

 ALCALDÍA DE BOGOTÁ <small>SECRETARÍA DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA</small>		PROCESO PLANEACIÓN ESTRATÉGICA FORMATO TABLERO DE CONTROL DE COMPROMISOS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA Y RENDICIÓN DE CUENTAS										Código: FOR-PE-073 Versión: 0 Fecha: Mayo Página: 1 de 1			
Dirección o dependencia que reporta: SLS SANTA FE Y LA CANDELARIA															
Fecha del diálogo: 16/10/2022 2:30 P.M.-4:00 P.M.															
Tiempo, instancia o espacio en el que se desarrolló el diálogo: Seguridad Alimentaria															
Grupos de interés asistentes: Proyecto 7745, Compromiso por una alimentación integral en Bogotá															
Colaborador SDIS responsable del reporte:		Nombre:		VICTOR HUGO VALENZUELA				Correo electrónico:		vvalenzuela@sdia.gov.co					
Tema	Problema identificado	Compromiso adquirido						Seguimiento 1				Seguimiento 2			
		# Consecutivo	Descripción	Actor que lo propone	Responsables de la ejecución de la acción	Meta de la acción	Evidencias de cumplimiento del compromiso	Inicio	Final	Fecha reporte	% de avance de la meta	Justificación	Fecha reporte	% de avance de la meta	Justificación
COMEDORES COMUNITARIOS-COCINA POPULAR Consumo	En los puntos de descomulgación ubicados en los comedores comunitarios-cocinas populares -CCCP- se ha identificado que los participantes botan alimentos como frijado, verduras, algunas sopas, entre otros.	4	Buscar estrategia que minimice los desperdicios de alimentos. Elaborar y aplicar una encuesta sobre el menú entregado en comedores comunitarios, que logre identificar que alimentos no se consumen. Hacer ranking por comedor.	Juan Galindo	Dirección de Nutrición y Abastecimiento -DNA, Subdirección Local de Santa Fe y La Candelaria.	1. La Subdirección de Nutrición adelantó la aplicación del formato Aceptación de Preparaciones FOR-PPS-200 en los Comedores Comunitarios de las localidades Santa Fe y La Candelaria. 2. Formato FOR-GA-047 3. Estrategia información, educación y comunicación para la promoción del consumo responsable de alimentos. 4. Valoró y cuantó nuestros alimentos prácticos clave para el uso de alimentos en el hogar.	16/10/2022	31/12/2023	19/12/2023	100%	Las acciones relacionadas con la disminución de desperdicios de alimentos, están asociadas con las etapas de planificación alimentaria y manipulación de alimentos hasta el consumo. En este sentido, la Secretaría Distrital de Integración Social cuenta con un Manual para la Prevención de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, cuyo objetivo es orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realzan preparación y suministro de alimentos, así como, realizar el reporte de los desperdicios de alimentos, para conocer las cantidades de desperdicios e implementar acciones de mejor cuando se requiere. En el manual, se abordan acciones para fortalecer las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos, teniendo en cuenta que su implementación adecuada incide en la disminución en la cantidad de desperdicios de alimentos generados en el servicio de alimentación, desde las etapas previas a la cocción, el ajuste de preparaciones (cuando se identifica que una preparación no es aceptada por los participantes del servicio) a fin de lograr la disminución de los residuos por descomerte. Así como la promoción permanente del consumo de las preparaciones suministradas a los participantes de los servicios durante la atención. En este sentido, durante los meses de octubre y noviembre, se implementó la estrategia de Información, Educación y Comunicación: "Valoró y cuantó nuestros alimentos - prácticas clave para la prevención de desperdicio de alimentos en los hogares" dirigida a los beneficiarios de los comedores comunitarios de La Rioja - Boleo 9/9/2023 en la que se contó con la participación de 8 beneficiarios, La Penitenciaría 17/10/2023 en la que se contó con la participación de 20 beneficiarios, Las Aguas 19/10/2023 en la que se contó con la participación de 40 beneficiarios y Veracruz 24/10/2023 con la participación de 15 beneficiarios del servicio social. Lo anterior se realizó con el fin de sensibilizar sobre el uso y consumo responsable de alimentos, así como del manejo adecuado de los residuos orgánicos evitables. De igual forma, desde las acciones de gestión ambiental, se da manejo a los residuos generados en la preparación y consumo, orientando el proceso de separación, disposición y reporte de los desperdicios evitables y los no evitables. Se incluyen las acciones de agricultura urbana y compostaje como alternativas para disminuir el desperdicio de alimentos, al tratarlos de escanerlos en los que se da manejo a los residuos orgánicos potencialmente aprovechables. Dicho seguimiento a los residuos generados en los Comedores Comunitarios se reporta diariamente en el formato 047 y la información consolidada es enviada por los servicios sociales mensualmente. Es así como se ha realizado seguimiento al reporte de los desperdicios de alimentos en los 8 comedores comunitarios de las localidades de Santa Fe y Candelaria. Finalmente, la SDIS implementó el Formato Aceptación de preparaciones FOR-PPS-200, el cual busca conocer la percepción de los beneficiarios del servicio Comedores Comunitarios relacionada con las características organolépticas (olor, color, sabor y aspecto) de los alimentos, las cuales se evalúan por medio de expresiones representativas en dibujos, en donde para cada característica el participante expresa si le gusta mucho, le gusta o no le gusta, marcando con una equis (X) en la casilla correspondiente. Para el caso de los niños y niñas menores de 5 años, personas con discapacidad o adultos mayores que no puedan diligenciar la encuesta, el profesional a cargo de la actividad realiza el diligenciamiento de la encuesta de acuerdo con lo expresado por el participante. Dicha información se consolidó en el Formato reporte resultados aceptación de preparaciones FOR-PPS-251 y teniendo en cuenta los resultados se tomaron acciones de mejora, en caso de evidenciar baja aceptación de un menú en especial. Vale la pena destacar que, no es posible establecer un seguimiento de ranking mensual entre los diferentes Comedores Comunitarios, ya que cada uno tiene una cobertura diferente. En este sentido, el 16 de diciembre de 2023 se aplicó el formato FOR-PPS-250 a 1.034 beneficiarios de los ocho (8) Comedores Comunitarios que operan en las localidades Santa Fe y La Candelaria, de un total de 1.079 beneficiarios que recibieron el servicio durante esta fecha. Esta evaluación de aceptabilidad se aplicó sobre cinco (5) componentes del Menú 18 señalado en el ciclo de menús del servicio Comedores Comunitarios, así: - Sopa: Sopa de arroz. - Protico: Abobrigas en salsa bolonesa. - Balanceado: Pollo con papas. - Ensalada: Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y dátilito. - Boleo: con frías, Jugo de maracuyá. Como resultado de la aplicación se evidenció que el menú evaluado cuenta con aceptación por parte de los beneficiarios, encontrando que en cuanto a color, olor, sabor y aspecto de los alimentos entregados, estos cumplen con las preferencias de los beneficiarios atendidos en los Comedores Comunitarios de las localidades Santa Fe y La Candelaria, donde el 87,5% retiro que le gusta mucho y el 12,5% retiro que le gusta.				
														Ver anexo: https://drive.google.com/file/d/1gpersonaltemaizqs_sdis_gov_co/Epm1E1yICAmZ4ALR0BoaRBSLUGHMqGd_9RUE55g7a1bKp1	