ACTA N° 1

FECHA: 15-05-2026

HORA: 9: 00 am – 9:30 am

LUGAR: Jardín fana

TEMA: Socialización del fortalecimiento en PDA (Pérdidas y Desperdicios de Alimentos) y lineamientos para la implementación de estrategias de reducción de desperdicios en jardines infantiles.

ASISTENTES: Profesionales, responsable del jardín y auxiliares en atención a la primera infancia.

AGENDA: Socializar a las profesionales y auxiliares en primera infancia los lineamientos, estrategias y compromisos relacionados con la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA), en cumplimiento de los lineamientos establecidos por la Subdirección para la Infancia.

DESARROLLO:

Durante la jornada se realizó la socialización del fortalecimiento en PDA, abordando los siguientes temas:

Conceptualización de pérdidas y desperdicios de alimentos.

Impacto ambiental, social y económico del desperdicio de alimentos.

Marcos normativos relacionados con la reducción de PDA.

Protocolo para la medición de desperdicios de alimentos mediante el formato FOR-PSS-803.

Etapas de medición:

Prealistamiento para almacenamiento.

Prealistamiento para preparación.

Posconsumo (descomide).

Lineamientos para el diligenciamiento y cargue de información en OneDrive.

Estrategias para la prevención y reducción de desperdicios de alimentos.

Identificación de causas de desperdicio en almacenamiento, preparación y posconsumo.

Clasificación de causas según nivel de control:

Alto.

Medio.

Bajo.

Formulación de estrategias de intervención y seguimiento por parte de las personas encargadas en organizar, preparar y suministra los alimentos al consumidor final.

Cronograma de implementación y fechas de entrega de soportes.

Asimismo, se resaltó la importancia de implementar acciones pedagógicas y operativas que permitan fortalecer el consumo responsable y disminuir los desperdicios de alimentos en las unidades operativas.

Compromisos:

Diligenciar correctamente el formato FOR-PSS-803.

Realizar el cargue oportuno de la información y soportes en las fechas establecidas.

Implementar estrategias de reducción de desperdicios de alimentos en cada unidad operativa.

Participar activamente en los procesos de seguimiento y evaluación.

¡CUIDEMOS LOS ALIMENTOS, NUTRIMOS EL PRESENTE, PROTEGEMOS EL FUTURO!

¿QUÉ SON LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS (PDA)?



PÉRDIDA: Disminución de la cantidad o calidad de alimentos en las etapas de producción, poscosecha, almacenamiento, transporte, transformación y preparación.

DESPERDICIO: Alimentos en buen estado que se desechan en las etapas de distribución, preparación y consumo (posconsumo).

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE PREVENIRLAS?

Ambiental: reduce el impacto ambiental, el uso de agua, suelo y energía.

Social: garantiza alimentos para todas las personas y promueve la seguridad alimentaria.

Económico: ayuda a optimizar recursos y mejorar la eficiencia del servicio.

MARCO NORMATIVO

- **Ley 1990 de 2019** – Política Nacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.
- **Ley 2046 de 2020** – Donación de Alimentos Aptos para el Consumo Humano.
- **Resolución 151 de 2022 (MADS)** – Metodología para la medición de PDA.
- **Directiva 10 de 2023 SDIS** – Lineamientos para la implementación de acciones en la Entidad.

¡Cada acción cuenta!
Pequeños cambios en nuestro día a día generan grandes impactos.

¿CÓMO MEDIMOS LOS DESPERDICIOS?

Usamos el formato **FOR-PSS-803** para registrar la información de desperdicios en tres etapas del servicio de alimentación.



1 PREALISTAMIENTO PARA ALMACENAMIENTO

- Alimentos descartados antes de ser almacenados (vencidos, dañados, mal estado).



2 PREALISTAMIENTO PARA PREPARACIÓN

- Alimentos descartados durante la preparación (cáscaras, recortes, técnicas inadecuadas de corte, sobreproducción).



3 POSCONSUMO (DESCOMIDE)

- Alimentos servidos que no fueron consumidos por las niñas y niños.

RECOMENDACIONES PARA LA MEDICIÓN

- Registrar todos los desperdicios de cada etapa.
- Usar báscula para pesar (kg) y registrar diariamente.
- Diligenciar completamente el formato FOR-PSS-803.
- Cargar la información y el formato escaneado en OneDrive en las fechas establecidas.

La información que registramos nos permite identificar causas y tomar decisiones para mejorar y reducir los desperdicios.

¿CÓMO REDUCIMOS LOS DESPERDICIOS?

1. IDENTIFICAMOS LAS CAUSAS

Analizamos por etapa las causas que generan desperdicio.

2. CLASIFICAMOS LAS CAUSAS SEGÚN NIVEL DE CONTROL

CONTROL ALTO	CONTROL MEDIO	CONTROL BAJO
Causas que podemos modificar directamente (porcionamiento, inventarios, rotación PEPS, técnicas de corte, coordinación).	Causas que dependen de factores internos y externos (aceptación, calidad de alimentos, asistencia, lineamientos institucionales).	Causas externas que no podemos modificar (retrasos de suministro, clima, infraestructura, aspectos normativos).

3. DISEÑAMOS ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN

- Definir objetivo claro enfocado en prevenir y reducir el desperdicio en una etapa específica.
- Establecer una meta de reducción medible y alcanzable.
- Diseñar acciones prácticas relacionadas con las causas priorizadas (ej. material visual, capacitación, estandarización de procesos, control de porciones).

4. HACEMOS SEGUIMIENTO

Evaluamos cada 6 meses comparando los resultados con la línea de base y registrando observaciones cualitativas (dificultades, mejoras, aprendizajes).

COMPROMISOS DE TODOS

- ✓ Medir correctamente los desperdicios.
- ✓ Cargar la información a tiempo.
- ✓ Implementar y cumplir las estrategias acordadas.
- ✓ Promover el consumo responsable en niñas y niños.



¡JUNTOS PODEMOS REDUCIR EL DESPERDICIO Y CONSTRUIR UN MEJOR FUTURO PARA LA NIÑEZ Y PARA NUESTRO PLANETA!

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
Ludivia Maolanda H.	Responsable del jardín	JI FANA	
Amalia Molano	Profesional API	J.I Fana	
Jimena Ramírez	Profesional API	J.I Fana	
Jaqueline Ramirez	Profesional API	J I Fana	
Aydée Almanza	Profesional API	JI FANA	
Yara [illegible]	Profesional API	J fana	
Alejandra Aldana	Profesional API	JI fana	
Nicola Bermejo	Profesional API	JI fana	
Yuleicis Altamiranda	Aux pedagógica API	JI fana	
Kelly Paola Acero	Profesional API	JI Fana	
Martha Rodriguez	Profesional API	J.I. Fana	
Claudia Patricia Lopez	Aux Pedagogica	JI Fana	
Delia Quiroz	Profesional API	JI Fana	
Elda Maria Gualteros	Prof Alimentos	J fana	
Yuma Alexandra Padilla M	Prof Alimentos	J fana	

Marisol Lopez Y	S Generales	J Fana	
Ana Teresa Coronel	1058058796	J Jardin	Ana Coronel
Diana P Muñoz	530 Profesional	J Jardin	
Angélica Buitrago	Aux. P.I.	J. I fana	Angélica B
Diana Castillo	S. Generales	J. fana	Diana C.
Claudia M Cortes	S Generales	J. fana	Claudia
Angie Gonzalez	Profesional API	J. Fana	
Raquel Pedroza	profesional API	J Fana	Pedroza R
Monica Mendivelso	Profesional AP2	J. I fana	
Lina Ibarguen	Profesional API	J I Fana	LinA
Maria Liced Riaño	Aux Sistemas	I fana	Maria
Andrea Palacios V.	Apoyo Admon	J. Fana	Andrea P.V

Anexos: Infograma de perdida de desperdicios

Elaboró: Andrea Palacios.