Lugar	Jic chaminade Voz de Alerta
Fecha	24/06/2026
Tema	Formato control y medición de desperdicios de alimentos
Desarrollo	Siendo la 4:30 p.m. la auxiliar en atención a la primera infancia Katherine Sierra dio a conocer al equipo humano la primera reunión de fortalecimiento en PDA y la socialización para el desarrollo de una guía orientada a la implementación de estrategias de reducción de desperdicios de alimentos en la Subdirección para la infancia. **1. FORTALECIMIENTO EN PDA** **1.1. Descripción del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el mundo** Pérdidas ● Las explotaciones agrícolas ● Almacenes ● Transporte ● Transformación Desperdicios ● Los comercios (minoristas) ● Hogares y servicios de alimentos El término “desperdicio de alimentos” se refiere a los alimentos y las partes no comestibles asociadas que se retiran de la cadena de suministro de alimentos humanos. En el desperdicio se encuentran las “partes comestibles”, que son aquellas destinadas al consumo humano; y las “partes no comestibles”, es decir, los componentes de un alimento que no están destinados al consumo humano. Un ejemplo de estas últimas son los huesos, las cáscaras y las pepitas o los huesos de frutas. ● Se estima que alrededor de 1.300 millones de toneladas de alimentos se desechan en todo el mundo. ● La producción de alimentos es responsable del 26% de gases de efecto invernadero (GEI). 6% de las emisiones globales de GEI provienen de las pérdidas y desperdicios de alimentos. Para producir alimentos se necesita espacio y tierra, dando que está en intercambio

de energía, pero se está usando para engorde de algún animal o para uno o dos alimentos.

Estimación del desperdicio mundial de alimentos en 2022. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (2024)

- Hogar
  - Promedio mundial: 79 kg/cápita/año
  - Total 2022: 631 millones de toneladas
- Servicios alimentarios
  - Promedio mundial: 36 kg/cápita/año
  - Total 2022: 290 millones de toneladas
- Minorista
  - Promedio mundial: 17 kg/cápita/año
  - Total 2022: 131 millones de toneladas
- Total
  - Promedio mundial: 132 kg/cápita/año
  - Total 2022: 1052 millones de toneladas

Hasta un 19 % de los alimentos que llegan a la etapa de consumo son desechados posteriormente por los minoristas, los servicios alimentarios y los hogares.

Colombia – Desperdicio de alimentos per cápita, 2019

- Retail (comercio minorista): 16 kg
- Consumo fuera del hogar: 28 kg
- Hogar: 70 kg
- Total: 114 kg per cápita
  - Lo que equivale aproximadamente a 228 platos de comida.
  - 228 platos que pueden costar adquiridos en un restaurante popular en Bogotá $420.000 pesos.
  - Un plato tiene aproximadamente 500 calorías, 23 gramos de proteína, 30 gramos de carbohidratos, 40 gramos de grasas.
  - 228 platos tienen 114.000 calorías, 5.244 g de proteínas, 6.840 g de carbohidratos y 9.120 g de grasas.

Se pierden nutrientes y oportunidades de alimentar a quienes más lo necesitan. Generar menos desperdicios y comer conscientemente es un acto de responsabilidad y solidaridad frente a la inseguridad alimentaria.

1.2. Marcos normativos y de política para prevenir las PDA

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Obj 12. Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

- Meta 12.3: De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en el nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

Acuerdo Kunming-Montreal. Para detener y revertir la pérdida de la naturaleza. Meta 16: elecciones de consumo sostenibles, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos.
Promover decisiones de consumo sostenibles mediante políticas, educación e información accesibles, para que hacia 2030 se reduzca la huella global del consumo —incluido a la mitad el desperdicio de alimentos— y se logre una vida digna y en armonía con la Madre Tierra.

Ley 1990 de 2019 "Por medio de la cual se crea la política contra la pérdida y el desperdicio de alimentos y se establecen medidas para reducir estos fenómenos …"

- Medidas para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos destinados al consumo humano.
- Medidas para aplicación de la política contra la pérdida y desperdicio de alimentos destinados al consumo animal.

Acuerdo Distrital 753 de 2019: Establece lineamientos para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos en el Distrito Capital, que vayan acordes con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional y demás normatividad vigente.

Decreto 375 de 2022: "Por el cual se adiciona al Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relacionado con la disminución de las pérdidas y los desperdicios de alimentos".

Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031: "Incentivar el consumo responsable de alimentos saludables, así como de prácticas de alimentación, nutrición y actividad física adecuadas para los diferentes momentos y entornos del curso de vida de los habitantes del Distrito Capital."

Propósito: Garantizar el derecho a la seguridad alimentaria y nutricional de las personas que habitan en el Distrito Capital, a través de la promoción y el fortalecimiento del ejercicio activo de una ciudadanía alimentaria y en el marco de un sistema sostenible e incluyente de abastecimiento y distribución de alimentos saludables y de agua para Bogotá - Región.

Estructura política:
Eje 2: Sistema de Abastecimiento y Distribución de Alimentos saludables y agua.

- Aumento de la participación de pequeños y medianos productores en compras públicas.
- Disminución de pérdidas y desperdicios.
- Población vulnerable priorizada en programas de apoyo alimentario.

2.6. Disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena de suministro de alimentos.

- 2.6.4. Buenas prácticas locales para la reducción de desperdicios de

alimentos implementadas en unidades operativas de la SDIS en las que se realiza preparación de alimentos.

- 2.6.5. Acciones pedagógicas de promoción de consumo responsable y manejo de desperdicios de alimentos con los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS.

1.3. Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Con las acciones entorno a la prevención de PDA se busca:

- Propiciar las condiciones operativas en el servicio de alimentación que contribuyan con la reducción de desperdicios de alimentos con el fin de evitar sus pérdidas cuantitativas y cualitativas.
- “Cuantificar el desperdicio de alimentos permite a los países comprender la magnitud del problema, lo que revela el tamaño de la oportunidad, al tiempo que establece una línea de base para el seguimiento del progreso” PNUMA, 2024.
- Aportar a la seguridad alimentaria y nutricional, así como a la sostenibilidad alimentaria en el Distrito Capital.
- En un futuro articular con esquemas innovadores de aprovechamiento en perspectiva de economía circular.

Protocolo para la medición de desperdicios de alimentos (PTC-PSS-101)

Objetivo: Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

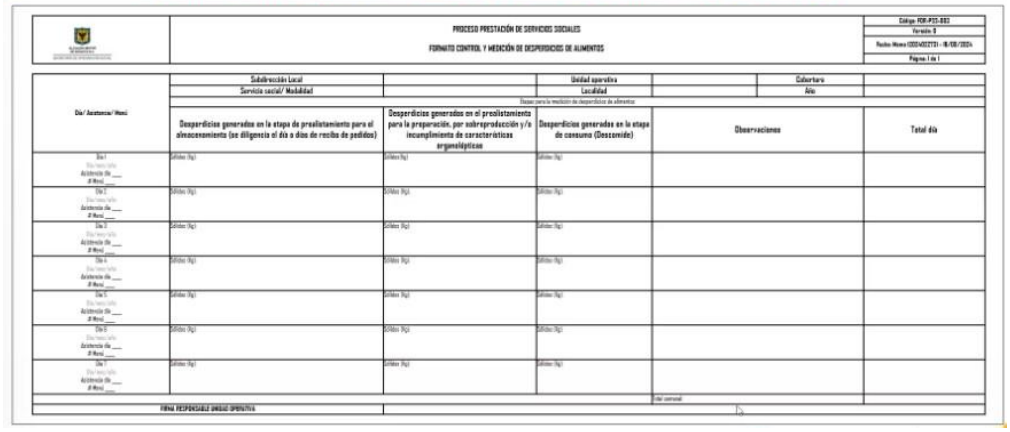
Etapas de medición

A. Pre-alistamiento para el almacenamiento
B. Pre-alistamiento para la preparación:
    a. Alimento que permanece en marmitas, ollas u hornos y que no ha salido del servicio.
    b. Cáscaras y los residuos retirados antes del proceso de cocción.

Alimento descartado durante la preparación.

C. Posconsumo (Descomide): Se cuantifica el alimento que el beneficiario deja en su plato por razones de preferencia, situación de salud o gusto.
    a. Excluyendo servilletas, cubiertos u otros elementos no comestibles.
    b. No se incluyen alimentos que no correspondan al menú establecido del servicio.

Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Subdirección Local | Unidad operativa | Cobertura

Servicio social/ Modalidad | Localidad | Año

Tipos para la medición de desperdicios de alimentos

Día/ Asistencia/ Menú	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (no diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones	Total día
Día 1 Asistencia de ___ Menú ___	Gramos (kg)	Gramos (kg)	Gramos (kg)		
Día 2 Asistencia de ___ Menú ___	Gramos (kg)	Gramos (kg)	Gramos (kg)		
Día 3 Asistencia de ___ Menú ___	Gramos (kg)	Gramos (kg)	Gramos (kg)		
Día 4 Asistencia de ___ Menú ___	Gramos (kg)	Gramos (kg)	Gramos (kg)		
Día 5 Asistencia de ___ Menú ___	Gramos (kg)	Gramos (kg)	Gramos (kg)		
Día 6 Asistencia de ___ Menú ___	Gramos (kg)	Gramos (kg)	Gramos (kg)		
Día 7 Asistencia de ___ Menú ___	Gramos (kg)	Gramos (kg)	Gramos (kg)		
				Total semanal	

FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA

Indicaciones del formato Control y medición de desperdicio de alimentos FOR-PSS-803:

- Registrar en letra legible la información solicitada en el encabezado. Tener en cuenta que la cobertura se refiere a la cantidad de cupos asignada a la unidad operativa.
  - cobertura: cantidad de cupos que tienen la unidad operativa
- Registrar: fecha exacta, número de beneficiarios asistentes, número del menú. Tener en cuenta que el formato será diligenciado de acuerdo con los días de la semana, de tal forma que el dia 1 corresponderá a lunes.
- Registrar la cantidad de desperdicios sólidos generados durante todos los procedimientos previos al alistamiento, aplicados a la materia prima, que incluye: recepción, clasificación y separación; limpieza, desinfección y almacenamiento. Tener en cuenta que:
  - El peso se registra en Kg con dos decimales.
  - La información se registra los días que se reciben el pedido
  - registrar una línea diagonal en caso de que no se realice el pre-alistamiento para almacenamiento.

Registre la cantidad de desperdicios sólidos generados después de llevar a cabo los procesos de alistamiento para la preparación, que incluyen pelado, porcionado, desmenuzado, picado, entre otras técnicas, y generan cáscaras, recortes de verduras, frutas, tubérculos, raíces, así como gordos y pellejos de cárnicos, semillas y cáscaras de huevo.

Asimismo, en el mismo contenedor se ponen los desperdicios de alimentos resultantes durante el proceso de preparación y los sobrantes de ollas, marmitas, hornos, etc., de cada tiempo de comida que ofrece el servicio.

- Registre la cantidad de desperdicios sólidos generados después del consumo (restos de comida que quedan en las bandejas). Tenga en cuenta que si no hubo descomide se debe registrar un o con una línea diagonal
- En el caso de que haya fluctuaciones en las cantidades de desperdicio por una circunstancia inusual en el servicio, esto debe informarse en la casilla de observaciones. Por ejemplo:
  - Situaciones que afectan el funcionamiento habitual de la unidad operativa

- Corte de servicios públicos
- Cambio en la cantidad de cupos
- Cierre de la unidad
- Aumento de desperdicios por alimentos con grandes cantidades de partes no comestibles (Cáscaras de banano, semillas, huesos de pollo, etc)
- Si la unidad no cuenta con báscula o dinamómetro

- Registre la sumatoria de desperdicios generados en el día y al finalizar la semana gestione la sumatoria de todos los días.
- Registro de cierre mensual del formato:
  - Si el mes finaliza un martes, el registro se realiza únicamente hasta el día dos.
  - Los espacios correspondientes a los días restantes de la misma hoja se cierran con una línea diagonal, sin importar su orientación.
  - El siguiente mes se inicia en una nueva hoja del formato. En esta hoja se cierran los días uno y dos con línea diagonal y se diligencia a partir del día tres.
- Diligencia el nombre completo y la firma del responsable de la unidad operativa.

Tenga en cuenta

- En este formato no se debe registrar la información correspondiente a la cantidad de material orgánico sometido al proceso de aprovechamiento (FOR-GA-48).
- Cada mes contará con formatos diferentes, no se debe tener información de dos meses en un mismo formato.
- Para los cambios de mes se debe tener en cuenta que las casillas que no se diligencian debido a que pertenecen a días del mes anterior deben marcarse con una línea horizontal en el espacio que se usa solo una fila la que no se diligencia; si es más de una fila se debe trazar una línea vertical iniciando en la primera casilla del día y finalizando en la quinta casilla del último día del mes anterior.
- El formato puede ser diligenciado digitalmente y firmarse por parte de los(as) responsables del servicio.

El formato debe ser diligenciado en su totalidad, sin excepción.

● 6% de las emisiones globales de GEI provienen de las pérdidas y desperdicios de alimentos.


OPPO Reno14 F 5G
Bogotá · 23 de junio de 2025, 4:57 p. m.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Katherine Sierra	Responsable ambiental	Jardín infantil
	Equipo humano	Responsable del servicio Docentes Auxiliar administrativo Servicios generales Manipulación de alimentos Guarda de seguridad	Jardín infantil
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	N/A	N/A	N/A
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Katherine sierra		

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 I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Formato control y medicion de desperdicios 2. Lugar o Localidad o Sede : JIC VOZ DE ALERTA 3. Fecha y hora: 24-06-2026

4. Nombre responsable: Katherine Dulcey Sierra 5. Dependencia responsable: A.E.A P.I

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	Doris Yasmin Insuasti Granados	CC	52.243.150	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	yasmininsuasty@gmail.com	3163372725	
2	Diana Marlen Beltrán Ballesteros	CC	52.821.972	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	Dianamarlen83hotmail.com	3213671386	
3	Julieth Katherine Rodríguez Diaz	CC	1.013.659.353	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	Juliethh.18@hotmail.com	3208808408	
4	María Consuelo Ospina Rodríguez	CC	52.127.233	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	njdconsuelo@gmail.com	3227845518	
5	Mónica Rodríguez Acosta	CC	52.115.894	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	rodrimonik0522@gmail.com	3108741252	Monica Rodriguez
6	Erica Adriana Mancera Pulido	CC	52.903.851	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	erikadrianamp@gmail.com	3182500227	
7	Katherine Sierra Dulcey	CC	1.033.766.354	JIC Voz de Alerta	Auxiliar Pedagógica	Contratista	Ksierradulcey6@gmail.com	3223159557	Katherine Sierra
8	Nancy Fajardo García	CC	52.624.153	JIC Voz de Alerta	Personal de Servicios de Alimentos	Contratista	nf08216@gmail.com	3102814018	Nancy Fajardo garcia
9	Adriana Lorena Pajoy Pineda	CC	1.023.947.095	JIC Voz de Alerta	Personal de Servicios de Alimentos	Contratista	pajoyadrianalorena@gmail.com	3175877423	Adriana Pajoy
10	Martha Isabel Herrera González	CC	52.362.762	JIC Voz de Alerta	Personal de Servicios de Generales	Contratista	maishergon@gmail.com	3104828350	Martha Herrera
11	Sandra Milena Tejedor Vargas	CC	1.022.931.838	JIC Voz de Alerta	Personal de Servicios de Generales	Contratista	dioniciovillalobos3@gmail.com	3125542682	Milena Vargas
12	Sandra Milena Rincón Romero	CC	1.023.939.334	JIC Voz de Alerta	Auxiliar administrativo	Contratista	mile-524@hotmail.com	3145804532	
13	Xiomara Alexandra Pinzón Niño	CC	52.857.996	JIC Voz de Alerta	Responsable del Servicio	Contratista	xiomitoaat@gmail.com	3107695594	
14									
15									

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.