1. Objetivo

Establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

2. Glosario

- Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias[1].

- Alimento contaminado: alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente[2].

- Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción[3].

- Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo con los requisitos propios de los alimentos.

- Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor y aspecto (suma de color, textura, consistencia y uniformidad), las cuales pueden deben ser percibidas de forma agradable de acuerdo a la naturaleza del alimento durante para el recibo, preparación y consumo [4].

- Distribución: es el proceso mediante el cual los alimentos son servidos y entregados a los beneficiarios de los servicios sociales.

- Estandarización de utensilios: proceso para determinar la capacidad de un recipiente, que a su vez servirá de medida para realizar el servido de los alimentos.

---

[1] Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013, del 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
[2] Ibid.
[3] Ibid.
[4] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Glosario de términos FAO. Disponible en http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf

- Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo[5].

- Idónea: individuo que posee ciertas condiciones o habilidades que son esenciales para desempeñar las funciones del cargo[6].

- Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina[7].

- Menaje: utensilios que se destinan para cocinar, preparar y/o servir los alimentos, como ollas, sartenes, jarras, cucharones, tazas, cuencos (bowl), platos, vasos, pocillos y cubiertos entre otros.

- Muestra: parte o porción extraída de toda la preparación o alimento que se considera representativa y que se toma para evaluar sus características, como tamaño, sabor, color, olor y aspecto.

- Peso servido: peso del alimento o preparación listo para el consumo a ofrecer a los beneficiarios, establecido en la minuta patrón.

- Plan de Saneamiento: herramienta compuesta por una serie de normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas de las unidades operativas, libres de posibles focos de contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura.

- Servido: es el proceso en el cual se ensamblan los alimentos o preparaciones en el menaje para ser entregados a los beneficiarios de los servicios sociales.

- Tiempo de comida: cada uno de los momentos principales dedicados por las personas a consumir alimentos. Los tiempos de comida están definidos en la minuta patrón para cada servicio social/modalidad[8]

3. Desarrollo

A continuación, se presentan las actividades relacionadas en el presente instructivo, así como responsables y registro documental asociados.

[5] Ministerio de Salud y Protección Social. Op. Cit
[6] Significados. Qué es idóneo. Disponible en: https://www.significados.com/idoneo/
[7] Ministerio de Salud y Protección Social. Op. Cit
[8] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF. -Guías Alimentarias Basadas en Alimentos –GABA- para la población colombiana mayor de 2 años. Manual de facilitadores. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/manual_facilitadores_gaba.pdf

Tabla 1. Actividades Instructivo Servido y Distribución de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
2	Alistamiento del menaje para el servido de alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
4	Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios.	Personal del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos. FOR-PSS-243.

Fuente: Subdirección de Nutrición, Secretaría Distrital de Integración Social.

3.1 ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo con lo establecido en el Plan de saneamiento.

3.2 ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

3.3 ACTIVIDAD 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de

edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo con la preparación y grupo de edad.

Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).

En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa, este plato modelo será entregado a los beneficiarios, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

3.4 ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios

En el momento de realizar el servido de los alimentos, estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los beneficiarios, de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo con los alimentos ofrecidos:

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada beneficiario debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando los alimentos sean recogidos por los beneficiarios en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato o plato con divisiones sobre una bandeja, la cual debe estar seca.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada, compota) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad, temperatura y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los beneficiarios y estar protegidos para evitar la contaminación.
- Los postres sin empaque primario o compotas deben servirse en postreras o plato dulce al

igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja

- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa en casos excepcionales autorizados por el profesional en Nutrición y Dietética de la unidad operativa y solo en Comedores Comunitarios de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

3.4.1 Horarios para iniciar la distribución de alimentos en las unidades operativas:

3.4.1.1 Servicios y Modalidades para la Atención de Niños, Niñas y Adolescentes

Servicio Jardines Infantiles (unidades con operación diurna), Modalidades Casas de pensamiento intercultural y Espacios rurales – La distribución de alimentos iniciará por las niñas y los niños de menor edad asistentes a la unidad operativa.

- Nueves Reforzadas: 8:00 a.m.
- Almuerzo: 11:00 a.m.
- Onces: 2:30 p.m.
- Las niñas y niños menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo con la minuta patrón, sin embargo, el jardín infantil podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo con las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Los asociados o contratistas realizarán la distribución de acuerdo con anexo técnico.

Modalidad Jardines Nocturnos - La distribución de alimentos iniciará por las niñas y los niños de menor edad asistentes a la unidad operativa.

- Se distribuirán los alimentos, máximo cada 3 horas, se iniciará la distribución cuando los participantes ingresen al servicio social, es de anotar que el número de tiempos de alimentación estará sujeto al tiempo de permanencia del beneficiario en el servicio.
- Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo con la minuta patrón, sin embargo, se podrán podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo con las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Servicio Centros Amar - Centros Abrazar

- Se distribuirán los alimentos, máximo cada 3 horas, se iniciará la distribución cuando los participantes ingresen a la unidad operativa, es de anotar que el número de tiempos de alimentación estará sujeto al tiempo de permanencia del beneficiario en el servicio.
- Las niñas y los niños menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo con la minuta patrón, sin embargo, se podrán ofrecer otras tomas de acuerdo con las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición y Dietética asignado a la unidad operativa.

3.4.1.2 Servicios para la Atención de Jóvenes
Servicio Forjar Restaurativo

- Refrigerio: 8:30 a.m.

3.4.1.3 Servicios para la Atención de las Personas con Discapacidad, Personas Cuidadoras, Familia y Redes de Apoyo

Servicio Centros Crecer Operación Directa

- Nueves reforzadas: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m
- Onces: 2:30 p.m.

Servicio Centro Proteger Renacer y Centros Integrarte Atención Interna

- Desayuno: 7:30 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 2:30 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Servicio Centros Integrarte Atención Externa

- Nueves reforzadas: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 2:30 p.m.

3.4.1.4 Servicios y Estrategia para la Atención y Protección de Personas Víctimas de Violencia Intrafamiliar

Servicio Centros Proteger (CP)

CP CURNN - CP La María Casa 1 menores de 1 año - CP La María Casa 3 no escolarizados - CP La María Casa 4 - CP La María Casa 5 no escolarizados – CP Antonia Santos para niñas y niños con edades entre 1 y 2 años

- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 11:30 a.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 1 – Escolarizados

- Desayuno: 7:30 a.m.
- Nueves: 9:00 a.m.
- Almuerzo: 11:30 a.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 2 – Asisten Jardín
- Desayuno: 6:30 a.m.
- Nueves: 9:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 3 – Escolarizados

- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 9:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 4 – Escolarizados

- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 9:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 5 – Escolarizados

- Desayuno: 6:00 a.m.
- Nueves: 9:00 a.m.
- Almuerzo: 1:00 p.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP Antonia Santos – Escolarizados

- Desayuno: 6:30 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:30 p.m.

- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP Álvaro López – CP Jairo Aníbal Niño – CP Camilo Torres escolarizados jornada a.m.

- Desayuno: 6:30 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:30 p.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP Álvaro López – CP Jairo Aníbal Niño – CP Camilo Torres escolarizados jornada p.m.

- Desayuno: 6:30 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:30 p.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Horario que podrá ser ajustado por profesional en nutrición de la unidad operativa de acuerdo con la necesidad del servicio.

3.4.1.5 Servicios y Estrategias para la Atención de las Personas Mayores

Servicio Centro Día Casa de la Sabiduría

- Nueves reforzadas
- Almuerzo
- Onces reforzadas

Horario que está sujeto a asistencia de personas mayores y de acuerdo con lo establecido por la Subdirección técnica.

Servicio Cuidado Transitorio Día – Noche– Horarios establecidos en anexos técnicos

Servicio Comunidad de Cuidado

- Bebida caliente: 7:00 a.m.
- Desayuno: 8:00 a.m.
- Nueves: 10:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 5:00 p.m. (Horario que podrá ser ajustado por profesional en nutrición de la unidad operativa de acuerdo con la necesidad del servicio)
- Refrigerio nocturno: 8:00 p.m.

Asociados o contratistas de acuerdo con anexo técnico.

Servicio Cuidado Transitorio Día – Noche

- Bebida Caliente: 6:30 a.m.
- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 10:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:30 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Asociados o contratistas de acuerdo con anexo técnico.

3.4.1. 6 Servicios para la Prevención y Atención del Fenómeno de Habitabilidad en Calle

Servicio de Hogar de Paso Día y Hogar de Paso Noche para la Atención de Población habitante de Calle

- Bebida Caliente: 6:30 a.m.
- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 10:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:30 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Servicio Comunidad de Vida para Población Habitante de Calle

- Bebida Caliente: 6:30 a.m.
- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 10:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:30 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Asociados o contratistas de acuerdo con anexo técnico.

Servicio de Desarrollo Integral y Diferencial para Población Habitante de Calle y en Alto Riesgo de estarlo

- Bebida Caliente: 6:30 a.m.
- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 10:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:30 p.m.

- Cena: 6:00 p.m.

Servicio de Atención Sociosanitaria para Población Habitante de Calle y en Alto Riesgo de estarlo

- Bebida Caliente: 6:30 a.m.
- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 10:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:30 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Servicio de Autocuidado para Población Habitante de Calle y en Alto Riesgo de estarlo

- Refrigerio

Se distribuirá el refrigerio en el momento en que el beneficiario esté en la unidad operativa.

Servicio Alta Dependencia Física, Mental o Cognitiva para Población Habitante de Calle: de acuerdo con anexo técnico.

Servicio de Atención y Desarrollo de Capacidades para Mujeres Habitantes de Calle y en alto Riesgo de estarlo: de acuerdo con anexo técnico.

3.4.1.7 Servicios para la Atención Alimentaria y Nutricional

Servicio Comedores Comunitarios

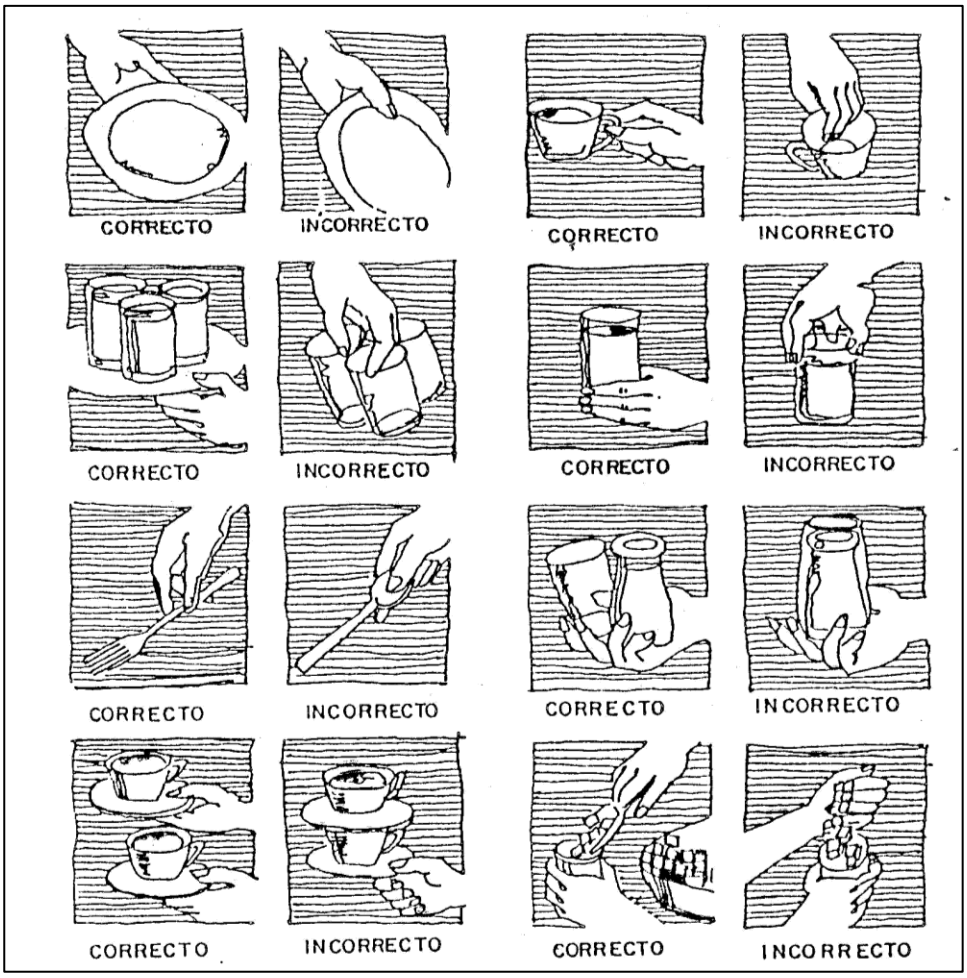
- Almuerzo: 10:30 a.m. a 3:30 p.m.

Asociados o contratistas de acuerdo con anexo técnico.

4. Observaciones

A continuación, se presentan ejemplos de cómo tomar los utensilios y servir los alimentos

Imagen 1. Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Fuente: Applied foodservice, sanitation a certification coursebook. 2nd ed. Chicago. II: William C. Brown Co., Publisher in cooperation with the National Institute for the Foodservice Industry, 1978, p.96.

4.1 Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60 ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70 ºC a 75 ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como, jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4 ºC +/-2 ºC.

- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría y jugos de fruta se recomienda que una vez preparados se refrigeren en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, estos alimentos preparados en refrigeración deberán rotularse así vayan a ser usados durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4 ºC +/-2 ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir se debe esperar a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

4.2 Estandarización del servido y distribución

- La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10 % por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos, máximo el 10 % en peso por debajo o por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los beneficiarios en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- A los niños menores de 5 años, población en situación de habitabilidad en calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo, con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40 °C a 50 °C para iniciar su distribución y consumo.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

Para disponer de los desperdicios de alimentos, la unidad operativa debe acogerse a lo dispuesto por la Secretaría Distrital de Integración Social para tal fin.

5. Administración del instructivo

Subdirección de Nutrición.

NOTA: La fase de implementación y seguimiento de las actividades del procedimiento son responsabilidad de la unidad operativa donde existan servicios de alimentación.

Si hay dudas de la implementación, es la subdirección de Nutrición, y la subdirección técnica quienes realicen este fortalecimiento.

6. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Martha Lucía González García José Luis Penagos Thole Harby Johan Delgado Abello Yulied Sánchez Ortiz Wendy Hasbleidi Marín Pulido Mayerly Albán Lizarazo Laura Carolina Corredor Trujillo Martha Lucía Abaunza Cristancho Angélica María Aldana Parra Sandra Milena Rojas Correal Nancy Katalina González Numpaque Melany Andrea Fandiño Martínez Amanda Lucia Montaña García Johanna Alexandra Zúñiga Leal	Diana Patricia Quintero Neme César Humberto Ruíz Tinoco Diana Rocío García Hernández Giovanna Marcela Rivera Páez Yerson Andrés Mojica Cogollos María del Pilar Trespalacios Jairo Arnoy Rojas Morales Luz Jazbleidy Aranda Martínez Zulma Yanira Fonseca Centeno Omar Fernando Beltrán Opayome Cristina Venegas Fajardo Carlos Cardozo Amaya Diana Mora Betancourt Claudia Patricia Carrillo Daza Constanza Jaramillo Salazar	Ivón Carolina Camargo García
Cargo/Rol	Profesional Universitario Subdirección de Nutrición Contratistas Subdirección de Nutrición Contratistas Subdirección de Abastecimiento Contratistas Subdirección para la Infancia Contratista Subdirección para la Adultez Profesional Universitario Subdirección para la Vejez Contratista	Gestora SG Subdirección de Nutrición Gestor SG Subdirección de Abastecimiento Gestora SG Subdirección para la Infancia Gestora SG Subdirección para la Adultez Gestor SG Subdirección para la Vejez Gestora SG Subdirección para la Discapacidad Gestor SG Subdirección para la Familia	Directora Nutrición y Abastecimiento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
	Subdirección para la Discapacidad Contratista Subdirección para la Familia	Gestora SG Dirección de Nutrición y Abastecimiento Subdirectora de Nutrición Subdirector de Abastecimiento Subdirectora para la Infancia Subdirector para la Adultez Subdirectora para la Vejez Subdirectora para la Discapacidad Subdirectora para la Familia (E)	