Lugar	JIC PORTAL DE LOS SUEÑOS
Fecha	Bogotá, 28 de agosto del 2026
Tema	Socialización Prevención y manejo de desperdicios
Desarrollo	**OBJETIVO** Socializar con el equipo humano del Jardín Portal de los Sueños las orientaciones y responsabilidades relacionadas con la prevención, control, separación, pesaje, registro y manejo adecuado de los desperdicios de alimentos, promoviendo buenas prácticas que contribuyan a la inocuidad de los alimentos, el aprovechamiento de los recursos y la disminución de residuos generados en la unidad operativa. 2. DESARROLLO DE LA SOCIALIZACIÓN Durante la jornada se explicó al equipo humano la importancia de implementar adecuadamente el Protocolo de Prevención y Manejo Adecuado de Desperdicios de Alimentos en el Servicio de Alimentación (PTC-PSS-101). Se enfatizó que el control de los desperdicios permite identificar las causas que generan pérdidas de alimentos y establecer acciones de mejora cuando se evidencie un incremento en las cantidades generadas. **Se socializaron las siguientes orientaciones:** • Identificar oportunamente las condiciones de infraestructura o de los equipos que puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos y reportarlas al responsable del servicio. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos. • Implementar las buenas prácticas de manipulación y manufactura de alimentos. • Realizar una adecuada separación de los desperdicios, diferenciando los residuos aprovechables, no aprovechables y el descomide de alimentos. • Realizar el pesaje de los desperdicios de acuerdo con la organización establecida para el servicio. • Llevar el control y seguimiento de las cantidades de desperdicios generados. • Informar oportunamente cualquier situación que pueda afectar la inocuidad de los alimentos. • Generar acciones de mejora cuando se evidencie un aumento en la cantidad de desperdicios. • Promover en todo el equipo una cultura de prevención, aprovechamiento responsable y disminución de las pérdidas de alimentos. 3. RESPONSABILIDADES DEL EQUIPO HUMANO **Responsable del servicio:** • Reportar condiciones de infraestructura o equipos que puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos, identificar posibles causas de desperdicio y generar acciones de mejora cuando se evidencie un aumento. • Profesional en nutrición y dietética, ingeniería de alimentos o enfermería, según corresponda: • Realizar acompañamiento técnico y sensibilización al talento humano, efectuar seguimiento a las buenas prácticas de manufactura, identificar causas de desperdicio y orientar las acciones de mejora. • Manipuladores de alimentos: • Implementar los procedimientos relacionados con el servicio de alimentación, aplicar las buenas prácticas de manipulación, realizar la separación y pesaje de

los desperdicios e informar las condiciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Personal de servicios generales:

- Apoyar la implementación del protocolo, realizar la adecuada separación de residuos aprovechables y no aprovechables, efectuar el pesaje correspondiente e informar diariamente al responsable del servicio las cantidades de residuos orgánicos, aprovechables, no aprovechables y descomide generados.

4. COMPROMISOS

El equipo humano se compromete a:

- Cumplir las orientaciones establecidas para el manejo de desperdicios.
- Realizar correctamente la separación y disposición de los residuos.
- Registrar y reportar las cantidades generadas de acuerdo con la organización del servicio.
- Informar oportunamente cualquier situación que represente riesgo para la inocuidad.
- Participar activamente en las acciones de mejora destinadas a disminuir el desperdicio de alimentos.
- Fortalecer las buenas prácticas de manipulación y manufactura en todas las actividades relacionadas con la alimentación.

5. **CONCLUSIÓN**

La socialización permitió fortalecer los conocimientos del equipo humano frente a la importancia del control y manejo adecuado de los desperdicios de alimentos, resaltando que la participación articulada de todos los actores es fundamental para prevenir pérdidas, garantizar la inocuidad y contribuir al uso responsable de los alimentos y recursos de la unidad operativa.

	Marlem Rodriguez	Manipulacion	J.C. Portal S	Marly.
	Claudia Jannethe	Ax. Servicios G.	JLC. Portal de los Suenos	
	Helen Johanna Pena	Apo Administrativo	JLC Portal Suba	

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión			
Elaboró	Nelly Vargas Daza		







Asistentes

Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Nelly Vargas Roza	Responsable pedag	JIC portal de los Sueños	
Martha Torres	Profesional de atención a la primera Infancia	JIC portal de los sueños	
Diana leal	Profesional de atención a primera in	JIC Portal de los sueñ.	Diana leal
Deisy Lozano	Profesional de atenci a la primera I	JIC Portal de los Sueños	Deisy Lozano.
Tatiana Cuellar	Profesional de atención a la P.I	JIC portal de los S	Tatiana C
Heidy Johana Caba	Aux servicios G.	JIC Portal de los S.	
Daira Rodriguez	Profesional de atencion a la P.I	JIC Portal de los S	Daira Rodriguez
Paola Diaz	Aux Pedagogica	JIC Portal de los S	Paola Diaz
Monica Monsalve	Aux Pedagogica	JIC Portal de los S.	
Rosilady Pacheco	Guarda Seguridad	JIC portal de los sueños	
Nancy Sanchez	Profesional de atencion a la PI	JIC Portal de los sueños	Nancy Sanchez
Yancy CONTRO	Manipulacion	J.I.C PORTAL	Yancy CONTRO



CONTROL Y MANEJO ADECUADO DE LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Menos desperdicio, más aprovechamiento, mejor nutrición.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE?

El control de los desperdicios de alimentos nos ayuda a:

- Garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Aprovechar mejor los recursos.
- Disminuir los residuos y cuidar el ambiente.
- Identificar causas y mejorar nuestros procesos.



NUESTRO OBJETIVO

Prevenir, controlar y manejar adecuadamente los desperdicios de alimentos mediante buenas prácticas, separación, pesaje, registro y acciones de mejora, promoviendo la inocuidad de los alimentos y el uso responsable de los recursos.



¿QUÉ DEBEMOS HACER?

1 IDENTIFICAR Y REPORTAR



Reportar condiciones de infraestructura o equipos que puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

2 IDENTIFICAR CAUSAS



Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos.

3 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS



Implementar las buenas prácticas de manipulación y manufactura de alimentos.

4 SEPARAR ADECUADAMENTE



Separar los desperdicios: aprovechables, no aprovechables y descomide.

5 PESAR LOS DESPERDICIOS



Realizar el pesaje de los desperdicios según la organización del servicio.

6 REGISTRAR E INFORMAR



Informar diariamente las cantidades generadas y las condiciones que afecten la inocuidad.

7 GENERAR ACCIONES DE MEJORA



Generar acciones de mejora cuando se evidencie aumento en la cantidad de desperdicios.

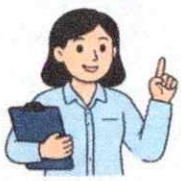
8 CULTURA DE PREVENCIÓN



Todos somos parte de la solución. ¡Comprometidos con la prevención y el aprovechamiento!

¿QUIÉN HACE QUÉ?

RESPONSABLE DEL SERVICIO



- Reportar condiciones de infraestructura o equipos en riesgo.
- Identificar causas de desperdicio.
- Generar acciones de mejora cuando aumenten las cantidades.

PROFESIONAL EN NUTRICIÓN, DIETÉTICA, ING. DE ALIMENTOS O ENFERMERÍA (según corresponda)



- Realizar acompañamiento técnico y sensibilización al talento humano.
- Hacer seguimiento a las buenas prácticas de manufactura.
- Identificar causas de desperdicio.
- Orientar acciones de mejora.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS



- Implementar procesos y procedimientos del servicio de alimentación.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Separar y pesar los desperdicios.
- Informar condiciones que afecten la inocuidad.

PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES



- Implementar el protocolo.
- Separar adecuadamente los residuos (aprovechables y no aprovechables) y descomide.
- Pesar los residuos.
- Informar diariamente las cantidades generadas.

RECUERDA

- La inocuidad es responsabilidad de todos.
- Cada alimento cuenta, evitemos el desperdicio.
- Separar, pesar y reportar es cuidar nuestra salud y nuestro entorno.
- Pequeñas acciones, grandes cambios.



CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

APROVECHABLES
Residuos orgánicos que pueden ser utilizados o transformados.



NO APROVECHABLES
Residuos que no pueden ser aprovechados.



DESCOMIDE
Alimentos servidos que no fueron consumidos.



¡Nuestro compromiso diario reduce desperdicios y construye un servicio de alimentación seguro, eficiente y sostenible!