Lugar	Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca
Fecha	30/09/2025 1:00 – 2:00 p.m.
Tema	Requisitos para ser un manipulador de alimentos – seguimiento a servicio de alimentos
Desarrollo	1. Objetivo Realizar seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) donde se ofrecen apoyos alimentarios para contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. 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. • 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. • Alimento de mayor riesgo en salud pública: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos. • Alimento de menor riesgo en salud pública: los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos. • 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. • 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 deben ser percibidas de forma agradable para el recibo, preparación y consumo de los alimentos.

- 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.
- 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[8].
- Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- 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.

3. Desarrollo

Tabla No. 1. Actividades del Instructivo de Seguimiento de la operación del Servicio de Alimentación

No.	ACTIVIDAD	REPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Condiciones generales	Profesional de Alimentos definido por la SDIS.	Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación. FOR-PSS-248
2	Edificación e instalaciones.	Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos definido por la SDIS.	Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación. FOR-PSS-248
3	Equipo y utensilios	Profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos definido por la SDIS.	Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación. FOR-PSS-248
4	Personal manipulador	Profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos definido por la SDIS.	Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación. FOR-PSS-248
5	Plan de Saneamiento	Definido Subdirección Técnica	Formatos establecidos en el documento Guía Plan de Saneamiento GUI-PSS-005.
6	Seguimiento de los procesos de compra, recibo,	Profesional en Nutrición o Ingeniería de	Formato Plan de compras consolidado mensual asociados.FOR-PSS-226

			almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos	alimentos definido por la SDIS.	Formato Plan de compras semanal asociados. FOR-PSS-226Formato Verificación transporte de alimentos para asociados FOR-PSS-232. Formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230. Formato Control entrada y salida de alimentos. FOR-PSS-235 Formato Control de entrada y salida de alimentos de asociados.FOR-PSS-236. Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración. FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de congelación. FOR-PSS-239 Formato Reclamo y seguimiento a proveedores. FOR-PSS-240 Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos. FOR-PSS-244 Formato Preparación de alimentos. FOR-PSS-243 Formato Autorización cambio de preparación. FOR-PSS-245 Formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas. FOR-PSS-252 Formato Evaluación de características organolépticas. FOR-PSS- 246 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual. FOR-PSS-248 Formato Aceptación de preparaciones. FOR-PSS-250 Formato Reporte resultados aceptación de preparaciones. FOR-PSS- 251 Formato Aprobación desnaturalización de alimentos. FOR-PSS-241	

Fuente: Subdirecciones de Abastecimiento y Nutrición, Secretaría Distrital de Integración Social.

Las siguientes actividades se evalúan por medio del seguimiento y acompañamiento a los servicios sociales con apoyo alimentario, realizado por Profesionales en Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita. Para las unidades operativas operadas por asociados o contratistas, el acompañamiento es realizado por el profesional en nutrición del operador y el seguimiento por Profesionales en Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita.

ACTIVIDAD 1. Condiciones generales

En esta actividad se evalúa si dentro del servicio de alimentación las áreas se encuentran señalizadas, si se encuentran publicados en lugar visible la minuta patrón, dosificación de desinfectante, avisos alusivos al lavado de manos, prácticas higiénicas y medidas de seguridad.

El menú del día o ciclo de menú debe estar publicado en un lugar visible y de fácil acceso para los beneficiarios.

ACTIVIDAD 2. Edificación e instalaciones[10]

El edificio y las instalaciones de las unidades operativas relacionadas con la operación de la entrega de apoyos alimentarios deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- Ubicación: estarán en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Los accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.
- Diseño y construcción: deben estar diseñados y construidos de manera que proteja los ambientes de los diferentes procesos de los alimentos e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional de otras áreas adyacentes que puedan generar contaminación de los alimentos, tales como baños, lavandería, zona de lavado de implementos de aseo, lugares para el almacenamiento temporal de residuos, o espacio para vestir.
- Los diversos locales o ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de alimentos. Estos

ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los alimentos hasta la distribución a los participantes, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y contaminación cruzada.

- De ser requerido, los ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- El tamaño de los almacenes o depósitos de alimentos debe estar acorde a los volúmenes de alimentos adquiridos en cada unidad operativa, con suficiente ventilación e iluminación, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas. Igualmente, las bodegas de implementos de aseo y almacenamiento temporal de residuos sólidos.
- Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio.
- No se permite la presencia de animales.
- Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento preventivo o correctivo.
- El piso de las áreas húmedas de elaboración deberá tener una pendiente de tal manera que faciliten el proceso de lavado y desinfección. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas en buen estado y, si se requieren trampas adecuadas para grasas, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y estarán ubicada en la parte exterior de la unidad operativa.
- En las áreas de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
- Las uniones entre las paredes y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.
- Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y

	control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. • Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben estar construidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza. • Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior deben estar provistas con malla o angeos que no permitan el ingreso de vectores, en material no corrosivo de fácil limpieza. • Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación. • Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes. • No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta doble o cortinas de material lavable, resistente, no corrosivo. • El espacio entre las puertas exteriores y el piso no debe ser mayor de 1 cm. • La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor y facilitar la remoción del calor. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico. • Los sistemas de ventilación deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo, la frecuencia deberá estar definida en el plan de saneamiento de la unidad operativa. • La temperatura máxima recomendada es 25°C en zonas de preparación de alimentos. • Las áreas del servicio de alimentación tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas y lámparas convenientemente distribuidas. • Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las áreas del servicio de alimentación expuestos al ambiente deben ser del tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales de los alimentos. • Disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de preparación, servido y distribución. • Para los servicios en donde hay un número reducido de personal manipulador de alimentos, no más de seis (6), se podrá disponer de un baño para hombres y mujeres. • Instalar lavamanos en las áreas de preparación o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de alimentos y facilitar la supervisión de estas prácticas. • Contar con servicios sanitarios suficientes conforme a la cantidad de usuarios, de acuerdo con lo establecido para cada servicio social.

- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los elementos necesarios para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, jabón líquido, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras con bolsa y sus respectivas tapas.
- En las proximidades de los lavamanos deben mantenerse avisos o advertencias al personal sobre el correcto lavado de manos y la frecuencia del lavado de manos.
- La unidad operativa debe contar con un tanque de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima para un día de operación y se instalará al sistema hidráulico de cocina y baños.
- Destinar un espacio para el almacenamiento de productos químicos, en un lugar alejado de las áreas de almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.
- El lugar destinado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos deberá cumplir con las siguientes características: cerrado: protegido del sol y la lluvia, que no permita el ingreso de plagas; recubrimiento liso y no absorbente para su higienización y alejado del área de recibo, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de alimentos.
- En las unidades operativas en donde no sea posible la construcción del cuarto temporal de residuos sólidos, estas podrán ser depositadas en contenedores o recipientes que cuenten con las características anteriormente mencionadas, no se podrán usar las canastillas o contenedores comunitarios que se encuentran en las aceras para el almacenamiento de estas.
- La unidad operativa debe contar con un área destinada para lavado de elementos de aseo, esta deberá ubicarse en un lugar que no genere riesgo de contaminación, garantizar su permanente estado de limpieza y desinfección.
- La unidad operativa debe contar con el servicio de gas natural, en caso de que se dificulte este uso, solo se permite el uso temporal del gas propano y deben cumplir con las siguientes condiciones: los cilindros deben ser instalados en un lugar ventilado y debe protegerse de acceso de personas ajenas a la unidad operativa; la instalación debe contar con una válvula reguladora acorde a la capacidad de los cilindros; la manguera debe ser blindada en acero o alma de acero flexible de alta presión, color amarillo especial para este fin y la presión de resistencia es cercano a los 200 PSI libras por pulgada cuadrada (pound per square inch, por sus siglas en inglés) y las instalaciones también pueden hacerse en tubería rígida de cobre y deben quedar a la vista.

ACTIVIDAD 3. Equipos y utensilios

Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones

	específicas: • Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. • Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación vigente. • Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. • Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad. • En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas. • Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. • En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. • Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento. • Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. • Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles. • Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución. • La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. • Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las zonas de preparación, servido y distribución, salvo en los casos

tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.

- Los equipos utilizados en la preparación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.
- Los utensilios y menaje de preparación se deben colocar de forma invertida y almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores.

Las tablas para el picado de los alimentos deben ser en material sanitario, no poroso, de preferencia plástico, nylon, polietileno acrílico o teflón.

- Los equipos, elementos, utensilios entre otros que se encuentren en desuso, no podrán permanecer dentro de las áreas del servicio de alimentación.

ACTIVIDAD 4. Personal manipulador

Esta actividad se evalúa por medio del seguimiento y acompañamiento a las unidades operativas con apoyo alimentario de la SDIS.

El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

4.1 Estado de salud

- Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, se deben tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año. Sin embargo, los supervisores de los manipuladores y/o personas responsables de las unidades operativas deben hacer una verificación permanente del estado de salud de los manipuladores de alimentos.
- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La empresa o entidad que administre el talento humano encargado de la manipulación de alimentos en las unidades operativas debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

- La empresa o entidad que administre el talento humano encargado de la manipulación de alimentos en las unidades operativas es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa o entidad.

4.2 Educación y capacitación

- Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
- Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos antes de iniciar a laborar en un servicio de alimentación de la SDIS, deben estar formadas en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), cuando el plan de capacitación (Resolución 2674 de 2013) se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a una empresa o entidad, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
- La empresa o entidad que administre el talento humano encargado de la manipulación de alimentos en las unidades operativas, deben tener un plan de capacitación, continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos relacionados con la resolución 2674 de 2013. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa o entidad que administre el talento humano encargado de la manipulación de alimentos en las unidades operativas y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

4.3 Plan de capacitación

- El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, profesional o profesionales a cargo, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa o entidad, el proceso

tecnológico y tipo de unidad operativa de que se trate. En todo caso, la empresa o entidad debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

- El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

4.4 Prácticas higiénicas y medidas de protección

- Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas a continuación:
  - Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
  - Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa o entidad será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.
  - El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar de la unidad operativa con la vestimenta de trabajo.
  - Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
  - Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje a excepción del maquillaje permanente previa verificación.
  - El uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipulan los alimentos, es obligatorio.
  - Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
  - No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras

el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, estos 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. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
- El uso de teléfonos móviles está restringido dentro de las siguientes áreas del servicio de alimentación: almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos y áreas de consumo de alimentos y durante la manipulación de alimentos, el uso de este elemento podrá hacerse en casos excepcionales definidos por quien coordine o supervise el servicio de alimentación. Posterior al uso de teléfono móvil es obligatorio el lavado de manos.
- Dentro de las áreas de almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, no deben existir equipos de sonido y similares por el riesgo de contaminación que estos generan.
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
- Todas las personas que ingresen a las áreas de almacenamiento, preparación, servido y distribución y que no hacen parte del personal manipulador del servicio de alimentación, deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene descritas previamente y portar la vestimenta y dotación adecuada: bata, gorro y tapabocas y el no uso de joyas. El lavado de manos es obligatorio.
- Personal manipulador de alimentos con enfermedades infecciosas, heridas o cortaduras Quienes manipulan alimentos deben realizarse un control médico previo. Es supremamente importante tener presente que ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos y conviene informar al supervisor o persona a cargo del personal manipulador tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

ACTIVIDAD 5. Plan de Saneamiento

El seguimiento de esta actividad se realiza por medio del acompañamiento a los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS y/o en las actas de visita realizadas por la interventoría o supervisión asignada.

La Secretaría Distrital de Integración Social elaboró el documento GUI-PSS-005 Guía Plan de saneamiento (PS), el cual está disponible en el Sistema de Gestión en el proceso prestación de servicios sociales, la guía incluye cuatro (4) programas los cuales son:

- Programa Limpieza y desinfección.
- Programa Control de plagas.
- Programa Desechos sólidos.
- Programa Abastecimiento o suministro de agua potable.

Con los formatos asociados a cada programa.

Este plan de saneamiento debe ser ajustado por cada unidad operativa de acuerdo con sus necesidades, este documento junto con los soportes que den cuenta de la implementación debe reposar en la unidad operativa, el seguimiento de la implementación del plan de saneamiento para el servicio de alimentación lo realizarán los profesionales que apoyen las actividades en nutrición de la unidad operativa o Profesional en Ingeniería de Alimentos designados por la SDIS.

ACTIVIDAD 6. Seguimiento de los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos

Todos los servicios sociales de operación directa y en asociación deberán diligenciar los siguientes formatos con el fin de hacer seguimiento a la operación del servicio de alimentación.

6.1 Recepción: el siguiente formato deberá ser diligenciado con el fin de verificar que los alimentos recibidos cumplen con criterios de calidad y corresponden a los alimentos a utilizar para dar cumplimiento al ciclo de menús.

- Formato recepción de alimentos: se registra el estado de los alimentos que se reciben en la unidad operativa, con el fin de garantizar la inocuidad de los productos preparados, este formato será diligenciado por el personal manipulador de alimentos cada vez que realice recepción de alimentos, el diligenciamiento deberá realizarse por tardar al final del día.

6.2 Almacenamiento: los siguientes formatos deberán ser diligenciados con el fin de asegurar que los alimentos se mantendrán en condiciones óptimas para su posterior utilización en las diferentes preparaciones.

- Formato control de entrada y salida de alimentos: se registrará el total de alimentos que ingresan a la unidad operativa y el control diario de los alimentos utilizados, con el fin de asegurar una adecuada rotación de materia prima y mantener el inventario necesario, este formato será diligenciado por el personal manipulador de alimentos cada vez que utilice

los alimentos almacenados, el diligenciamiento deberá realizarse por tardar al final del día, en los casos en que los alimentos lleguen después de las 3:00 p.m. el registro del ingreso en el formato Control de entrada y salida de alimentos podrá realizarse máximo hasta las 12:00 m. del siguiente día.

- Formato control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación: se registrará a diario las lecturas de temperatura de refrigeración o congelación de los equipos de conservación, con el fin de verificar el buen funcionamiento de los mismos y garantizar la cadena de frío para los alimentos allí almacenados, se llevará un formato para refrigeración y otro para congelación. Este formato será diligenciado por el personal manipulador de alimentos 3 veces al día en el mismo momento de la verificación.

NOTA: El proceso de reclamo y seguimiento a proveedores se realizará acorde a lo establecido en el Protocolo reclamo a proveedores (PTC-PSS-023) asociado al documento técnico que defina las directrices con relación al abastecimiento de alimentos.

6.3 Preparación: los siguientes formatos deben ser diligenciados con el fin de garantizar la inocuidad del producto final.

- Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos FOR–PSS-244: se registrarán los participantes asistentes a la unidad operativa por cada tiempo de comida, esta información deberá ser entregada al personal manipulador del servicio de alimentación a las 8:00 a.m. a más tardar y mínimo dos horas antes de cada tiempo de comida. Este formato será diligenciado por el responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue del área administrativa.
- Formato Preparación de alimentos FOR–PSS-243: se registrará el proceso de la preparación de los alimentos, anotando cada una de las preparaciones que hacen parte del ciclo de menús, se registrará si los alimentos que hacen parte de cada preparación fueron sometidos a lavado, desinfección y cocción, se registra el tiempo de cocción, temperatura inicial y final de servido y las propiedades organolépticas se definirán antes que el producto sea servido a los participantes de los servicios sociales. Este formato será diligenciado por el personal manipulador de alimentos durante el proceso de preparación, el diligenciamiento deberá realizarse por tardar al final del día.

6.4 Formato Autorización cambio de preparación FOR-PSS-245: se registra la solicitud de cambio de alimento o preparación programado, este formato será diligenciado por el responsable y/o Coordinador de la unidad operativa, Comitente Vendedor o Contratista. Para la aprobación deberán enviarlo así: unidades de operación directa: profesional en Nutrición y Dietética designado para la unidad; los Comitentes Vendedores, Canastas y Paquetes: lo enviaran a la Subdirección de Abastecimiento y las unidades operativas de operación en

asociación o contratistas deben ajustarse a lo establecido en el anexo técnico Servido y distribución

- Formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas FOR-PSS-252: se registrará la evaluación del cumplimiento de las porciones servidas ofrecidas en las unidades operativas durante la entrega de alimentos a los beneficiarios. Este formato lo diligenciará el Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniera de Alimentos designado por la SDIS de acuerdo con lo establecido por cada Subdirección técnica. Para las unidades operativas en asociación o contratistas, el formato lo diligenciará el Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniera de Alimentos y será de aplicación mensual de acuerdo a lo designado por la SDIS.
- Formato evaluación de características organolépticas FOR-PSS-246: se realizará evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en las unidades operativas durante la entrega de alimentos a los beneficiarios. Este formato lo diligenciará el Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniera de Alimentos designado por la SDIS de acuerdo a lo establecido por cada Subdirección técnica. Para las unidades operativas en asociación o contratistas, el formato lo diligenciará el Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniera de Alimentos y será de aplicación semanal o mensual de acuerdo a lo designado por la SDIS.

6.5 Seguimiento de la operación del servicio de alimentación

- Se realizará con el formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual FOR-PSS-248, este formato se deberá diligenciar mensualmente, el diligenciamiento será realizado por el Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos a cargo de la unidad operativa, para las unidades de operación en asociación, el formato será diligenciado por el Profesional en Nutrición y Dietética del operador o como se establezca en los anexos técnicos para operaciones en asociación. Si durante la visita de acompañamiento a la unidad operativa, se evidencia suministro de alguna modalidad de alimentación (comida caliente o refrigerio industrializado), se debe aplicar el seguimiento correspondiente.

- En caso de encontrar alguna oportunidad de mejora en la operación del servicio, se deberá informar al coordinador (a) de la unidad operativa y realizar seguimiento en el mes siguiente.

- Formato Aceptación preparaciones FOR-PSS-250: será diligenciado por los beneficiarios cada vez que el Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos observen baja ingesta de una preparación o por indicación de la Subdirección Técnica. Para los casos de personas que no puedan diligenciar el formato, lo diligenciarán los profesionales de la unidad operativa.

- Formato Reporte resultado aceptación preparaciones FOR-PSS-251 será diligenciado por el Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos a cargo de la unidad operativa y deberá reportar al profesional en Nutrición y Dietética de la Subdirección Técnica, quien a su vez lo remitirá a quien delegue la Subdirección de Nutrición.

Registro Fotográfico





	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Carmen Alicia Rico Carmen Rico	Aux. Cocina	CCT Cundinamarca

	Luz Marina Sandoval	Aux. Cocina	CCT Cundinamarca
	María Bernarda Abril	Aux. Cocina	CCT Cundinamarca
	Ludybia Olarte Aguilar	Aux. Cocina	CCT Cundinamarca
	David Esteban Perdomo	Nutricionista	CCT Cundinamarca
	Yeiny Victoria Martinez	Coordinadora	CCT Cundinamarca

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No se generaron compromisos	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de octubre		
Elaboró	David Esteban Perdomo Sossa		