Lugar	Jardin Infantil La Casita de San Francisco
Fecha	*2 de junio 2026*
Tema	Manejo de residuos sólidos y Pérdida y Desperdicio de Alimentos
Desarrollo	En cumplimiento de lo establecido en el Plan de Capacitación en Educación Sanitaria Continua y Permanente, en el marco del Plan de Saneamiento, se realizó una capacitación dirigida al talento humano del Jardín Infantil La Casita de San Francisco sobre el Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Prevención de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA). La jornada fue orientada por el referente de Gestión Ambiental y desarrollada mediante una presentación en Canva, a través de la cual se socializaron los conceptos, lineamientos y buenas prácticas relacionadas con la gestión integral de residuos sólidos, la separación en la fuente, el aprovechamiento de residuos y la adecuada disposición final de los mismos, conforme a la normatividad sanitaria y ambiental vigente. De igual manera, se abordaron los aspectos fundamentales del Programa de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA), enfatizando la importancia de implementar acciones preventivas durante las etapas de planeación de menús, recepción, almacenamiento, manipulación, preparación, distribución y consumo de los alimentos, con el fin de reducir desperdicios y optimizar el aprovechamiento de los recursos alimentarios. Durante la capacitación se fortalecieron conocimientos relacionados con la correcta clasificación de residuos orgánicos, reciclables y no aprovechables, así como la importancia de mantener prácticas responsables que favorezcan la protección del medio ambiente y el cumplimiento de los estándares de saneamiento establecidos para la unidad operativa. Asimismo, se resaltó el impacto ambiental, social y económico generado por las pérdidas y desperdicios de alimentos, sensibilizando al talento humano sobre la necesidad de promover hábitos de consumo responsable, optimizar el uso de materias primas y contribuir a la reducción de residuos generados durante la prestación del servicio de alimentación. Se destacó que la adecuada gestión de residuos sólidos y la disminución de las PDA contribuyen significativamente a la conservación de los recursos naturales, la mitigación de impactos ambientales, el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y el desarrollo de entornos institucionales más sostenibles. Para finalizar la actividad, se realizó una evaluación de conocimientos mediante preguntas de selección múltiple compartidas a través del grupo de WhatsApp del talento humano, permitiendo verificar la comprensión de los temas socializados y reforzar los conceptos abordados durante la jornada.

¿QUÉ SON LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS?

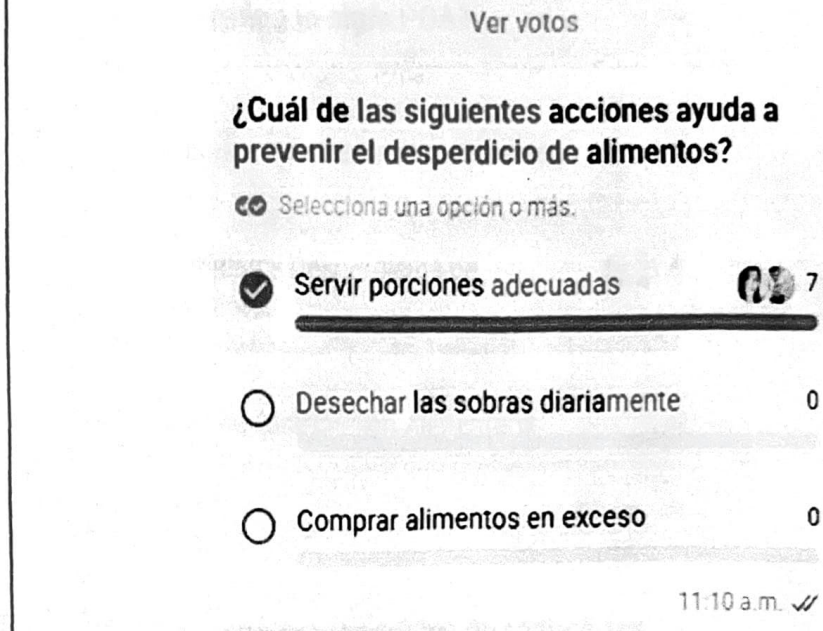
Son los alimentos que se pierden durante las etapas de producción, cosecha, almacenamiento, transporte o procesamiento antes de llegar al consumidor.

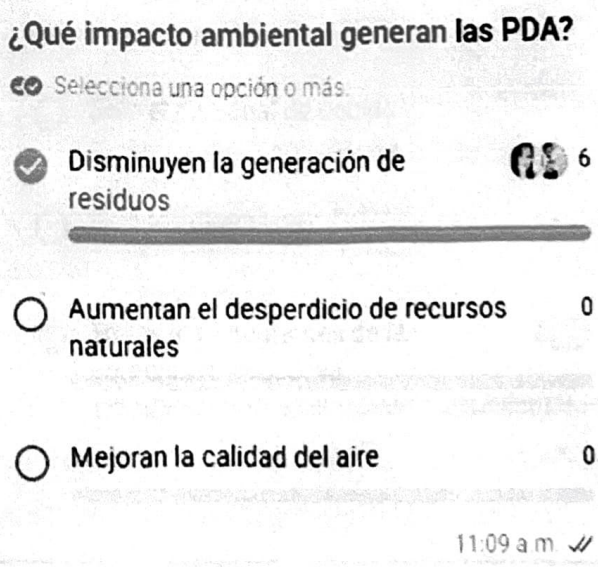


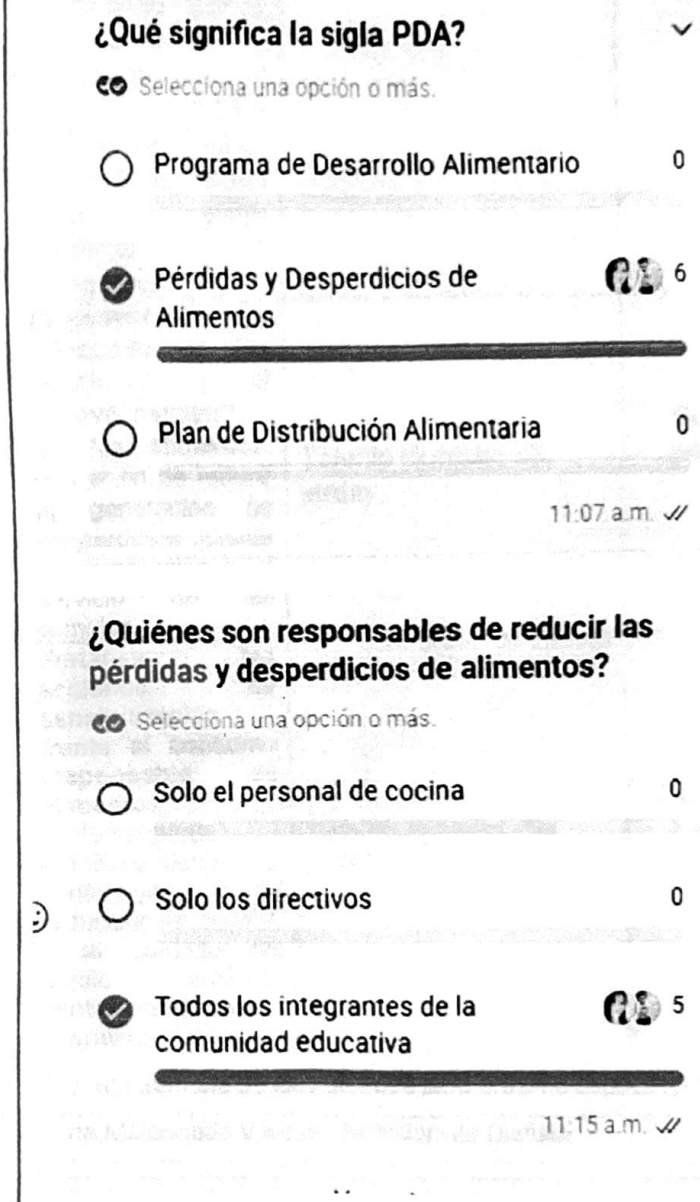
¿CÓMO PODEMOS REDUCIR LAS PDA?



- PLANIFICAR LAS COMPRAS Y LAS CANTIDADES A PREPARAR
- ☑ ALMACENAR ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS
- ☑ APLICAR EL METODO PEPS (PRIMERO EN ENTRAR PRIMERO EN SALIR)
- ☑ APROVECHAR LOS ALIMENTOS ANTES DE SU VENCIMIENTO
- ☑ SERVIR PORCIONES ADECUADAS PARA EVITAR SOBRANTES
- ☑ SENSIBILIZAR A LA COMUNIDAD SOBRE EL VALOR DE LOS ALIMENTOS


Ver votos
¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir el desperdicio de alimentos?
Selecciona una opción o más.
Servir porciones adecuadas 7
Desechar las sobras diariamente 0
Comprar alimentos en exceso 0
11:10 a.m.


¿Qué impacto ambiental generan las PDA?
Selecciona una opción o más.
Disminuyen la generación de residuos 6
Aumentan el desperdicio de recursos naturales 0
Mejoran la calidad del aire 0
11:09 a.m.



	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Lina Maldonado	Nutricionista	JI.C. Casita San Francisco
	Andrea Rodríguez	Responsable	JI.C. Casita San Francisco
	Actividad	**Responsable**	**Fecha límite**
Compromisos	**Aplicar buenas prácticas de almacenamiento y rotación de alimentos,**	Talento Humano del jardín	Continuamente durante el periodo de operación en el jardín

	verificando fechas de vencimiento y utilizando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para evitar pérdidas de alimentos.		
	Promover el uso adecuado de las porciones y el aprovechamiento de los alimentos, con el fin de reducir la generación de desperdicios durante la preparación y el servicio de las comidas.	Talento Humano del jardín	Continuamente durante el periodo de operación en el jardín
	Fortalecer las acciones de sensibilización frente al consumo responsable de alimentos, implementando prácticas diarias que contribuyan a la reducción de las PDA y al cuidado del medio ambiente dentro de la unidad operativa.	Talento Humano del jardín	Continuamente durante el periodo de operación en el jardín
Próxima reunión	*Primera semana de julio de 2026 para próxima capacitación*		
Elaboró	Lina Maldonado Vargas - Nutricionista Dietista		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Programa de desechos solidos. Lugar o Localidad o Sede: Ciudad Bolivar. Fecha y hora: 2 de junio

4. Nombre responsable: Lina Maldonado Vargas. 5. Dependencia responsable: Nutricion Bienestar integral

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	Geraldinee Perez T.	CC	1004753692	JI. casita sanfrancisco	Docente	contratista	geraldinee.17.perez@gmail.com	3223480033	
2	Linda Pineda	CC	53089265	JI casita sanfrancisco	Aux Alimentos	Bachiller	Xiomarapineda239@gmail.com	3213520228	
3	Alexandra Cortez T	CC	1033764385	JI casita de San francisco	Auxiliar de alimentos	Bachiller	Alejitaq5-16@hotmail.com	3009719117	
4	Maiyuri Gaitan	CC	1033700779	JI. casita de sanfrancisco	Auxiliar de Generales	Bachiller	Jcmuez9@isf.edu.co	3125500067	
5	Yoranny Talero	CC	1003826814	JI casita. sanfrancisco.	Auxiliar de generales	Bachiller.	Ubicalizatalero@gmail.com	3123709591	
6	Lina maldonado	CC	1000801497	JI casita san francisco	Nutricionista	contratista	linamaldonadovargas29@gmail.	3106744621	
7	Angelica Montiel	CC	1.106314214	JI casita sanfrancisco	Auxiliar de cocina Primera infancia	contratista	municipalidadmontiel@hotmail.com	3188831529	
8	Julieth Rincon Galindo	CC	1033762681	JI Casita san Francisco	Auxiliar Administrativa	Contratista	Julieth0303@hotmail.es	3012142410	
9	Yanny Narvaez	CC	1036828822	JI casita sanfrancisco	Docente.	Contratista	Docentaberarte@gmail.com	3008820275	
10	Johanna Viviana Cuenca	CC	1030637636	J.I Casita sanfrancisco	Profesional de Atención a la I	Contratista	Johannaviviana226@gmail.com	3144417625	
11	Viviana Castellanos	CC	57934433	JI casita Sanfrancisco	Docente	Contratista	Vivicastel11@Hotmail.com	3002503728	
12	Alexandra Cortez T	CC	53089265	Sanfrancisco	Manipuladora de alimentos	Contratista	Xiomarapineda239@Gmail.com.	3213520228	
13	Linda Pineda	CC.	1033764385	San francisco	manipuladora alimen	Contratista	Alejita95-16@gmail.com.	3009719117.	
14	Andrea Rodriguez	CC	52748197	San francisco	Responsable	Contratista	Contacto.arteresguardo.chiles@g	3118051791	
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.