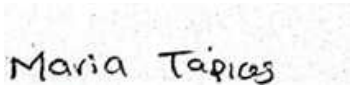
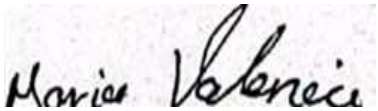
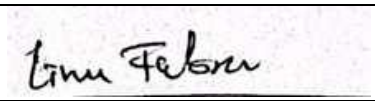
Lugar	Jardín Otero
Fecha	Bogotá, 19 de junio de 2026 2:00 a 4:00 pm
Tema	Capacitación – Programa de Gestión de Residuos Sólidos (normatividad aplicable, formatos de registro, tiempos de recolección y evacuación, y pesaje de residuos).
Desarrollo	**1. Objetivo y verificación de asistencia.** Se dio inicio a la jornada con la verificación de la asistencia del equipo. Se presentó el objetivo de la capacitación: fortalecer las competencias del personal del jardín en el manejo de los residuos sólidos, conforme a la normatividad sanitaria y ambiental vigente, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger el ambiente y dar cumplimiento a los lineamientos de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS). **2. Marco normativo.** Se socializó la normatividad aplicable. La Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social establece los requisitos sanitarios para los establecimientos que manipulan alimentos y exige contar con un Plan de Saneamiento escrito, dentro del cual el Programa de Manejo de Residuos Sólidos es de obligatorio cumplimiento, junto con los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y suministro de agua potable. Así mismo, se presentó la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, que unificó el código de colores para la separación de residuos en la fuente a nivel nacional, vigente desde el 1 de enero de 2021. **3. Separación en la fuente y código de colores.** Se explicó de forma práctica la clasificación de los residuos según el código vigente: recipiente blanco para residuos aprovechables limpios y secos (plástico, vidrio, metales, papel y cartón); recipiente verde para residuos orgánicos aprovechables (restos de comida y residuos de poda); y recipiente negro para residuos no aprovechables (servilletas, papel higiénico, y papeles o cartones contaminados con comida, entre otros). Se resaltó que una correcta separación desde el punto de generación facilita el aprovechamiento y evita la contaminación cruzada. **4. Manejo de residuos en áreas de alimentos (Res. 2674 de 2013).** Se indicó que los recipientes para el almacenamiento de residuos deben ser suficientes, adecuados, estar bien ubicados, ser de material sanitario, contar con tapa y ser de fácil limpieza. Los residuos deben disponerse de manera que no representen riesgo de contaminación para los alimentos, los ambientes ni los equipos. Cuando se generen residuos de fácil descomposición y no se cuente con un mecanismo de evacuación periódica oportuna, se deben adoptar medidas para evitar su descomposición. Los residuos peligrosos, en caso de generarse, se manejan conforme a la reglamentación sanitaria vigente. **5. Formatos de registro y control.** Se presentaron los formatos asociados al programa: el formato de registro de pesaje de residuos y el formato de seguimiento del Programa de Residuos Sólidos que hace parte del Plan de Saneamiento. Se explicó el correcto diligenciamiento: fecha, tipo de residuo (aprovechable, orgánico o no aprovechable), peso en kilogramos, responsable del registro y observaciones. Se recordó que ningún campo debe quedar en blanco y que los registros deben conservarse a disposición de la autoridad sanitaria. **6. Tiempos de recolección y evacuación.** Se establecieron las frecuencias de manejo interno: recolección diaria de los residuos generados en las áreas de preparación y consumo de alimentos, evacuación oportuna hacia el sitio de almacenamiento temporal

(acopio) y entrega al servicio público de aseo según la ruta y los horarios definidos. Se insistió en evitar la acumulación de residuos dentro de las áreas del jardín.

7. Pesaje de residuos. Se realizó una demostración del procedimiento de pesaje: uso de la báscula, registro del peso por tipo de residuo en kilogramos y anotación en la planilla correspondiente. Se acordó una periodicidad de registro diaria con consolidación mensual, con el fin de contar con información para el seguimiento del programa y la toma de decisiones.

8. Cierre. Se resolvieron las dudas del equipo, se verificó la comprensión de los temas y se definieron los compromisos que se relacionan a continuación.

Compromisos:

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Asistentes	Natalia Ujueta	Coordinación Programa Vida Saludable	FOL	
	María Flora Tapias tapias	Manipuladora de alimentos	Jardín Otero	
	María Santos Valencia Hurtado	Manipuladora de alimentos	Jardín Otero	
	Lina Marcela Fabra Hoyos	Manipuladora de alimentos	Jardín Otero	

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Diligenciar diariamente el formato de registro de pesaje de residuos, sin dejar campos en blanco.	Manipuladoras de alimentos	Permanente (diario)
	Ubicar y rotular los recipientes de residuos según el código de colores vigente (blanco, verde y negro).	Damas blancas aseo y cocina	Inmediato
	Consolidar mensualmente el registro de pesaje y reportar a la	Damas blancas aseo	Mensual

	coordinación del Programa Vida Saludable.		
Próxima reunión	Pendiente		
Elaboró	Natalia Ujueta. Coordinación Programa Vida Saludable, Fundación Otero Liévano.		