Lugar	*Reunión virtual mediante Microsoft Teams*
Fecha	*25/08/2026*
Tema	*Fortalecimiento en pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) – Actualización del Protocolo para el Control del Desperdicio de Alimentos PTC-PSS-101 y del Formato Control y Medición de Desperdicios de Alimentos FOR-PSS-803 (Subdirección para la Vejez)*
Desarrollo	La jornada de fortalecimiento fue orientada por el profesional Miguel Rodríguez, del equipo de Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Subdirección de Nutrición. Durante la sesión se presentó la actualización del Protocolo para el Control del Desperdicio de Alimentos PTC-PSS-101 y el Formato Control y Medición de Desperdicios de Alimentos FOR-PSS-803, con el propósito de socializar los principales cambios y orientar su implementación en las unidades operativas que preparan y suministran alimentos en la SDIS. La jornada contó además con la participación de María Victoria Rojas, líder del equipo y Juan Sebastián Jiménez Beltrán junto con Daniela Sofía Garzón Sánchez, estudiantes en práctica de la Subdirección de Nutrición. Como parte de la contextualización, se abordó la problemática de las pérdidas y desperdicios de los alimentos a nivel mundial, diferenciando las pérdidas de alimentos, relacionadas principalmente con las etapas de producción, almacenamiento, transporte y transformación, de los desperdicios, asociados con los alimentos que son retirados de la cadena de suministro en las etapas de comercio, hogares y servicios de alimentación. Se precisó que, para efectos de la medición, se consideran tanto las partes comestibles como las no comestibles de los alimentos, incluyendo cáscaras, semillas, huesos y otras partes asociadas. Durante la sesión se resaltó la magnitud del problema y sus implicaciones para la seguridad alimentaria y nutricional, el ambiente, la pérdida de nutrientes y la biodiversidad. Se mencionó que, de acuerdo las referencias presentadas a nivel mundial se desperdician importantes cantidades de alimentos y que los servicios de alimentación representan uno de los sectores con mayor generación de desperdicios. Asimismo, se destacó la importancia de promover prácticas de consumo responsable y estrategias orientadas a prevenir y reducir el desperdicio de los alimentos. Posteriormente, se socializaron los principales referentes normativos y de política relacionados con la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos, entre ellos los Objetivos de Desarrollo Sostenible, el Acuerdo Kunming-Montreal, la Ley 1990 de 2019, el Acuerdo Distrital 753 de 2019, el Decreto 375 de 2022 y la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá 2019-2031. Se resaltó la importancia de implementar acciones de reducción, consumo responsable, aprovechamiento de residuos orgánicos y estrategias pedagógicas en el marco de los programas sociales de alimentación. La presentación relacionó específicamente estas acciones con la disminución de pérdidas y desperdicios en la cadena de suministro y con la promoción del consumo responsable en los servicios sociales de la SDIS. En relación con la actualización del Protocolo PTC-PSS-101, se explicó que el documento tiene como objetivo estandarizar las acciones debe ejecutar el talento humano para la cuantificación y seguimiento del desperdicio de alimentos, con el fin de obtener información confiable que permita formular estrategias orientadas a su reducción en las

unidades operativas. Se indicó que el protocolo actualizado contempla 23 posibles causas asociadas a la generación de desperdicios evitables y establece acciones para su minimización.

Asimismo, se socializaron los lineamientos relacionados con el manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos, resaltando la articulación con los documentos institucionales correspondientes al manejo y aprovechamiento de residuos sólidos, aceite vegetal usado, vertimientos y residuos orgánicos. Se recordó la importancia del uso de elementos de protección personal, la adecuada disposición de los residuos, la limpieza y desinfección de las áreas y elementos utilizados, así como el registro de la información en los formatos ambientales correspondientes.

Posteriormente, se aborda el manejo de los residuos resultantes en el servicio de alimentación, se resalta el cumplimiento de las actividades establecidas en los documentos:

- Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA.
- Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos – PAIPAERS (PLA-GA-003).
- Plan Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado – AVU y Grasas (PLA-GA-001).
- Instructivo para mejorar la calidad de los vestimentos (INS-GA-004).
- Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos (INS-GA-012).

Para el manejo de residuos resultantes de desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación se explicó el manejo de los residuos orgánicos aprovechables y NO aprovechables.

Se explicó el proceso de cuantificación de los desperdicios de alimentos en las unidades operativas, el cual comprende tres etapas:

1. La primera corresponde al alistamiento de alimentos para el almacenamiento, en la que se cuantifican las partes no comestibles retiradas durante las actividades previas al almacenamiento.
2. La segunda corresponde al alistamiento para la preparación, donde se registran los desperdicios generados durante la preparación, las preparaciones descartadas por incumplimiento de características organolépticas y los sobrantes al finalizar el servicio.
3. La tercera corresponde al consumo o descomide, en la que se cuantifican los restos de alimentos dejados por los beneficiarios y, cuando corresponda, las contramuestras.

Para las tres etapas se enfatizó que la medición debe realizarse únicamente sobre desperdicios sólidos, utilizando un contenedor limpio y verificando previamente en que el equipo de medición se encuentre calibrado y funcionando correctamente. Los resultados

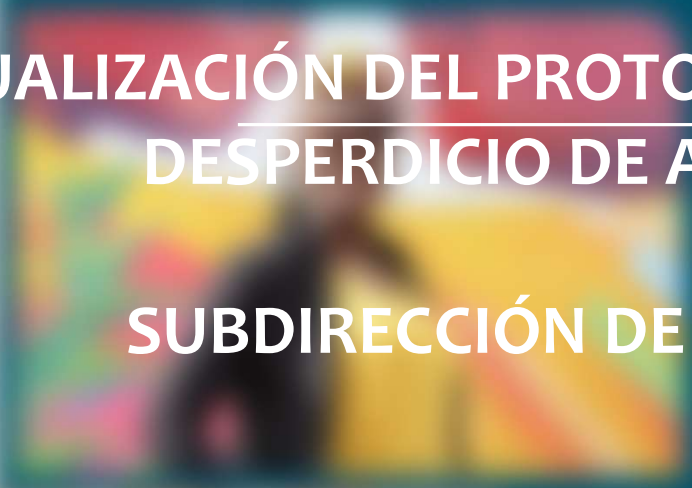
	deben registrarse en kilogramos con dos cifras decimales. En la segunda parte del fortalecimiento se presentó la actualización del Formato FOR-PSS-803, versión 1, identificando los principales cambios en su diligenciamiento. En el encabezado se incorporan, entre otros datos, la subdirección técnica, servicio social/modalidad, unidad operativa, localidad o municipio, cobertura y mes/año. Igualmente, las variables correspondientes al día, menú y asistencia se presentan de manera independiente. Se explicó que el día debe registrarse mediante el número correspondiente al día calendario; el menú debe diligenciarse de acuerdo con el ciclo establecido para cada servicio y la asistencia corresponde al número total de usuarios que asistieron durante la jornada. Los valores de desperdicio deben registrarse en kilogramos con dos cifras decimales y, cuando no exista desperdicio, cuando no se realice una etapa o cuando no corresponda diligenciar información, se debe registrar el valor cero, eliminando el uso de opciones diferentes como “No aplica”. También se aclaró que las situaciones que puedan generar variaciones inusuales en las cantidades de desperdicio deben quedar registradas en la casilla de observaciones. Entre los ejemplos mencionados se encuentran situaciones que afecten el funcionamiento habitual de la unidad operativa, cortes de servicios públicos, cambios en la cantidad de cupos, cierres de la unidad, incremento del desperdicio asociado a alimentos con grandes cantidades de partes no comestibles y novedades relacionadas con los equipos de medición. Se indicó además que cada mes cuenta con un formato independiente y que no se debe registrar información correspondiente a dos meses diferentes en un mismo formato. Las casillas correspondientes a días que no pertenecen al mes objeto de diligenciamiento deben registrarse con cero. De igual manera, en los días en los que no exista servicio, se debe registrar cero en las casillas correspondientes. El formato puede diligenciarse en medio físico o digital, siempre que se encuentre completamente diligenciado y conserve la información requerida. Como parte de las orientaciones para el reporte, se explicó que el reporte mensual será revisado por el referente de Nutrición de cada Subdirección Técnica y posteriormente remitido a la Subdirección de Nutrición entre el quinto (5) y décimo (10) día hábil del mes siguiente. La Subdirección de Nutrición realizará la retroalimentación y, cuando corresponda, solicitará los ajustes dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha límite de entrega. Durante el espacio de resolución de dudas se reforzaron las orientaciones relacionadas con el diligenciamiento del formato, especialmente el uso del cero cuando no exista información o generación de desperdicios, el registro de observaciones ante situaciones atípicas y la correcta identificación del mes objeto del reporte. Se recordó a los participantes realizar el registro de asistencia y aplicar las orientaciones socializadas en la implementación del protocolo y del formato actualizado. Adicionalmente, se abordó el registro de la cantidad de desperdicios de alimentos que son sometidos a algún proceso de aprovechamiento, aclarando que esta información puede registrarse en el campo de observaciones, siempre y cuando corresponda exclusivamente a alimentos y no incluya otros materiales orgánicos aprovechados.

	Finalmente, se socializaron los compromisos derivados de la jornada, relacionados con el envío de la ayuda de memoria, la presentación y el listado de asistencia; la adopción del PTC-PSS-101 y FOR-PSS-803 versión 1 por parte de las unidades operativas de la Subdirección para la Vejez; y la adopción del formato establecido para el reporte mensual de desperdicios, correspondiente al reporte del mes de agosto.			
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	*Listado de asistencia anexo			
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite	
	Enviar ayuda memoria, presentación y listado de asistencia	Equipo PPSAN	Cumplido	
	Adoptar el PTC-PSS-101 y FOR-PSS-803 versión 1.	Unidades operativas de la Subdirección para la Vejez	A partir del 1 de septiembre de 2026.	
	Diligenciar el campo de desnaturalización en el Excel del reporte de desperdicios	Unidades operativas de la subdirección para la Vejez	A partir de octubre	
	Adoptar el formato establecido para el reporte mensual de desperdicios.	Subdirección para la vejez	Reporte correspondiente a septiembre de 2026	
Próxima reunión	No aplica			
Elaboró	Juan Sebastián Jiménez Beltrán Prácticamente FUCS Reviso: Miguel Angel Rodriguez Ordoñez Equipo PPSAN – Subdirección de nutrición SDIS			

Id	Hora de inicio	Hora de finalización	Nombre completo	Número de documento	Correo electrónico	Cargo	Subdirección técnica	Servicio Social	Unidad Operativa
508	8/25/2026 14:06	8/25/2026 14:08	GLORIA ELENA ROMERO MORENO	41890649	romeromorenogloria1@gmail.cor	Nutricionista	Subdirección para la vejez	CASA DE LA SABIDURIA CENTRO DIA	LA MONTAÑA DEL SABER
509	8/25/2026 14:06	8/25/2026 14:09	Angela María Rodríguez Torres	1018490073	rodriguezangela926@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Centro día - Casa de la sabiduría	La fraternidad
510	8/25/2026 14:09	8/25/2026 14:11	ANDREA CAROLINA RINCON BERMUD	1022325097	acrinconb@sdis.gov.co	Auxiliar administrativo	Subdirección para la vejez	CENTRO DIA CASA DE LA SABIDURIA RINCON INTERCULTUI	CASA DE LA SABIDURIA RINCON INTERCULTURAL
511	8/25/2026 14:11	8/25/2026 14:12	Leidy Constanza Garzon Torres	1013597994	lcgarzont@sdis.gov.co	Responsable/coordinador de la un	Subdirección para la vejez	centro dia casa de la sabiduria	caminos de vida
512	8/25/2026 14:11	8/25/2026 14:13	Karen Alexa Arévalo Gutiérrez	1002819638	nutricionfcoyclara@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Comunidad de Cuidado	Hogar Francisco y Clara
513	8/25/2026 14:12	8/25/2026 14:13	Janett María Ortiz de Avila	1129572567	janett162202@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Centro Día Casa de la Sabiduría	San David
514	8/25/2026 14:12	8/25/2026 14:13	Kellis Johanna Martínez Romero	1143148255	kelmartinezro@unal.edu.co	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Casa de la Sabiduría	Centro dia Sierra Morena
515	8/25/2026 14:11	8/25/2026 14:13	MAGDA AYDE BARBOSA TELLEZ	51967212	magdabnutri@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	CASA DE LA SABIDURIA CENTRO DIA	CENTRO DIA AMARU
516	8/25/2026 14:14	8/25/2026 14:15	JEAN ANDRE SICARDL	1020778561	JSICARD@SDIS.GOV.CO	Responsable/coordinador de la un	Subdirección para la vejez	CENTRO DIA CASA DE LA SABIDURIA	LA MONTAÑA DEL SABER
517	8/25/2026 14:07	8/25/2026 14:16	Royer Alberto Barrios Ramírez	1106895274	cpshogarfranciscoyclaraga@gmai	Responsable ambiental	Subdirección para la vejez	Centro Comunidad de Cuidado	Hogar Francisco y Clara
518	8/25/2026 14:08	8/25/2026 14:16	Zayda Rocio Alvarez Vergara	1013652220	zalvarez@sdis.gov.co	Nutricionista	Subdirección para la vejez	centro dia - casa de la sabiduria	Los Cerezos
519	8/25/2026 14:17	8/25/2026 14:19	Sara Natalia Ramírez Castellanos	1007249488	snramirez@sdis.gov.co	Responsable/coordinador de la un	Subdirección para la vejez	Casa de la Sabiduría	La Fraternidad
520	8/25/2026 14:19	8/25/2026 14:20	Melany Fandiño	1018411757	mfandinom@sdis.gov.co	Referente técnico	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado, atención sociosanitaria transitoria	Nivel central
521	8/25/2026 14:20	8/25/2026 14:22	ESPERANZA CABRERA PLAZAS	40088146	cordinacionrobles@gmail.com	Responsable/coordinador de la un	Subdirección para la vejez	comunidad de cuidado	Los Robles
522	8/25/2026 14:22	8/25/2026 14:24	Ivan Andres velandia López	1069755000	ccsilvaniasga@gmail.com	Tecnico ambiental	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado	Los robles
523	8/25/2026 14:07	8/25/2026 14:28	Tatiana Amariles Arias	1053845923	cstmemoriaysabersga@gmail.con	Responsable Ambiental	Subdirección para la vejez	Sociosanitaria Transitoria	Sociosanitaria Transitoria Memoria y Saber
524	8/25/2026 14:31	8/25/2026 14:37	JAIRO RAMIREZ MENJURA	1022369830	JAIRO24-10@HOTMAIL.COM	Responsable/coordinador de la un	Subdirección para la vejez	ATENCION SOCIOSANITARIA TRANSITORIA	MEMORIA Y SABER
525	8/25/2026 14:46	8/25/2026 14:47	Andrés Alfonso Páez Díaz	1071166253	andresalfonsopd@hotmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Hogar transitorio	Villa kennedy
526	8/25/2026 14:46	8/25/2026 14:47	Lyna Marcela Olarte Arias	1024484350	nutricionista.lyna.olarte@hotmail	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Cuidado transitorio Día - Noche	Quiroga
527	8/25/2026 14:46	8/25/2026 14:47	LUZ ADRIANA RUIZ QUINCHIA	1032494170	luzadriana.ruizquinchia@gmail.co	Nutricionista	Subdirección para la vejez	CENTRO CUIDADO TRANSITORIO	SAMPER MENDOZA
528	8/25/2026 14:49	8/25/2026 14:50	DANIEL HORACIO BOTERO NIÑO	1018442186	hora.botero@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	CENTRO DÍA	MARIA GORETTI
529	8/25/2026 14:50	8/25/2026 14:51	Karen Lorena Sandoval Rincón	1000806559	cpscasasantamariasga@gmail.cor	responsable ambiental	Subdirección para la vejez	COMUNIDAD DE CUIDADO	HOGAR CASA SANTA MARÍA
530	8/25/2026 14:50	8/25/2026 14:51	Paula Andrea Gómez Cardona	1001283237	pagomezcar@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Centro Día Casa de la Sabiduría	La Casa en el Arbol
531	8/25/2026 14:51	8/25/2026 14:51	AYDA ALVAREZ Muñoz	1083433814	ayda.alvarez@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado	Caminos de vida
532	8/25/2026 14:50	8/25/2026 14:52	Johan Eduardo Villalobos Moreno	1072752617	cpscorazoninmaculadosga@gmail	Responsable ambiental	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado	Corazón Inmaculado de María
533	8/25/2026 14:50	8/25/2026 14:52	Laura Camila Laverde Pinilla	1000953145	laura.laverde.nutricion@gmail.co	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Casa de la sabiduría	Palabras Mayores
534	8/25/2026 14:51	8/25/2026 14:52	Valentina Ruiz Sánchez	1002157616	Valentinaruizsa@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado	Caminos de vida
535	8/25/2026 14:50	8/25/2026 14:52	Angel Antonio Higuera Ortega	1094285145	Angelhiguera.nutricionista2022@	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Transitoria sociosanitaria	Salud y vida
536	8/25/2026 14:50	8/25/2026 14:52	Rocío Campo Yaniz	32828565	susancampo1970@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Cuidado Transitorio	Nuevo Renacer
537	8/25/2026 14:50	8/25/2026 14:53	LESLY PAOLA FONTALVO ALVAREZ	57106350	nutricionsanjose2024@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	comunidad de cuidado	san jose chinauta
538	8/25/2026 14:51	8/25/2026 14:53	Diana Rodríguez Orozco	52484479	nutricionistaapoyo@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Casa de la Sabiduría	Las Acacias
539	8/25/2026 14:52	8/25/2026 14:53	MARIA CONSTANZA RINCON ROJAS	52912984	MCRINCON@SDIS.GOV.CO	Responsable/coordinador de la un	Subdirección para la vejez	CENTRO DIA CASA DE LA SABIDURIA	CAMPO VERDE
540	8/25/2026 14:52	8/25/2026 14:53	Mayra Alejandra Galindo Vergara	1140833386	mayragalindonutricion@gmail.co	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado	Tierra del sol
541	8/25/2026 14:52	8/25/2026 14:53	Claudia Meza	52055750	ndcm2024@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Vejez	CCC Tierra del sol
542	8/25/2026 14:51	8/25/2026 14:53	LEYDI YOHANNA MUÑOZ GARCIA	1022945913	lymunozg@sdis.gov.co	Responsable/coordinador de la un	Subdirección para la vejez	Centro Día Casa de la Sabiduría	Celebra La Vida
543	8/25/2026 14:51	8/25/2026 14:53	Geison Darío Cubillos Suárez	1098656811	geisoncubillosnd@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Centro día	Campo Verde
544	8/25/2026 14:52	8/25/2026 14:54	Felipe Naranjo Rojas	1023030218	felipenaranjo.oficial@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Centro de la sabiduría	Centro de la sabiduría Carlos Gaviria
545	8/25/2026 14:50	8/25/2026 14:54	SANDRA CORREDOR GOMEZ	52119390	nutriciónsantamaria@fumdir.org	Nutricionista	Subdirección para la vejez	comunidad de cuidado	Hogar Casa Santa María
546	8/25/2026 14:51	8/25/2026 14:54	YOLANDA ACOSTA BARAJAS	51985561	nutrirycrecer@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	COMUJNIDAD DE CUIDADO	CC HOGAR SN JOSE DE CHIPAQUE
547	8/25/2026 14:51	8/25/2026 14:55	Elizabeth Burgos Rodríguez	55237201	nutricioncclasbrisas2025@gmail.c	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Comunidad de Cuidado	Las Brisas
548	8/25/2026 14:50	8/25/2026 14:55	Laura Daniela Avila Clavijo	1233506865	lavilac@sdis.gov.co	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Centro Día	Casa de la Sabiduría Chapinero
549	8/25/2026 14:54	8/25/2026 14:56	Saralicia Yolanda Guarin Crispin	52445959	Saraliciaguarin2024@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Casa de la Sabiduria	centro día Celebra la vida
550	8/25/2026 14:55	8/25/2026 14:57	ANYS GISSET ARIAS VASQUEZ	1123731040	nutrianyscomunitaria@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado	Los Robles
551	8/25/2026 14:57	8/25/2026 14:58	Daisy Tatiana Carrascal Carrillo	1024493115	ctvillakennedysga@gmail.com	Tecnica en gestión ambiental	Subdirección para la vejez	Centro de cuidado transitorio	Villa Kennedy
552	8/25/2026 15:00	8/25/2026 15:01	Faisury Llanos ortiz	1072432190	ccgolondrinassga@gmail.com	responsable ambiental	Subdirección para la vejez	comunidad de cuidado	Golondrinas
553	8/25/2026 15:02	8/25/2026 15:02	LUISA CAMILA VARGAS SÁNCHEZ	1013652468	lcamilavargass@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	comunidad de cuidado	hogar san josé sasaima
554	8/25/2026 15:02	8/25/2026 15:03	Alejandro Castellanos	1023970663	Alejo.19982009@gmail.com	Gestor ambiental	Subdirección para la vejez	Centro de cuidado transitorio	Los caminantes
555	8/25/2026 15:02	8/25/2026 15:04	Laura Catherine Caballero Cornejo	1030661174	Laucaballero121295@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Comunidad de Cuidado	CC Bello Horizonte
556	8/25/2026 15:03	8/25/2026 15:04	jenny marcela leon vasquez	1022346379	ymleonv@sdis.gov.co	Responsable/coordinador de la un	Subdirección para la vejez	centro dia	Monseñor oscar arnulfo romero
557	8/25/2026 15:02	8/25/2026 15:04	JUAN HERNANDO CABRERA SASSIN	80720165	cclibertadsga@gmail.com	Tecnico Ambiental	Subdirección para la vejez	COMUNIDAD DE CUIDADO	LIBERTAD
558	8/25/2026 15:00	8/25/2026 15:04	Jhon Fredy Cañon Alfaro	80798425	ctsociosanitariosaludyvidasga@gr	Técnico ambiental	Subdirección para la vejez	Sociosanitario Transitorio	Salud y Vida
559	8/25/2026 15:04	8/25/2026 15:05	LESLY PAOLA FONTALVO ALVAREZ	57106350	nutrilesly@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	COMUNIDAD DE CUIDADO	SAN JOSE CHINAUTA
560	8/25/2026 15:02	8/25/2026 15:06	Fernanda Alarcón Hernandez	60384336	fundacionconstruyendonutricion(	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Cuidado Transitorio Día - Noche	Cuidado Transitorio Día - Noche Los Caminantes
561	8/25/2026 15:10	8/25/2026 15:11	Maida López	34991184	lopezmaida99@gmail.co	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Centro Día -Casa de la Sabiduría	Sembrando Sueños
562	8/25/2026 15:11	8/25/2026 15:12	Ana Leandra Campos Timarán	1006742621	anacampostimaran@gmial.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Casa de la sabiduría Centro día	Mi refugio
563	8/25/2026 15:16	8/25/2026 15:17	Martha Viviana Salamanca Guzmán	52954670	vipi83@outlook.com	Responsable/coordinador de la un	Subdirección para la vejez	Centro día	Casa de la sabiduría mi refugio
564	8/25/2026 15:22	8/25/2026 15:23	Andrea Rondón	1129512425	Equiligoav@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Subdirección para la vejez	Memoria y saber
565	8/25/2026 15:20	8/25/2026 15:24	YOLANDA ACOSTA	51985561	NUTRIRYCRECER@GMAIL.COM	Nutricionista	Subdirección para la vejez	COMUNIDAD DE CUIDADO	CHIPAQUE
566	8/25/2026 15:25	8/25/2026 15:26	Clara Ines Borda	52328104	claraborda16@hotmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	comunidad de cuidado	corazon inmaculado de maria
567	8/25/2026 15:26	8/25/2026 15:28	Cristian Fernando Cristancho Cristanch	1023929498	cfcristancho@funsanmateo.edu.c	Técnico en gastronomía o alimento	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado	Libertad
568	8/25/2026 15:26	8/25/2026 15:28	José Luis Acero Vargas	91434051	jose2812@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado	Golondrinas
569	8/25/2026 15:28	8/25/2026 15:30	Julio cesar Bohórquez Camargo	13745847	juliocbohorquezc@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Comunidad de cuidado	Golondrinas
570	8/25/2026 17:31	8/25/2026 17:34	Diana Carolina Hernández	1121848603	dianahernandezc62@gmail.com	Nutricionista	Subdirección para la vejez	Casa de la sabiduría	Monseñor Oscar Arnulfo Romero

FORTALECIMIENTO EN PDA









ACTUALIZACIÓN DEL PROTOCOLO CONTROL DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN

INICIAMOS EN UNOS MINUTOS

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ









AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

FORTALECIMIENTO EN PDA

ACTUALIZACIÓN DEL PROTOCOLO CONTROL DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Equipo de PPSAN
Subdirección de Nutrición

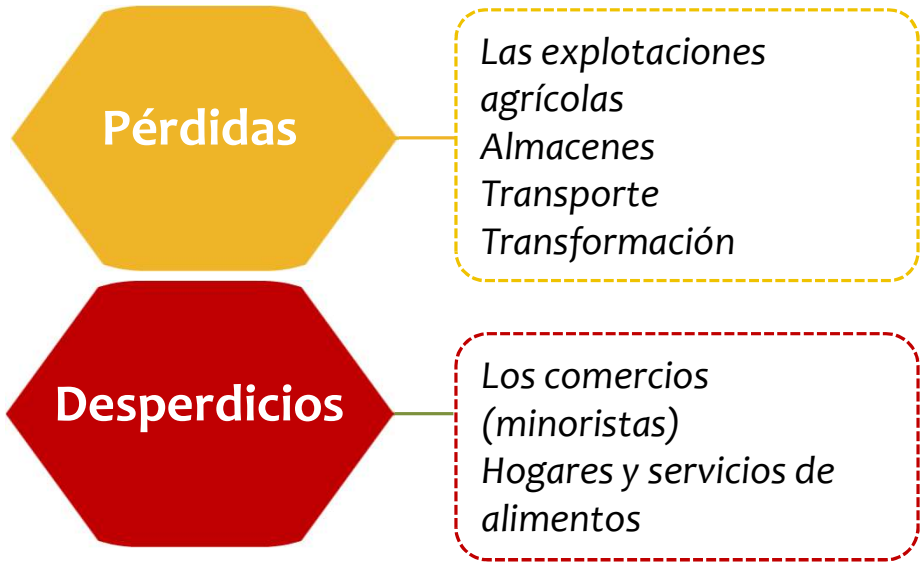
2026

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

Ruta expositiva

1. Descripción del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el mundo
2. Marcos normativos y de política para prevenir las PDA
3. Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas
4. Resolución de dudas
5. Compromisos

1 Descripción del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el mundo



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. PNUMA, 2024

En el desperdicio de 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 PNUMA, 2021

1 Descripción del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el mundo



Se estima que alrededor de 1.300 millones de toneladas de alimentos se desechan en todo el mundo. FAO (2013)

La producción de alimentos es responsable del 26% de gases de efecto invernadero (GEI). Poore y Nemecek (2018)

6% de las emisiones globales de GEI provienen de las pérdidas y desperdicios de alimentos . Poore y Nemecek (2018)

1 Descripción del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el mundo



En cuanto a la pérdida y el desperdicio total mundial, las frutas y verduras tienen la mayor participación con el 44%, seguido por raíces y tubérculos (20%) y cereales (19%). FAO, 2012

Las pérdidas y desperdicios de alimentos también significan una pérdida cualitativa de nutrientes, no solo cuantitativa.

La pérdida y el desperdicio de alimentos se relaciona con la pérdida de biodiversidad

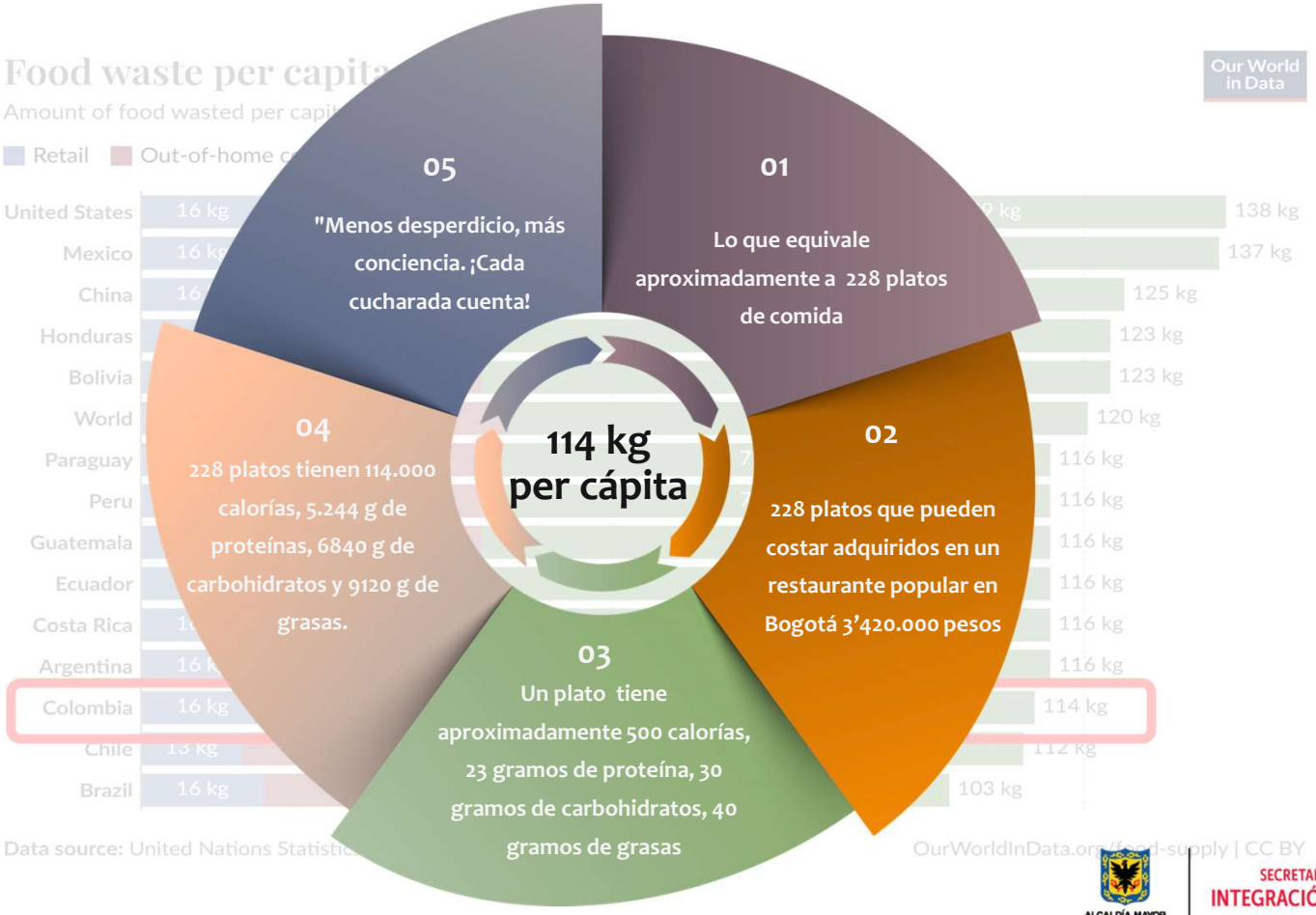
Estimación del desperdicio mundial de alimentos 2022

Sector	Promedio mundial (kg/cápita/año)	Total 2022 (millones de toneladas)
Hogar	79	631
Servicios alimentarios	**36**	**290**
Minorista	17	131
Total	132	1052

Fuente: Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (2024). Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2024. Nairobi

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.

1 Descripción del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el mundo



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

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 la venta al por menor y a 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 perdida 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 accesible, 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.

2 Marcos normativos y de política para prevenir las PDA

Ley 1990 de 2019

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

16 objetivos

- Medidas para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos destinados al consumo humano
- Medidas para la 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 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: 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."

2 Marcos normativos y de política para prevenir las PDA

Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031

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.



- *Aumento de la participación de pequeños y medianos productores en compras publicas*
- ***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.*

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

Objetivo

Estandarizar las acciones que debe ejecutar el talento humano para la cuantificación y seguimiento del desperdicio de alimentos con el fin de proporcionar datos confiables para la **formulación de estrategias** orientadas a su reducción en las unidades operativas que preparan y suministran alimentos en la SDIS.

1. Mapa de procesos
2. Prestación de los servicios sociales
3. PSS - 11. Dirección de Nutrición y Abastecimiento
4. 20260728_ptc_pss_101_v1_protocolo_control_del_desperdicio_de_alimentos.pdf

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Componente transversal alimentario y nutricional

- Protocolo Control del desperdicio de alimentos PTC-PSS-101
- Protocolo Alimentación complementaria perceptiva PTC-PSS-022
- Protocolo lactancia materna para familias gestantes y lactantes PTC-PSS-052
- Protocolo Promoción de prácticas adecuadas de alimentación y nutrición en personas gestantes y en periodo de lactancia PTC-PSS-095
- Protocolo Preparación de formulas infantiles PTC-PSS-098
- Formato Soporte entrega de ayudas en especie y su registro FOR-PSS-396
- Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Acciones para minimizar los desperdicios evitables de alimentos

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
Realizar la planificación alimentaria cumpliendo con la normatividad para cada uno de los servicios.	**Subdirección de Nutrición, Subdirecciones Técnicas**
Realizar la compra de alimentos de acuerdo con la minuta de alimentos establecida para cada servicio, considerando las preparaciones y porciones definidas para cada servicio	**Subdirección de Abastecimiento, Subdirecciones Técnicas**
Establecer las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos en el proceso de compra, lo que permite adquirir productos de primera calidad, que cumplan con los criterios definidos en la ficha técnica de cada producto.	
Implementar los procedimientos de planificación alimentaria y abastecimiento, así como los instructivos de recepción, almacenamiento y procesamiento de insumos, de acuerdo con lo establecido por la SDIS.	**Responsable de la unidad operativa, manipulador de alimentos**
Verificar y acompañar la implementación de los procedimientos de planificación alimentaria y abastecimiento, así como de las condiciones higiénico-sanitarias de la unidad operativa	**Subdirecciones Técnicas** **Nutricionista dietista, ingeniero de alimentos, equipos de supervisión**
Capacitar y cualificar al personal manipulador de alimentos, en cumplimiento de la normatividad nacional vigente, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y optimizar la conservación de los alimentos, evitando así el desperdicio en cada una de las etapas de la preparación.	**Operador**
Cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias a fin de garantizar que los alimentos sean inocuos.	**Responsable de la unidad, Subdirecciones Técnicas**
Solicitar mantenimiento periódico en las instalaciones eléctricas, de gas, agua y equipos de conservación de alimentos	**Responsable de la unidad operativa**

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación.

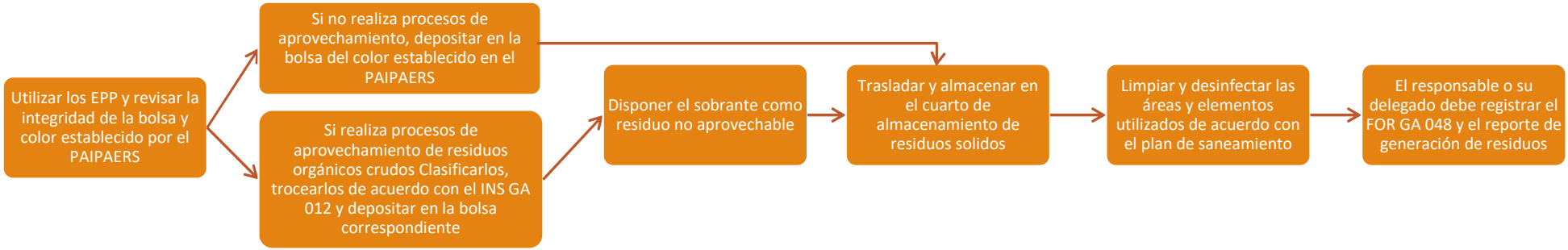
Cumplir de las actividades establecidas en los documentos:

- Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA
- Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos – PAIPAERS (PLA-GA-003)
- Plan Gestión integral de Aceite Vegetal Usado - AVU y Grasas (PLA-GA-001).
- Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos. (INS-GA-004).
- Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos (INS-GA-012).

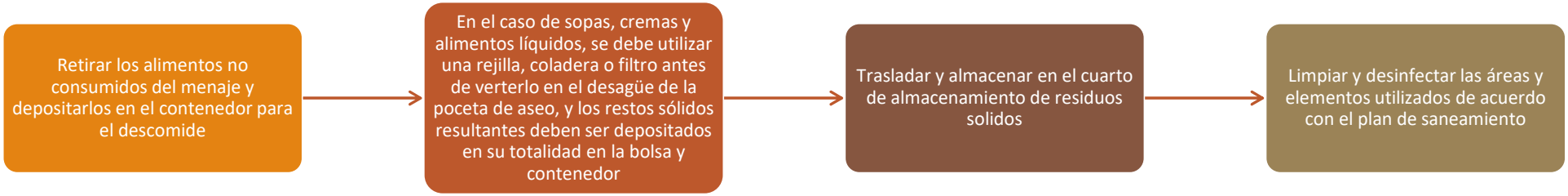
3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación.

Manejo de los residuos orgánicos aprovechables



Manejo de los residuos orgánicos NO aprovechables



3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

Proceso de cuantificación de los desperdicios en la unidad operativa según las etapas de medición

1. Alistamiento de alimentos para el almacenamiento

Partes no comestibles

Depositar los desperdicios generados en las actividades previas al almacenamiento

Pesar la bolsa al terminar el proceso

Registrar la casilla 10 del FOR PSS 803

2. Alistamiento para la preparación

Partes retiradas de los alimentos, preparaciones descartadas y sobrantes

Depositar los desperdicios de los alimentos generados en la preparación de todos los tiempos de comida

Pesar la bolsa al finalizar la operación diaria

Registrar la casilla 11 del FOR PSS 803

3. Consumo - Descomide

Restos de comida y contramuestras

Depositar los residuos de alimentos generados por el beneficiario y contramuestras

Pesar la bolsa al finalizar la operación diaria

Registrar la casilla 12 del FOR PSS 803

Tenga en cuenta

- **Medir en kilogramos y con dos cifras decimales solamente los desperdicios solidos.**
- **Disponer de un contenedor limpio, sin restos de residuos para depositar los desperdicios.**
- **Verifique que el equipo de medición se encuentre calibrado.**

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS						Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
7.Día	8. Menú	9. Asistencia	1.Subdirección Técnica: 2.Servicio Social/ Modalidad: Etapas para la medición de desperdicios de alimentos 10. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento (Sólidos Kg)	3. Unidad operativa: 4. Localidad /Municipio: 11. Desperdicios generados en el alistamiento para la preparación (Sólidos Kg)	12. Desperdicios generados en la etapa de consumo - Descomide (Sólidos Kg)	5.Cobertura : 6. Mes /Año : 13. Observaciones	14. Total día
Lunes ___							
Martes ___							
Miércoles ___							
Jueves ___							
Viernes ___							
Sábado ___							
Domingo ___							
						15. Total semanal:	
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :							

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS					Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
7.Día	8. Menú	9. Asistencia	**1.Subdirección Técnica:** **2.Servicio Social/ Modalidad:** Etapas para la medición de desperdicios de alimentos 10. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento (Sólidos Kg)	**3. Unidad operativa:** **4. Localidad /Municipio:** 11. Desperdicios generados en el alistamiento para la preparación (Sólidos Kg)	**5.Cobertura :** **6. Mes /Año :** 12. Desper en la etap De (Só	
Lunes ___						
Martes ___						
Miércoles ___						
Jueves ___						
Viernes ___						
Sábado ___						
Domingo ___						
					15. Total semanal:	
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :						

Registre en letra legible la información solicitada en el encabezado.

Tenga en cuenta que la cobertura se refiere a la cantidad de cupos asignada a la unidad operativa

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS						Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
7.Día	8. Menú	9. Asistencia	1.Subdirección Técnica: 2.Servicio Social/ Modalidad: Etapas para la medición de desperdicios de alimentos 10. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento (Sólidos Kg)	3. Unidad operativa: 4. Localidad /Municipio: 11. Desperdicios generados en el alistamiento para la preparación (Sólidos Kg)	12. Desperdicios generados en la etapa de consumo - Descomide (Sólidos Kg)	5.Cobertura : 6. Mes /Año : 13. Observaciones	14. Total día
Lunes ___							
Martes ___							
Miércoles ___							
Jueves ___							
Viernes ___							
Sábado ___							
Domingo ___							
						15. Total semanal:	
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :							

Registre en número el día del calendario en que se realiza la medida

Ejemplo: 31 de agosto de 2026 = “31”

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS						Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
7.Día	**8. Menú**	9. Asistencia	1.Subdirección Técnica: 2.Servicio Social/ Modalidad: Etapas para la medición de desperdicios de alimentos 10. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento (Sólidos Kg)	3. Unidad operativa: 4. Localidad /Municipio: 11. Desperdicios generados en el alistamiento para la preparación (Sólidos Kg)	12. Desperdicios generados en la etapa de consumo - Descomide (Sólidos Kg)	5.Cobertura : 6. Mes /Año : 13. Observaciones	14. Total día
Lunes ___							
Martes ___							
Miércoles ___							
Jueves ___							
Viernes ___							
Sábado ___							
Domingo ___							
						15. Total semanal:	
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :							

Registre el número de menú correspondiente, de acuerdo con el ciclo de menús establecido para cada tipo de servicio.

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS					Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
			1.Subdirección Técnica:	3. Unidad operativa:	5.Cobertura :	
			2.Servicio Social/ Modalidad:	4. Localidad /Municipio:	6. Mes /Año :	
			Etapas para la medición de desperdicios de alimentos			
7.Día	8. Menú	**9. Asistencia**	10. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento (Sólidos Kg)	11. Desperdicios generados en el alistamiento para la preparación (Sólidos Kg)	12. Desperdicios generados en la etapa de consumo - Descomide (Sólidos Kg)	13. Observaciones	14. Total día
Lunes ___							
Martes ___							
Miércoles ___							
Jueves ___							
Viernes ___							
Sábado ___							
Domingo ___							
						15. Total semanal:	
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :							

Registre el número total de usuarias/os que asistieron en el día.

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS					Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
7.Día	8. Menú	9. Asistencia	1.Subdirección Técnica: 2.Servicio Social/ Modalidad: Etapas para la medición de desperdicios de alimentos **10. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento (Sólidos Kg)**	3. Unidad operativa: 4. Localidad /Municipio: **11. Desperdicios generados en el alistamiento para la preparación (Sólidos Kg)**	5.Cobertura : 6. Mes /Año : **12. Desperdicios generados en la etapa de consumo - Descomide (Sólidos Kg)**	13. Observaciones / 14. Total día
Lunes ___						
Martes ___						
Miércoles ___						
Jueves ___						
Viernes ___						
Sábado ___						
Domingo ___						
						15. Total semanal:
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :						

- Registrar el peso en kilogramos y con dos cifras decimales.
- Si no hay desperdicios, diligenciar el número o

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS					Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
			1.Subdirección Técnica:	3. Unidad operativa:	5.Cobertura :	
			2.Servicio Social/ Modalidad:	4. Localidad /Municipio:	6. Mes /Año :	
			Etapas para la medición de desperdicios de alimentos			
7.Día	8. Menú	9. Asistencia	10. Des		**13. Observaciones**	14. Total día
Lunes ___						
Martes ___						
Miércoles ___						
Jueves ___						
Viernes ___						
Sábado ___						
Domingo ___						
					15. Total semanal:	
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :						

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 afecten 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 (Cascaras de banano, semillas, huesos de pollo, etc)
- Si se presenta una novedad en el funcionamiento de los equipos de medición

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS						Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
7.Día	8. Menú	9. Asistencia	1.Subdirección Técnica: 2.Servicio Social/ Modalidad: Etapas para la medición de desperdicios de alimentos 10. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento (Sólidos Kg)	3. Unidad operativa: 4. Localidad /Municipio: 11. Desperdicios generados en el alistamiento para la preparación (Sólidos Kg)	12. Desperdicios generados en la etapa de consumo - Descomide (Sólidos Kg)	5.Cobertura : 6. Mes /Año : 13. Observaciones	**14. Total día**
Lunes ___							
Martes ___							
Miércoles ___							
Jueves ___							
Viernes ___							
Sábado ___							
Domingo ___							
						15. Total semanal:	
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :							

Registre la sumatoria de desperdicios generados en el día y al finalizar la semana diligencia la sumatoria de todos los días.

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS						Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
7.Día	8. Menú	9. Asistencia	1.Subdirección Técnica: 2.Servicio Social/ Modalidad: Etapas para la medición de desperdicios de alimentos 10. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento (Sólidos Kg)	3. Unidad operativa: 4. Localidad /Municipio: 11. Desperdicios generados en el alistamiento para la preparación (Sólidos Kg)	12. Desperdicios generados en la etapa de consumo - Descomide (Sólidos Kg)	5.Cobertura : 6. Mes /Año : 13. Observaciones	14. Total día
Lunes ___							
Martes ___							
Miércoles ___							
Jueves ___							
Viernes ___							
Sábado ___							
Domingo ___							
						15. Total semanal:	
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :							

Diligencie el nombre completo del responsable de la unidad operativa

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

3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

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

Tenga en cuenta

- Cada mes contara con formatos diferentes, no se debe tener información de dos meses en un mismo formato.
- Las casillas que pertenezcan a un mes diferente al que se esté diligenciando deben diligenciarse con el número 0.
- Los días en los que habitualmente no hay servicio "Domingos y festivos" registrar el número 0 en todas las casillas
- **El formato puede ser diligenciado en físico o digital.**
- El formato debe estar diligenciado en su totalidad, sin excepción.
- Durante el proceso, el coordinador, responsable o nutricionista de la unidad operativa debe revisar cada dos semanas el registro de la información realizado en el formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803) por el delegado de esta actividad (manipuladores de alimentos o personal de servicios generales), verificando su calidad y consistencia, y efectuando las correcciones necesarias para su consolidación



3 Medición y prevención de desperdicios de alimentos en las unidades operativas

EJEMPLO DE DILIGENCIAMIENTO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS						Código: FOR-PSS-803 Versión: 1 Fecha: Memo I2026024806 – 28/07/2026 Página: 1 de 1
7.Día	8. Menú	9. Asistencia	1.Subdirección Técnica: SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN 2.Servicio Social/ Modalidad: COMEDORES COMUNITARIOS Etapas para la medición de desperdicios de alimentos 10. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento (Sólidos Kg)	3. Unidad operativa: 113903-COMEDOR-COMUNITARIO-BOLONIA 4. Localidad /Municipio: USME 11. Desperdicios generados en el alistamiento para la preparación (Sólidos Kg)	12. Desperdicios generados en la etapa de consumo - Descomide (Sólidos Kg)	5.Cobertura :350 6. Mes /Año : AGOSTO 2026 13. Observaciones	14. Total día
Lunes **3**	10	340	0	10,84	5,42	0	16,26
Martes **4**	11	342	5,32	9,54	4,68	0	19,54
Miércoles **5**	12	342	0	9,47	5,84	0	15,31
Jueves **6**	13	347	0	15,84	4,97	Se aprovecharon 3 kilos del desperdicio de alimentos	20,81
Viernes **7**	0	0	0	0	0	0	0
Sábado **8**	15	350	0	8,87	5,12	0	13,99
Domingo **9**	0	0	0	0	0	0	0
						15. Total semanal: 85,91	
16. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA :			MIGUEL ANGEL RODRIGUEZ ORDOÑEZ				

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

4 Lineamientos para la entrega del reporte por parte de la subdirección técnica

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

EL reporte mensual es revisado por el referente de Nutrición de cada Subdirección técnica, quien lo remite entre el quinto (5) y décimo (10) día hábil del mes siguiente a la Subdirección de Nutrición.

Tenga en cuenta:

La Subdirección de Nutrición emitirá la retroalimentación y, cuando aplique, la solicitud de ajustes dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha límite de entrega del reporte mensual.

5 Resolución de dudas



6 Compromisos

Compromiso	Responsable	Plazo
Enviar ayuda memoria, presentación y listado de asistencia	Equipo PPSAN	2 días hábiles después de la reunión
Adoptar el PTC PSS 101 y FOR PSS 803 v1	Unidades operativas de la subdirección para la vejez	A partir 1 de septiembre del de 2026
Diligenciar el campo de desnaturalización en el Excel del reporte de desperdicios	Unidades operativas de la subdirección para la vejez	A partir del 1 de octubre
Adoptar el formato para el reporte de desperdicios mensual	Unidades operativas de la subdirección para la vejez	Reporte de septiembre

¡GRACIAS!

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