Lugar	jardín infantil c.c. Antón pirulero
Fecha	28 / Agosto /2026
Tema	Fortalecer los conocimientos del talento humano frente al manejo, prevención, cuantificación y seguimiento de las pérdidas y desperdicios de alimentos, tomando como referencia la información socializada durante la Asamblea realizada por la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS el 20 de agosto de 2026, con el propósito de promover prácticas responsables durante las diferentes etapas del servicio de alimentación y contribuir a la reducción de los desperdicios generados.
Desarrollo	En el marco de las acciones de fortalecimiento del servicio de alimentación, se realizó con el talento humano una socialización relacionada con el Protocolo para la prevención y manejo adecuado de pérdidas y desperdicios de alimentos, retomando los principales aspectos abordados durante la Asamblea de la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, realizada el 20 de agosto de 2026. **2.1. Contextualización sobre pérdidas y desperdicios de alimentos** Se realizó una contextualización sobre las pérdidas y desperdicios de alimentos, diferenciando ambos conceptos de acuerdo con el momento de la cadena de suministro en el que se genera la disminución de los alimentos. Se explicó que las pérdidas de alimentos se presentan principalmente en etapas como la producción, almacenamiento, transporte y transformación; mientras que los desperdicios de alimentos se generan en etapas posteriores de la cadena, relacionadas principalmente con el comercio minorista, los hogares y los servicios de alimentación. Durante la contextualización se resaltó la relación existente entre los desperdicios de alimentos, la seguridad alimentaria y nutricional, el impacto ambiental y la pérdida de los diferentes recursos utilizados para la producción, transformación, transporte y preparación de los alimentos. Asimismo, se destacó la importancia de fortalecer acciones orientadas al consumo responsable, el aprovechamiento adecuado de los alimentos y la reducción de los desperdicios generados durante la prestación del servicio de alimentación. Se invitó al talento humano a reconocer que la prevención de los desperdicios es una responsabilidad colectiva y que las acciones realizadas diariamente pueden contribuir significativamente al uso eficiente de los alimentos y de los recursos institucionales.

Powered by CamScanner

2.2. Etapas para la cuantificación de desperdicios de alimentos

Se socializó que la cuantificación de los desperdicios continúa realizándose mediante tres etapas, las cuales permiten identificar en qué momento del proceso se generan los desperdicios y facilitan su posterior análisis y seguimiento.

1. Desperdicios generados posterior a la recepción de alimentos para el almacenamiento

Corresponde a las partes no comestibles que son retiradas desde el ingreso de los alimentos a la unidad operativa y durante las actividades de alistamiento, limpieza y desinfección previas al almacenamiento.

En esta etapa se resaltó la importancia de realizar adecuadamente las actividades de selección, limpieza y preparación de los alimentos, procurando evitar pérdidas innecesarias y aprovechando correctamente las materias primas.

2. Desperdicios generados durante el alistamiento para la preparación

Comprende los desperdicios generados durante la preparación de los alimentos, así como las preparaciones descartadas por incumplimiento de sus características organolépticas.

También se incluyen en esta etapa los sobrantes que permanecen al finalizar el servicio y las muestras testigo, de acuerdo con las orientaciones establecidas en el protocolo.

Se hizo énfasis en la importancia de identificar las causas por las cuales se generan estos desperdicios, con el propósito de establecer acciones de mejora que permitan disminuir su cantidad.

3. Desperdicios generados durante el consumo – descomide

Corresponde a los alimentos que son dejados por los beneficiarios después del consumo, de acuerdo con las diferentes situaciones que puedan presentarse durante el servicio de alimentación.

En este punto se resaltó la importancia del acompañamiento del talento humano durante el momento de alimentación, promoviendo un ambiente tranquilo y respetuoso que favorezca el consumo de los alimentos y el desarrollo de hábitos alimentarios adecuados.

También se destacó la necesidad de observar las razones por las cuales los niños y niñas pueden dejar los alimentos, con el fin de identificar

Powered by CamScanner

oportunidades de mejora y fortalecer las estrategias pedagógicas relacionadas con la alimentación.

2.3. Registro y cuantificación de los desperdicios

Se reiteró al talento humano que las cantidades de desperdicios deben registrarse en kilogramos y con dos cifras decimales, realizando la medición directamente mediante los elementos establecidos para tal fin y evitando realizar estimaciones o aproximaciones.

De igual manera, se recordó que únicamente deben cuantificarse los desperdicios sólidos correspondientes a las etapas establecidas en el protocolo.

Se enfatizó que los registros deben realizarse de manera clara, completa, veraz y oportuna, dado que esta información permite realizar seguimiento al comportamiento de los desperdicios, identificar las principales causas de generación y establecer acciones de mejoramiento.

3. IMPORTANCIA DEL SEGUIMIENTO

Se resaltó que el seguimiento periódico de los desperdicios permite reconocer los momentos del proceso en los cuales se presentan mayores cantidades de alimentos descartados.

A partir de los resultados obtenidos mediante la cuantificación, el talento humano podrá participar en la identificación de situaciones que requieran fortalecimiento, tales como cantidades preparadas, aceptación de las preparaciones, sobrantes, características organolépticas, prácticas de manipulación o comportamientos relacionados con el consumo.

De esta manera, la información registrada se convierte en una herramienta para la toma de decisiones y el establecimiento de acciones de mejora, orientadas a disminuir progresivamente la generación de desperdicios.

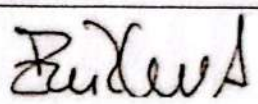
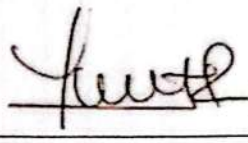
Como parte del proceso de fortalecimiento y socialización de las orientaciones relacionadas con la prevención y manejo de las pérdidas y desperdicios de alimentos, se deja constancia de que a la Asamblea realizada por la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS el día 20 de agosto de 2026, asistió la auxiliar administrativa Angie Cárdenas,

Powered by CamScanner





Powered by CamScanner

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Asistentes	Zaida Cuervo	Responsable del servicio	JIC ANTON PIRULERO	
	Mirta Rodriguez	Profesional en atención a la primera infancia	JIC ANTON PIRULERO	

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Cumplir las orientaciones establecidas en el protocolo relacionado con la prevención, manejo y cuantificación de desperdicios de alimentos.	Talento Humano jardín Infantil Antón Pirulero	A diario
	Fortalecer las prácticas responsables durante la recepción, almacenamiento , alistamiento, preparación y suministro de los alimentos.	Talento Humano jardín Infantil Antón Pirulero	A diario
	Participar activamente en las jornadas de sensibilización, capacitación y seguimiento relacionadas con la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.	Talento Humano jardín Infantil Antón Pirulero	A diario
Próxima reunión	Noviembre		

Powered by CamScanner

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: FORTALECIMIENTO DE EL PROTOCOLO DE DESPAERDICIOS DE ALIMENTO 2. Lugar o Localidad o Sede : Jardin Infantil Antón Pirulero 3. Fecha y hora: 28/ agosto/2026 16:00

4. Nombre responsable: Mirta Yanneth Rodriguez 5. Dependencia responsable: Jardin Infantil Antón Pirulero

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	ZAIDA CUERVO AGUILAR	C.C	52.220.104	J.I.C ANTON PIRULERO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	[illegible]	3168763342	
2	BRENDA VIVIANA JARAMILLO GUZMÁN	C.C	1.033.794.433	J.I.C ANTON PIRULERO	ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3134628454	
3	LUISA FERNANDA ORTIZ TINTINAGO	C.C	1.016.079.348	J.I.C ANTON PIRULERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3223004436	
4	YENIFER VIVIANA FORERO BARRIGA	C.C	1.030.626.807	J.I.C ANTON PIRULERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3102852193	
5	SHARON DAYNETH CAICEDO QUINTERO	C.C	1.007.380.842	J.I.C ANTON PIRULERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3223439260	
6	DIANA PAOLA GOMEZ VARGAS	C.C	52.913.785	J.I.C ANTON PIRULERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3219072082	
7	MIRTA YANNETH RODRIGUEZ	C.C	39.672.410	J.I.C ANTON PIRULERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3138260289	
8	YENNY PAOLA CELY CORREA	C.C	1.014.264.820	J.I.C ANTON PIRULERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3144639238	
9	JULIETH MELISSA RAMIREZ SILVA	C.C	1.016.059.505	J.I.C ANTON PIRULERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3186148501	
10	GLORIA DEL PILAR URIZA	C.C	39.566.638	J.I.C ANTON PIRULERO	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3144644183	
11	LUZ MARINA SANCHEZ LOZANO	C.C	52.913.996	J.I.C ANTON PIRULERO	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3115414304	
12	YULI ANGELICA AMADO LOPEZ	C.C	52.919.009	J.I.C ANTON PIRULERO	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	[illegible]	3194169569	
13	YOHANA ALEXANDRA BONILLA CASTRO	C.C	65.796.613	J.I.C ANTON PIRULERO	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	[illegible]	3134881394	
14	MARIA ANGELICA ACOSTA PARRA	C.C	52.917.552	J.I.C ANTON PIRULERO	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	[illegible]	3123075114	
15	NATHALY HENAO BRAVO	C.C	1.014.232.395	J.I.C ANTON PIRULERO	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	[illegible]	3192156788	
16	LUZ ANGELICA BARBOSA PIÑEROS	C.C	52.532.827	J.I.C ANTON PIRULERO	AUXIIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	[illegible]	3213628508	
17	KATHERINE JHOJANA SUAREZ MENDIVELSO	C.C	1.000.254.168	J.I.C ANTON PIRULERO	AUXIIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	[illegible]	3114618949	
18	ANA MERCEDES APONTE PEREZ	C.C	52.799.140	J.I.C ANTON PIRULERO	AUXIIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	[illegible]	3214557261	
19	ANGGIE VIVIANA CARDENAS ESTEPA	C.C	1.014.265.420	J.I.C ANTON PIRULERO	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	CONTRATISTA	[illegible]	3208604585	
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner