1. 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.

2. Glosario

Los términos y definiciones aplicables al documento pueden ser consultados en el glosario institucional en el Manual del Sistema de Gestión / Novedades / Glosario Institucional: https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/novedades/glosario-institucional.

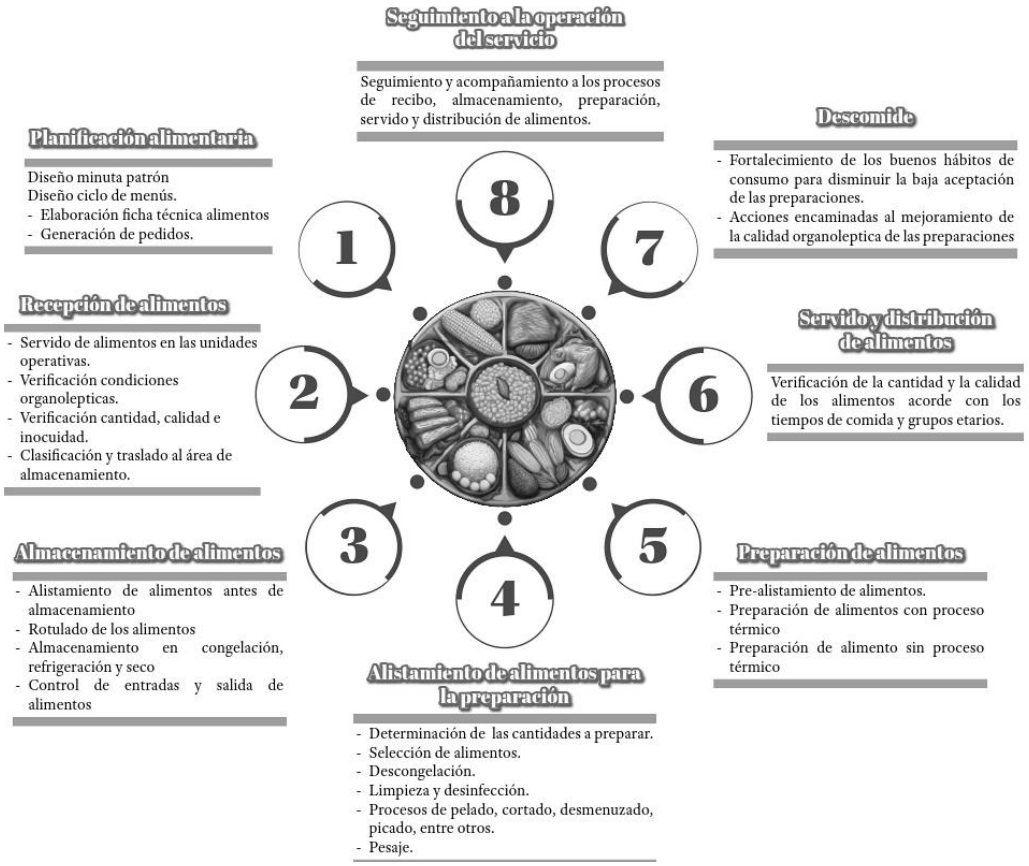
3. Desarrollo

Este protocolo tiene en cuenta las etapas de la operación dentro del servicio de alimentación, identifica las posibles causas de la generación de desperdicios y establece las acciones orientadas a: la reducción, el manejo adecuado, la medición y reporte de los desperdicios de alimentos, así como, las responsabilidades sobre estas acciones en la unidad operativa.

La prestación del servicio de alimentación en la oferta institucional de la SDIS comprende una serie de etapas interrelacionadas que garantizan la calidad, inocuidad y aprovechamiento adecuado de los alimentos. En este sentido, el diagrama 1 Etapas de planificación y abastecimiento de alimentos en el servicio de alimentación resume de manera secuencial los momentos clave de la operación, desde la planificación alimentaria hasta el seguimiento y control del servicio, incluyendo la recepción, almacenamiento, alistamiento, preparación, distribución y las acciones concretas para la reducción del desperdicio de alimentos[1].

[1] Disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos. DNP. Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia. Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas, abril de 2016.

Diagrama 1. Etapas de planificación y abastecimiento de alimentos en el servicio de alimentación.



Fuente: elaboración propia. Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS.

.

- Posibles causas de la generación de desperdicios de alimentos evitables en el servicio de alimentación.

En el ámbito de la prestación del servicio de alimentación, procesos como el recibo, almacenamiento, manipulación o consumo de alimentos, entre otros, pueden generar desechos o desperdicios. No obstante, y de acuerdo con la normatividad colombiana, dependiendo de la fase en la que estos se produzcan pueden tener dos clasificaciones: desperdicios de alimentos evitables y no evitables. En este apartado se hace referencia a los primeros.

Los desperdicios de alimentos evitables se definen como aquellos alimentos y bebidas desechadas que fueron o pudieron ser comestibles en algún momento, ya que tuvieron un proceso de cocción, preparación o fueron servidos en los hogares y en los servicios de alimentación públicos y privados. Este desperdicio pudo causarse por preparación de una gran cantidad de alimentos, por inadecuadas prácticas en el proceso de manipulación, por descarte de consumo de alimentos o partes que aún presentan calidad organoléptica y nutricional

adecuada, por ejemplo, corteza del pan, o partes comestibles que pueden ser incluidas como las cáscaras de las papas, entre otros[2].

En el marco de las unidades operativas de la SDIS, los desperdicios evitables son los alimentos no consumidos por los participantes de la oferta institucional por sus hábitos alimentarios y/o culturales, o aquellos que, por prácticas inadecuadas durante su manipulación y preparación, no se pueden distribuir tras procesarlos. Por lo tanto, se producen durante los procesos de preparación, servido y distribución de alimentos, y del descomide[3] generado luego de su consumo, constituyéndose en un residuo orgánico no aprovechable, definido como todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición[4].

La identificación de las posibles causas de los desperdicios de alimentos evitables constituye un insumo fundamental para la planeación de acciones de prevención, control y mejora continua en la prestación del servicio de alimentación. A continuación, en la Tabla 1, se presentan las principales situaciones que pueden generar desperdicios evitables, las cuales se relacionan con factores internos de la operación y con condiciones externas que afectan el desarrollo del servicio.

Tabla 1. Posibles causas de desperdicios evitables en la prestación del servicio de alimentación

CAUSAS DE LOS DESPERDICIOS EVITABLES	
1	Compra de alimentos que supere la capacidad de almacenamiento disponible.
2	Oferta comercial de los alimentos.
3	Falta de seguimiento, evaluación y ajuste de la minuta.
4	Inadecuada aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de alimentos, materias primas y productos.
5	Tiempos inadecuados para la recepción, pre-alistamiento y el almacenamiento según tipo de alimento.
6	Deterioro de alimentos por condiciones inadecuadas de ventilación, humedad o iluminación en las áreas de almacenamiento.
7	Falta de sensibilización sobre las prácticas adecuadas para el manejo de alimentos.
8	Pérdida de cadena de frío.
9	Contaminación cruzada.
10	Inadecuada implementación del método “primeros en entrar, primeros en salir (PEPS)”.
11	Prácticas inadecuadas de preparación (sobrecocción, fermentación, etc.).
12	Protocolos deficientes de higiene, limpieza y desinfección.
13	Ausencia de control y seguimiento de las temperaturas en la recepción, almacenamiento y servido.

[2] Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2022). Decreto 375 de 2022. Política para la prevención de pérdida y desperdicios de alimentos.

3 Se refiere a los desperdicios de alimentos que quedan en las bandejas, posterior al consumo por parte de los beneficiarios. Elaboración propia. Equipo Política Pública Seguridad Alimentaria y Nutricional. Subdirección de Nutrición.

[4] Decreto 1713 de 2002: “Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994, la Ley 632 de 2000 y la Ley 689 de 2001, en relación con la prestación del servicio público de aseo, y el Decreto Ley 2811 de 1974 y la Ley 99 de 1993 en relación con la Gestión Integral de Residuos Sólidos” expedida por el presidente de la República de Colombia.

CAUSAS DE LOS DESPERDICIOS EVITABLES	
14	Equipos en mal estado o con mantenimiento insuficiente que afectan la conservación o preparación de alimentos.
15	Uso de menaje y utensilios inadecuados que generan derrames o pérdidas.
16	Falta de estandarización de porciones.
17	Falta de verificación de la cantidad de alimentos servidos según grupo etario y tiempo de comida.
18	Baja aceptación de las preparaciones por parte de los beneficiarios.
19	Fluctuaciones en la asistencia de los beneficiarios.
20	Deficiencias en la implementación de los programas del Plan de Saneamiento.
21	Falta de acompañamiento del responsable en las etapas del servicio.
22	Fallas en la prestación de servicios públicos (energía, agua, gas).
23	Situaciones externas que afectan la operación (medidas sanitarias, orden público, fenómenos naturales).

Fuente: elaboración propia. Subdirección de Nutrición, SDIS.

3.1 Acciones para minimizar los desperdicios evitables de alimentos.

La reducción de los desperdicios de alimentos en las unidades operativas depende de la implementación de prácticas orientadas a optimizar los procesos de planificación, compra, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos. Estas prácticas requieren el compromiso de diferentes actores institucionales y operativos, quienes tienen responsabilidades específicas en cada etapa del proceso. Es conveniente para el apropiado funcionamiento del servicio generar una estrategia de reducción de desperdicios de alimentos que pueda ser objeto de seguimiento y verificación. La Tabla 2 presenta las principales prácticas para minimizar los desperdicios de alimentos, junto con los responsables de su ejecución y seguimiento, contribuyendo así a garantizar la inocuidad, la eficiencia en el uso de los recursos y la sostenibilidad del servicio.

Tabla 2. Prácticas para minimizar los desperdicios 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 Planificación alimentaria y Abastecimiento y sus documentos asociados (instructivos y protocolos), incluido, de ser necesario, el Formato Aceptación de preparaciones. (FOR-PSS-250) o el que haga sus veces, así como los instructivos de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos, 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

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
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[5] 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, equipos de conservación de alimentos y agua.	Responsable de la unidad operativa

Fuente: elaboración propia. Subdirección de Nutrición, SDIS.

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

En los servicios sociales de la SDIS donde se realiza la preparación, servido y distribución de alimentos, el residuo generado por el desperdicio de alimentos se debe manejar implementando las acciones establecidas en el Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA, en todas las unidades operativas, sean estas de operación directa o tercerizada, en cumplimiento de lo establecido en los documentos relacionados a continuación o los que hagan sus veces:

- 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).

De acuerdo con la etapa de generación de los desperdicios resultantes del servicio de alimentación, se debe dar un manejo acorde con las características que permiten clasificarlos en residuos orgánicos aprovechables y residuos no aprovechables, en concordancia con lo establecido en los documentos reseñados en la parte superior.

3.2.1 Acciones establecidas para el manejo de los residuos orgánicos aprovechables generados por el desperdicio de alimentos al interior de la unidad operativa.

- Para disponer correctamente de los residuos posteriores al consumo de alimentos (descomide) el personal de servicios generales debe revisar que la bolsa en la que se deposita el descomide, se encuentre sin orificios o perforaciones y conforme al color establecido en el código de colores del plan de Acción Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos - PAIPAERS (PLA-GA-003) de la SDIS.
- El responsable ambiental de la unidad operativa debe socializar con el personal manipulador de alimentos y el talento humano en general, el instructivo Aprovechamiento de los residuos

[5] Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina. Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674/2013, del 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

orgánicos (INS-GA-012), el instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004) y el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos - PAIPAERS (PLA-GA-003), tal como se encuentra establecido en el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA) vigente con el fin de dar a conocer en detalle los procedimientos en la gestión de los residuos orgánicos, acción que contribuye significativamente con la sostenibilidad ambiental del servicio.

- El personal que adelanta el manejo de residuos resultantes del desperdicio de alimentos en la unidad operativa (manipulador de alimentos) debe usar los elementos de protección correspondientes. Además, debe revisar que la bolsa en la cual se depositan los desperdicios de alimentos sin procesos de cocción (crudos), se encuentre sin orificios o perforaciones, y que cumpla con el color establecido en el código de colores del PAIPAERS vigente de la SDIS.
- En caso de que la unidad implemente técnicas de aprovechamiento de residuos orgánicos, el personal que realiza el proceso (manipulador de alimentos) debe clasificar los desperdicios de alimentos crudos (no apto para el consumo), como cáscaras y envolturas orgánicas (cáscaras, tallos u hojas de: mango, piña, naranja, maracuyá, limón, mora, fresas, melón, tomate, cebolla, brócoli, pepino, acelga, cilantro, papa, yuca, plátano y cascaras de huevos, etc.) en la cantidad necesaria para el aprovechamiento. Estos residuos deben depositarse en la bolsa correspondiente, de acuerdo con el código de colores establecido en el plan de Acción Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos - PAIPAERS (PLA-GA-003) vigente de la SDIS.
- Si la recolección de los residuos orgánicos se utiliza para compostaje cerrado (Bokashi)[6] o lombri-compostaje abierto[7], el personal que realiza el proceso debe tener en cuenta las condiciones descritas en los apartados “Picado del material seleccionado para aprovechamiento, almacenamiento temporal y de transferencia y aprovechamiento y transformación de residuos orgánicos”, contenidos en el instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos (INS-GA-012) o el documento que haga sus veces.
- Los residuos orgánicos restantes deben disponerse como residuos no aprovechables en bolsa sin orificios o perforaciones; y que cumpla con el color establecido en el código de colores del plan de Acción Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos - PAIPAERS (PLA-GA-003) de la SDIS.
- El personal que realiza el proceso de recoger, transportar y almacenar residuos en la unidad operativa (servicios generales) traslada la bolsa con residuos no aprovechables al cuarto de almacenamiento de residuos, según los horarios establecidos en la Ruta Interna de Recolección de Residuos Sólidos - RIRRS de cada unidad operativa, la cual se encuentra definida en la guía Plan de Saneamiento (GUI-PSS-005) vigente.
- El personal de servicios generales que realiza el proceso de limpiar y desinfectar cada área y los elementos utilizados para esta actividad procede según lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa

[6] El bokashi es un método de tratamiento biológico de residuos orgánicos, basado en la fermentación láctica controlada en condiciones anaeróbicas, mediante la acción de microorganismos eficientes que transforman los desechos biodegradables en una enmienda orgánica rica en nutrientes, útil para mejorar la fertilidad y estructura del suelo en los sistemas agrícolas sostenibles. Martínez-Blanco, J., & Koller, M. (2020). Bokashi technology as a promising technology for crop production in Europe. The Journal of Horticultural Science and Biotechnology, 95(6), 743–754.

[7] El lombricompostaje es una técnica biológica de aprovechamiento de residuos orgánicos que emplea lombrices para transformar materiales biodegradables en lombricompuesto, un abono natural rico en nutrientes. Este proceso mejora la estructura y fertilidad del suelo y contribuye al manejo sostenible de los residuos. Camelo Rusinque, M. et al. (2023). Recomendaciones de manejo de residuos orgánicos: equipo modular de lombricompostaje. Mosquera: AGROSAVIA.

- El responsable o coordinador de la unidad operativa, o la persona que este delegue, debe realizar el seguimiento al proceso de aprovechamiento de residuos orgánicos mediante el diligenciamiento del formato Seguimiento del proceso de aprovechamiento de residuos orgánicos (FOR-GA-048) o el que haga sus veces, siempre que se genere y utilice material orgánico aprovechable en cualquiera de las técnicas establecidas
- El personal que realiza el proceso de recolección del Aceite Vegetal Usado - AVU. (manipulador de alimentos) debe separarlo en un recipiente con tapa en concordancia con lo dispuesto en el instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004) o el documento que haga sus veces.
- El responsable o coordinador de la unidad operativa quien delegue debe realizar el reporte de la generación de los residuos de la unidad operativa (aprovechable y no aprovechable) de conformidad al plan de Acción Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos - PAIPAERS (PLA-GA-003).

Nota: si la unidad operativa hace entrega de los residuos orgánicos aprovechables a una empresa gestora de los mismos, esta debe proveerles periódicamente los manifiestos de recolección y los certificados del tipo de aprovechamiento que se realizó con los residuos entregados.

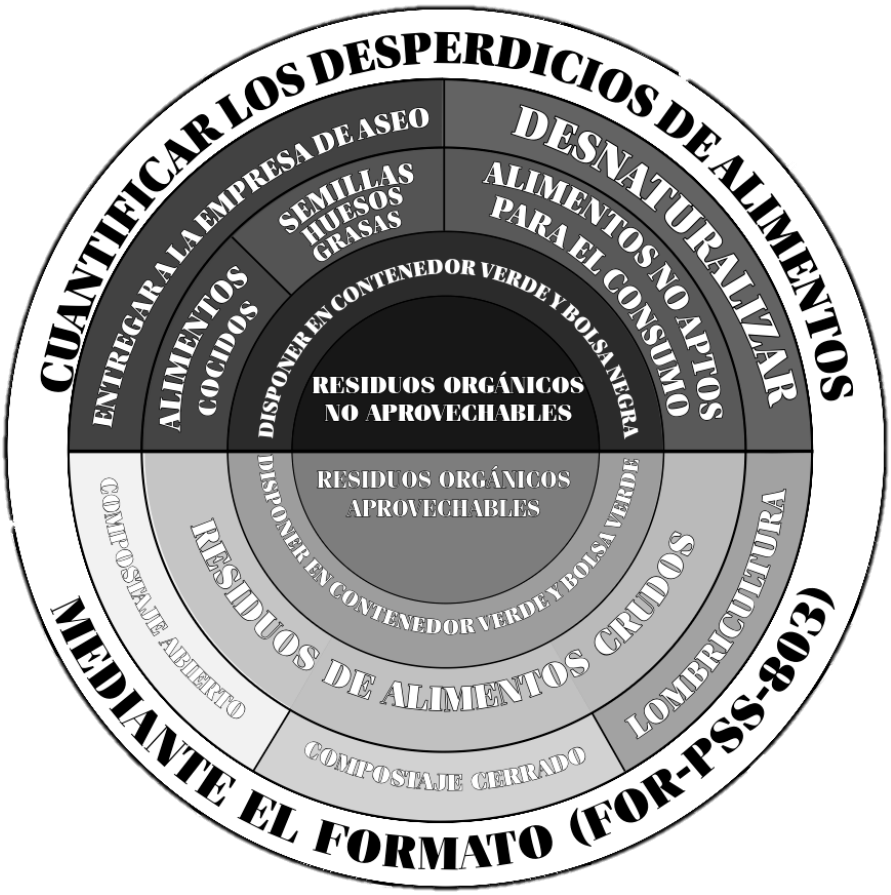
3.2.2 Acciones para tener en cuenta en la gestión de los residuos no aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos al interior de la unidad operativa a cargo del personal de servicios generales

- El personal de servicios generales debe retirar del menaje los alimentos que no fueron consumidos, para ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide.
- En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se debe utilizar una rejilla, coladera o filtro antes de verterlo en el desagüe de la poceta de aseo, y los restos sólidos resultantes deben ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide. Los residuos generados en el descomide nunca deben retornar al servicio de alimentos.
- El personal encargado de recoger, transportar y almacenar residuos en la unidad operativa traslada la bolsa con residuo orgánico no aprovechable al cuarto de almacenamiento de residuos, según los horarios establecidos en la RIRRS de cada unidad operativa.
- El personal encargado de la limpieza y desinfección de cada área y de los elementos utilizados (servicios generales) debe realizar estas actividades conforme a lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Con respecto a la gestión de los residuos orgánicos no aprovechables generados a partir del desperdicio de alimentos, se debe considerar lo siguiente:
- Los residuos de semillas: no se recomienda el uso de este tipo de residuos orgánicos ya que las semillas pueden perdurar en el compost y germinar en lugares no deseados, estas pueden ser: las semillas de tomate o de frutas, restos del licuado de frutas, entre otras.
- Restos de alimentos acumulados en el piso: deben recogerse con un paño húmedo o toalla absorbente húmeda, más no con escoba y recogedor, para evitar que las grasas se extiendan y vertimientos con grasas causen accidentes por caída.

Como se ha mencionado anteriormente, la gestión de los residuos orgánicos generados a partir del desperdicio de alimentos en las unidades operativas requiere procesos diferenciados para garantizar su correcta disposición y aprovechamiento.

El diagrama 2. Acciones para el manejo de residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en los servicios de alimentación de la SDIS, presenta la clasificación de estos residuos en aprovechables y no aprovechables, así como las acciones definidas para su tratamiento, que incluyen técnicas de aprovechamiento en el primer caso y procesos específicos de disposición final en el segundo. En ambos escenarios, resulta fundamental cuantificar los desperdicios mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803) o el que haga sus veces, lo cual facilita el seguimiento y control del proceso y contribuye a la sostenibilidad ambiental y a la eficiencia en la prestación del servicio de alimentación.

Diagrama 2. Acciones para el manejo de residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en los servicios de alimentación de la SDIS.



Fuente: elaboración propia. Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS.

3.3 Reporte de la gestión de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación de la SDIS.

La gestión de los residuos orgánicos aprovechables y no aprovechables generados por el desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación debe desarrollarse conforme a los lineamientos establecidos en el plan de Acción Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos - PAIPAERS (PLA-GA-003) de la SDIS, vigente.

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

El proceso de medición de la cantidad de residuos de alimentos se desarrolla en tres etapas clave: el alistamiento de alimentos para el almacenamiento, el alistamiento para la preparación y el consumo. Cada una de estas fases contempla las acciones específicas de medición, registro y control, las cuales se describen a continuación.

- Medición directa de los desperdicios generados en el alistamiento de alimentos para el almacenamiento (aplica para el día o los días en que se reciben los alimentos):

  - El personal manipulador de alimentos debe disponer de un contenedor limpio, sin restos de residuos para este proceso.
  - En este contenedor se depositan los desperdicios de los alimentos previo al almacenamiento, ejemplo: partes no comestibles de las frutas, verduras, tubérculos y/o raíces.
  - Al finalizar el alistamiento el manipulador de alimentos debe realizar el pesaje de la bolsa verificando inicialmente que los equipos utilizados se encuentren calibrados. El registro de la información en el formato Control y Medición del Desperdicio de Alimentos (FOR-PSS-803) o el que haga sus veces, está a cargo del delegado por el responsable de la unidad o coordinador.

- Medición directa de los desperdicios generados en el alistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas (aplica para todos los días de operación):

  - El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca de la cocina, en el cual se depositan los desperdicios generados durante los procesos de alistamiento para la preparación, tales como pelado, porcionado, desmenuzado y picado, entre otras técnicas. Estos procesos generan residuos de cáscaras, recortes de verduras, frutas, tubérculos y raíces, así como tejido graso, pellejos de cárnicos, semillas y cáscaras de huevo.
  - Asimismo, en el mismo contenedor se disponen los desperdicios de alimentos generados durante el proceso de preparación, incluyendo aquellos residuos de preparaciones que no cumplen con las pruebas organolépticas y deben ser descartados, al igual que los sobrantes provenientes de ollas, marmitas, hornos, etc., de cada tiempo de comida ofrecido por el servicio.
  - Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803) o el que haga sus veces.

- Medición de los desperdicios generados en el consumo (descomide)

- El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca exclusivo para el descomide en el área de comedor.
- En este contenedor se disponen los residuos generados por los beneficiarios luego del consumo (restos de comida que quedan en las bandejas).
- Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803) o el que haga sus veces.

3.3.2 Diligenciamiento del Formato para el control y medición de los desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803)

- El responsable del servicio o quien se delegue debe diligenciar el Formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803) o el que haga sus veces al interior de la unidad operativa.
- Asimismo, el responsable del servicio o quien se delegue en la unidad operativa debe registrar la información en el repositorio digital que defina la Subdirección de Nutrición en los primeros cinco (5) días de los meses que corresponden con el corte del trimestre (abril, julio, octubre, enero), el reporte debe dar cuenta del consolidado trimestral de conformidad a las instrucciones establecidas en el formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803) por la Subdirección de Nutrición.

3.4 Responsabilidades

Con el propósito de lograr la implementación del presente protocolo, en la Tabla 3. se definen las responsabilidades de los diferentes actores relacionados con el manejo adecuado y prevención del desperdicio de alimentos en los servicios sociales de la SDIS que realizan preparación y suministro de alimentos.

Tabla 3. Responsabilidades de los diferentes actores relacionados con el manejo adecuado y prevención del desperdicio de alimentos.

ACTOR	RESPONSABILIDADES
Responsable del servicio en la unidad operativa	• Realizar el acompañamiento y seguimiento a la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en el servicio de alimentos. • Verificar la disposición final de los desperdicios de alimentos: generados previos a la cocción (residuos aprovechables) y generados posterior al proceso de cocción y del descomide (residuos no aprovechables). • Programar acciones de sensibilización relacionadas con la promoción de las buenas prácticas para la disminución de desperdicios de alimentos en articulación con el profesional en nutrición y dietética, ingeniería de alimentos o enfermería (en los casos que aplique), dirigido al talento humano y participantes de la unidad operativa asignada. • Verificar diariamente y registrar, el correcto pesaje del desperdicio de alimentos y diligenciamiento del formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803) o el que haga sus veces. • Enviar el reporte consolidado solicitado trimestralmente por la Subdirección de Nutrición, en el cual se reporta la consolidación de la información registrada en el formato Control de desperdicios de alimentos (FOR-PSS- 803) o el que haga sus veces.

ACTOR	RESPONSABILIDADES
	• Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos en la unidad operativa asignada en articulación con el profesional en nutrición y dietética, ingeniería de alimentos o enfermería. • Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la cantidad de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Profesional en nutrición y dietética, ingeniería de alimentos o enfermería (en los casos que aplique) de la unidad operativa	• Realizar acompañamiento técnico y sensibilización al talento humano de la unidad operativa relacionado con la implementación de este protocolo. • Realizar, durante la visita a la unidad operativa, acompañamiento y seguimiento a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos, en articulación con el responsable de la unidad operativa. • Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la generación de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Manipuladores de alimentos de la unidad operativa	• Implementar los procesos y procedimientos asociados al funcionamiento del servicio de alimentación, en las acciones que correspondan. • Implementar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en las acciones que correspondan. • Implementar el protocolo de Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación (PTC-PSS-101) en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos generados en la etapa del pre-alistamiento y preparación de alimentos. • Realizar el pesaje de los desperdicios de alimentos aprovechables, no aprovechables y del descomide de acuerdo con la organización del servicio. • Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
Personal de servicios generales de la unidad operativa	• Implementar el protocolo para la Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación (PTC-PSS-101), en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos (aprovechables y no aprovechables) • Realizar el pesaje de los desperdicios de alimentos aprovechables, no aprovechables y del descomide de acuerdo con la organización del servicio. • Informar diariamente al responsable del servicio la cantidad de residuos orgánicos aprovechables, no aprovechables y descomide de alimentos. • Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Fuente: elaboración propia. Subdirección de Nutrición, SDIS.

3.5 Seguimiento y Control

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 y envío mensual a su referente de

Nutrición de la subdirección Técnica correspondiente.

Posteriormente, este 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. La Subdirección de Nutrición realiza la revisión y, de ser necesario, la retroalimentación con solitudes de ajustes, máximo en los diez (10) días siguientes de haber recibido el reporte, a través de correo electrónico. Este flujo de revisión garantiza una retroalimentación oportuna en cada nivel, lo que facilita el ajuste de procesos y la implementación de acciones de mejora dirigidas a la medición y reducción del desperdicio de alimentos en las unidades operativas.

4. Administración del protocolo

Subdirección de Nutrición y Abastecimiento

5. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	María Victoria Rojas Porras Miguel Ángel Rodríguez Ordoñez Gizeth Valentina Amaris Betancourt Johana Alexandra Zuñiga Leal Lucero Patricia Morillo Araujo Doris Marcela Camargo López Andrea Carolina Beltrán Gómez Andrés Felipe Vigoya Sarmiento Angelica María Aldana Parra Sandra Milena Rojas Correal Tatiana Niño Martínez Nancy Katalina González Numpaque Lina Paola Garzón Marín Melany Andrea Fandiño Martínez Geraldine González Hernández	Ivón Carolina Camargo García Zulma Yanira Fonseca Centeno Diana Patricia Quintero Neme Wendy Hasbelidi Marín Pulido Rafael Gómez Bedoya Luz Jazbleidy Aranda Martínez Nelsy Andrea Álzate Sáenz Diana Rocio García Hernández Giovanna Marcela Rivera Páez Yolanda Magdalena Sierra Herrera Adriana María Gutiérrez Sánchez Glitza Johanna Vega Ingrid Melissa Fuentes Martín	Juliana Sánchez Calderón
Tipo de vinculación y cargo/rol	Contratista Subdirección de Nutrición Contratista Subdirección de Nutrición	Directora Nutrición y Abastecimiento Subdirectora de Nutrición Gestora SG	Subsecretaria Técnica

	Contratista Subdirección de Nutrición Contratista Subdirección para la Familia Contratista Subdirección para la Familia Profesional especializado Subdirección para la Discapacidad Contratista Subdirección para la Infancia Contratista Subdirección para la Infancia Contratista Subdirección para la Infancia Contratista Subdirección para la Infancia Contratista Subdirección para la Adultez Contratista Subdirección para la Adultez Contratista Subdirección para la Adultez Profesional Universitario Subdirección para la Vejez Contratista Subdirección para la Vejez	Subdirección de Nutrición Contratista Subdirección de Abastecimiento Contratista Dirección de Nutrición y Abastecimiento Gestora SG Dirección de Nutrición y Abastecimiento Gestora SG Subdirección para la Discapacidad Gestora SG Subdirección para la Infancia Gestora SG Subdirección para la Adultez Gestora SG Subdirección para la Vejez Gestora SG Subdirección de Abastecimiento Gestora SG Proceso Gestión Ambiental Gestora SG Proceso Prestación de Servicios Sociales	