciembre de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Keibis Maireth Quiñones Torres	Nutricionista Dietista	Hogar San José Chinauta	
Diana Ortega	Ingeniera Ambiental	Hogar San José Chinauta	
Yennifer Tatiana Murcia Bolívar	Coordinadora	Hogar San José Chinauta	

Anexos: Evidencia fotográfica, lista de asistencia

Elaboró: K. Maireth Quiñones
Nutricionista Dietista

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





LISTADO DE ASISTENCIA

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 2
		Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
		Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización perdidas y desperdicios de alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: hogar san José cc 3. Fecha y hora: 18.09.2024

4. Nombre responsable: P. Haireth Quiñones y Diana Ortega. 5. Dependencia responsable: Nutrición y ambiental.

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	Juli Andrea Casallas	cc	40218881	hogar san jose	servicios generales	Planta	330103619@gmail.com	3165510311	
2	Mayerly Ferro Lopez	cc	1069725988	hogar san jose	servicios generales	Planta	mayerlyferro@gmail.com	3242550158	
3	Elizabeth Arevalo Suarez	cc	1069738832	servicios generales	planta	Madrinas		3002222244	
4	Felipe Castellanos Cuta	cc	1069758660	san José	gestionario	planta	pipefcc@gmail	3012853930	
5	Ivon Bohorquez Gomez	cc	52708784	San José	AUX cocina	Planta	ivonbohorquez@gmail.com	3002796907	
6	Adriana Moreno	cc	1069727388	san jose	AUX cocina	planta	adrianamoreno0826@gmail.com	3209535012	
7	NORA GUTIERREZ	cc	21.017565	san jose	AUX cocina	planta	noraxiba132	3105617086	NORA GUTIERREZ
8	Maria Alicia Rojas	cc	1071548049	San José	Auxiliar cocina	planta	sanjosecuidadora@gmail.com	3203160159	
9	amira mosquera	cc	55163443	san José	Auxiliar cocina	planta	amira1203mosquera@gmail.com	3179435944	
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.