PROTOCOLO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

JARDÍN INFANTIL

CASITA DE SAN FRANCISCO

Dirección:

Carrera 20 # 66 – 74 sur

B. San francisco

Email:jardininfantilcasitasanfrancis@gmail.com

2026

1. INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos tiene como propósito establecer y fortalecer los lineamientos técnicos, sanitarios y operativos que deben cumplir los manipuladores de alimentos del **Jardín Infantil La Casita de San Francisco**, en concordancia con los requerimientos de la Secretaría Distrital de Integración Social de Bogotá (SDIS) y la normatividad sanitaria vigente para el año 2026.

Este manual constituye una herramienta orientadora para garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos ofrecidos a los niños y niñas atendidos en el servicio, mediante la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las etapas del proceso: recepción, almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los alimentos.

Así mismo, contempla los criterios relacionados con el adecuado mantenimiento de las instalaciones físicas y sanitarias, las condiciones higiénico-sanitarias durante la elaboración y conservación de los alimentos, los requisitos de salud, higiene y capacitación del personal manipulador, y el cumplimiento integral del Plan de Saneamiento Básico, incluyendo sus respectivos registros y soportes.

La observancia y aplicación permanente de los lineamientos establecidos en este manual permitirá minimizar los riesgos de contaminación física, química y microbiológica, fortalecer la gestión del riesgo sanitario y contribuir a la protección de la salud de la población atendida, en coherencia con el enfoque de atención integral a la primera infancia promovido por la Secretaría Distrital de Integración Social.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer una herramienta técnica y operativa que permita al Jardín Infantil **La Casita de San Francisco** dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y a los lineamientos de la Secretaría Distrital de Integración Social de Bogotá, en lo relacionado con la implementación, seguimiento y control de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, garantizando la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Prevenir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) mediante la identificación, control y mitigación de los riesgos de contaminación física, química y microbiológica a lo largo de la cadena alimentaria.
- Fortalecer, aplicar y verificar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias por parte del personal manipulador de alimentos del Jardín Infantil.
- Identificar y controlar los factores y puntos críticos que puedan generar contaminación o alteración de los alimentos durante los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución.
- Socializar e implementar el Protocolo y Plan de Compras, garantizando la adquisición oportuna de materias primas e insumos que cumplan con criterios de calidad, inocuidad y requisitos sanitarios, de acuerdo con el ciclo de menús establecido por la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Socializar e implementar el Protocolo de Transporte de Alimentos, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y los requisitos legales vigentes para el traslado de alimentos hacia el Jardín Infantil.
- Socializar e implementar el Protocolo de Recepción de Alimentos, asegurando que los productos suministrados por los proveedores correspondan en calidad, cantidad y condiciones sanitarias a lo solicitado por el Jardín Infantil.
- Socializar e implementar el Protocolo de Almacenamiento de Alimentos, con el fin de conservar las características de calidad e inocuidad desde su recepción hasta el momento de la preparación y consumo.
- Socializar e implementar el Protocolo de Preparación de Alimentos, garantizando las condiciones fisicoquímicas, microbiológicas y nutricionales adecuadas de los alimentos suministrados a los niños y niñas.

- Socializar e implementar el Protocolo de Servido y Distribución de Alimentos, asegurando la inocuidad durante esta etapa y el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias establecidas por la Secretaría Distrital de Integración Social.

3. ALCANCE

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos aplica a todos los procesos relacionados con la gestión de alimentos en el **Jardín Infantil** La Casita de San Francisco, desde la planeación y adquisición de materias primas, el transporte, la recepción, el almacenamiento, la preparación, el servido y la distribución de los alimentos, hasta las actividades de verificación, control y seguimiento del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas.

El alcance del manual comprende a todo el personal involucrado directa o indirectamente en la manipulación de alimentos y busca garantizar la inocuidad, calidad y seguridad alimentaria, con el fin de proteger la salud de los niños y niñas beneficiarios del servicio, en concordancia con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social de Bogotá para la atención integral a la primera infancia.

4. BASE LEGAL

La aplicación del presente Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos se fundamenta en la siguiente normatividad vigente en Colombia:

- **Ley 9 de 1979** – Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas que deben cumplir los establecimientos y actividades que puedan generar riesgos para la salud pública.
- **Decreto 3075 de 1997**, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan y comercialicen alimentos.
- **Resolución 2674 de 2013**, por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que realicen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. *(Norma clave vigente que complementa y actualiza el Decreto 3075)*.

- **Decreto 3518 de 2006**, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública (SIVIGILA).
- **Decreto 1575 de 2007**, por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- **Resolución 2115 de 2007**, por medio de la cual se señalan las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano.
- **Resolución 1956 de 2008**, relacionada con las medidas sanitarias y de prevención en los ambientes laborales, aplicables al personal manipulador de alimentos.
- **Resolución 1356 de 2016**, por la cual se establecen las prácticas y requisitos de formación para los manipuladores de alimentos. *(Actualiza el enfoque de capacitación y reemplaza normas anteriores sobre cursos de manipulación)*.
- **Resolución 5109 de 2005**, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Norma Técnica Colombiana NTC 512-4**, Rotulado y etiquetado de productos alimenticios, aplicable a los alimentos comercializados con marca.
- **Lineamientos técnicos y sanitarios vigentes de la Secretaría Distrital de Integración Social de Bogotá**, para la operación de servicios de alimentación en jardines infantiles y modalidades de atención integral a la primera infancia.
- **Demás normas sanitarias vigentes y aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.**

5. DEFINICIONES

- **ALIMENTO:**

Toda sustancia o producto, natural o artificial, elaborado o no, que al ser ingerido aporta nutrientes y energía necesarios para el desarrollo y mantenimiento de las funciones biológicas del organismo humano. Incluye las bebidas no alcohólicas, condimentos y especias.

- **ALIMENTO ADULTERADO:**

Aquel alimento al cual se le han sustituido, adicionado o modificado total o parcialmente sus componentes originales, o ha sido sometido a tratamientos no autorizados con el fin de ocultar deficiencias en su calidad o alterar su naturaleza, de manera fraudulenta.

- **ALIMENTO ALTERADO:**

Alimento que ha sufrido modificaciones o deterioro parcial o total de sus características físicas, químicas o biológicas, como consecuencia de agentes externos, haciéndolo no apto para el consumo humano.

- **ALIMENTO CONTAMINADO:**

Alimento que contiene agentes físicos, químicos o biológicos extraños en cantidades superiores a las permitidas por la normatividad sanitaria vigente, representando un riesgo para la salud.

- **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA:**

Alimento que, por su composición, actividad acuosa (Aw) y pH, favorece el crecimiento de microorganismos patógenos y que, ante fallas en su manipulación, conservación o distribución, puede ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), especialmente en población infantil.

- **ALIMENTO FALSIFICADO:**

Alimento que se presenta o comercializa con información falsa, engañosa o ambigua respecto a su origen, composición, fabricante o características, o que suplanta a un producto legítimo.

- **ALIMENTO PERECEDERO:**

Alimento que, debido a su composición y características fisicoquímicas y biológicas, se deteriora en un corto periodo de tiempo y requiere condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte y manipulación.

- **AMBIENTE:**

Espacio físico interno o externo del establecimiento destinado a actividades de recepción, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.

- **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:**

Entidad encargada de ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control sanitario, conformada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las autoridades sanitarias territoriales.

- **BACTERIAS:**

Microorganismos unicelulares de tamaño microscópico, algunos de los cuales pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos cuando se multiplican en condiciones favorables.

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM):**

Conjunto de principios, prácticas y procedimientos de higiene y control aplicados durante la recepción, almacenamiento, preparación, servido, transporte y distribución de alimentos, con el fin de garantizar su inocuidad y calidad.

- **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA:**

Documento expedido por la autoridad sanitaria competente que certifica que un alimento o materia prima cumple con las condiciones sanitarias exigidas para su consumo humano.

- **CONTAMINACIÓN:**

Presencia de agentes físicos, químicos o biológicos en un alimento que lo hacen inseguro o no apto para el consumo.

- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:**

Transferencia de contaminantes de un alimento, superficie, utensilio o manipulador a otro alimento, especialmente entre alimentos crudos y listos para el consumo.

- **CONTAMINACIÓN DIRECTA:**

Ocurre cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con otro alimento no contaminado.

- **CONTAMINACIÓN INDIRECTA:**

Se presenta cuando los contaminantes se transfieren a través de manos, equipos, utensilios o superficies mal higienizadas.

- **CONTAMINACIÓN FÍSICA:**

Introducción de cuerpos extraños como fragmentos de vidrio, metal, plástico u otros materiales al alimento.

- **CONTAMINACIÓN QUÍMICA:**

Presencia de sustancias químicas nocivas en los alimentos, tales como detergentes, desinfectantes, pesticidas o combustibles.

- **CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:**

Presencia de microorganismos patógenos como bacterias, virus, hongos o parásitos que pueden causar enfermedades.

- **DESINFECCIÓN:**

Proceso fisicoquímico aplicado a superficies previamente limpias para destruir o reducir significativamente los microorganismos, sin afectar la inocuidad del alimento.

- **DISEÑO SANITARIO:**

Conjunto de características estructurales y funcionales de instalaciones, equipos y utensilios que permiten una adecuada limpieza, desinfección y prevención de la contaminación de los alimentos.

- **EMBARQUE:**

Cantidad de alimentos o materias primas transportadas en un vehículo durante un proceso de distribución.

- **EQUIPO:**

Conjunto de utensilios, maquinaria y elementos utilizados en la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos.

- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:**

Medidas y prácticas necesarias para garantizar la inocuidad, limpieza y calidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

- **INFESTACIÓN:**

Presencia y proliferación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y las áreas de preparación.

- **INSUMOS:**

Conjunto de materias primas, ingredientes, envases y empaques utilizados en la preparación de alimentos.

- **INTOXICACIÓN ALIMENTARIA:**

Enfermedad causada por la ingestión de alimentos contaminados o en descomposición.

- **LIMPIEZA:**

Proceso de eliminación de residuos visibles, suciedad y materia orgánica de superficies, equipos y utensilios.

- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:**

Persona que interviene directa o indirectamente en las actividades de recepción, preparación, almacenamiento, servido o distribución de alimentos.

- **MICROORGANISMOS:**

Organismos microscópicos que pueden alterar los alimentos o causar enfermedades si se desarrollan en condiciones favorables.

- **MATERIA PRIMA:**

Sustancia natural o procesada utilizada para la elaboración de alimentos destinados al consumo humano.

- **PARÁSITOS:**

Organismos que pueden vivir en el ser humano y transmitirse a través de alimentos o agua contaminados, generando riesgos para la salud.

- **PROCESO TECNOLÓGICO:**

Conjunto ordenado de operaciones aplicadas a las materias primas para obtener un alimento apto para el consumo.

- **REGISTRO SANITARIO:**

Autorización otorgada por la autoridad sanitaria competente para la fabricación, importación o comercialización de alimentos.

- **VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ETA:**

Conjunto de actividades orientadas a la recolección, análisis y uso de información para prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos.

6. JUSTIFICACIÓN

La manipulación de alimentos en establecimientos que atienden población infantil constituye una actividad de alto impacto en la salud pública, dado que los niños y niñas entre los 3 y 5 años presentan mayor vulnerabilidad frente a las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). En este contexto, todo establecimiento que prepare, procese, almacene, sirva o distribuya alimentos debe garantizar condiciones óptimas de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria desde la adquisición de las materias primas hasta el consumo final.

El Jardín Infantil **La Casita de San Francisco**, como escenario de atención integral a la primera infancia, tiene la responsabilidad de implementar y mantener prácticas sanitarias adecuadas que minimicen los riesgos de contaminación física, química y microbiológica durante todas las etapas del proceso alimentario, protegiendo así la salud y el bienestar de los niños y niñas atendidos.

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos se constituye en una herramienta técnica y operativa que orienta al personal manipulador en la correcta aplicación de los protocolos de compras, transporte, recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, así como en el cumplimiento de las normas mínimas de higiene exigidas por la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos de la Secretaría Distrital de Integración Social.

La aplicación sistemática de los lineamientos establecidos en este manual contribuye al fortalecimiento de hábitos higiénicos en las áreas de proceso, independientemente de su tamaño, y permite prevenir la ocurrencia de enfermedades de origen alimentario, generando impactos positivos en la salud, nutrición y desarrollo integral de los niños y niñas del Jardín Infantil **La Casita de San Francisco**.

7. CONDICIONES GENERALES DE ÁREAS FÍSICAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Las áreas físicas, instalaciones, equipos y utensilios destinados a la manipulación de alimentos en el Jardín Infantil **La Casita de San Francisco** deben cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias mínimas establecidas en la normatividad vigente, con el fin de prevenir riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas.

Ítem	Componente	Condiciones sanitarias requeridas
7.1	Edificación, localización y accesos	El establecimiento debe ubicarse en zonas no inundables, alejadas de focos de contaminación. Los alrededores deben mantenerse limpios y libres de residuos, aguas estancadas y materiales en desuso. La edificación debe prevenir el ingreso y anidación de plagas.
7.2	Pisos, paredes y techos	Deben ser de materiales resistentes, impermeables, no porosos y de fácil limpieza y desinfección. Deben mantenerse en buen estado, sin grietas ni deterioro, permitiendo una adecuada higiene del área.
7.3	Puertas, ventanas y aberturas	Deben permitir el control sanitario y evitar el ingreso de insectos y roedores. Las ventanas que comuniquen con el exterior deben contar con mallas protectoras en buen estado y de fácil limpieza.
7.4	Ventilación e iluminación	Las áreas de manipulación de alimentos deben contar con ventilación adecuada para controlar temperatura, humedad y olores. La iluminación debe ser suficiente y las luminarias sobre áreas de preparación deben estar protegidas.
7.5	Instalaciones sanitarias	Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios, en funcionamiento y dotados de jabón, papel higiénico y elementos para el secado de manos. Deben estar ubicados fuera de las áreas de preparación de alimentos.
7.6	Equipos y utensilios	Deben ser de materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. Las superficies en contacto con alimentos deben ser lisas y no porosas. Los equipos deben permitir adecuada limpieza y mantenimiento.
7.7	Lavamanos y saneamiento	Deben disponerse lavamanos dotados con jabón líquido y sistema higiénico de secado de manos. El establecimiento debe

	básico	cumplir con el Plan de Saneamiento Básico: limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.

8. PROTOCOLOS

8.1 Instructivo de compra directa de alimentos

El presente instructivo establece las acciones básicas para garantizar la adquisición de alimentos perecederos y no perecederos destinados a la preparación de alimentos en el **Jardín Infantil LA CASITA DE SAN FRANCISCO**, asegurando el cumplimiento de las minutas establecidas, las condiciones sanitarias, la calidad, la inocuidad y la seguridad alimentaria de los niños y niñas atendidos.

La compra de alimentos debe realizarse conforme a los principios de planeación, control sanitario, verificación de calidad y cumplimiento de la normatividad vigente, garantizando que los productos adquiridos sean aptos para el consumo humano, cuenten con vida útil vigente, adecuado rotulado y condiciones de transporte y almacenamiento que minimicen el riesgo de contaminación.

8.2 Glosario

- **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes físicos, químicos o biológicos en niveles que representan riesgo para la salud.
- **Cadena de frío:** Conjunto de acciones que permiten mantener los alimentos a temperaturas controladas desde su adquisición hasta su consumo.
- **Calidad de los alimentos:** Conjunto de características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas que determinan su aceptabilidad y seguridad.
- **Características organolépticas:** Propiedades perceptibles por los sentidos como color, olor, sabor, textura y consistencia.
- **Higiene de los alimentos:** Medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos durante todas las etapas de su manipulación.
- **Inocuidad alimentaria:** Condición que garantiza que el alimento no causará daño al consumidor.
- **Manipulador de alimentos:** Persona que interviene directa o indirectamente en la preparación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
- **Vida útil:** Tiempo durante el cual un alimento conserva sus condiciones de calidad e inocuidad bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

8.3 Desarrollo del instructivo – Compra directa de alimentos

Tabla 1. Actividades básicas del instructivo de compra de alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro / Soporte
1	Identificación de la necesidad de alimentos	Responsable del servicio	Relación de necesidades
2	Definición de alimentos según minuta patrón	Profesional en Nutrición	Minuta aprobada
3	Cálculo de cantidades requeridas	Profesional en Nutrición	Listado de cantidades
4	Selección y verificación de proveedores	Responsable del servicio	Cotizaciones / registros sanitarios
5	Compra de alimentos	Dirección / Responsable designado	Factura o comprobante de compra

Actividad 1. Identificación de la necesidad

El Jardín Infantil identifica periódicamente la necesidad de alimentos perecederos y no perecederos de acuerdo con el número de niños y niñas atendidos, el ciclo de menús y la minuta patrón vigente, garantizando la continuidad del servicio de alimentación.

Actividad 2. Definición de alimentos requeridos

Los alimentos a adquirir se definen con base en la minuta patrón elaborada o validada por profesional en Nutrición y Dietética, considerando los requerimientos nutricionales por grupo etario, la frecuencia de consumo y las recomendaciones alimentarias vigentes.

Actividad 3. Cálculo de cantidades

Se realiza el cálculo de cantidades considerando número de beneficiarios, porciones establecidas, peso neto y frecuencia de preparación, evitando sobrecostos y desperdicios.

Actividad 4. Verificación de condiciones sanitarias

Previo a la compra, se verifica que los alimentos cuenten con:

- Registro sanitario cuando aplique
- Etiquetado conforme a la normatividad
- Fecha de vencimiento vigente
- Condiciones adecuadas de empaque e integridad

Actividad 5. Compra de alimentos

La compra se realiza a proveedores confiables, garantizando condiciones de transporte adecuadas, especialmente para alimentos que requieren cadena de frío, y asegurando la trazabilidad mediante soportes documentales.

9. INSTRUCTIVO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

9.1 Objetivo

Verificar que los alimentos recibidos en la unidad operativa cumplan con los criterios de **calidad, cantidad, inocuidad, oportunidad y normatividad sanitaria vigente**, establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), garantizando alimentos seguros para el consumo de los niños y niñas.

9.2 Glosario básico

- **Alimento:** Producto natural o procesado destinado al consumo humano.
- **Cadena de frío:** Conjunto de acciones que garantizan la conservación de alimentos a temperatura controlada.
- **Calidad de los alimentos:** Condiciones físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas adecuadas.
- **Características organolépticas:** Color, olor, sabor y textura del alimento.
- **Inocuidad:** Garantía de que el alimento no causa daño a la salud.
- **Manipulador de alimentos:** Persona que interviene en la recepción, preparación, almacenamiento o servido.
- **Recepción de alimentos:** Proceso de verificación de los alimentos al momento de su entrega

9.3 Desarrollo del instructivo

Actividad 1. Requisitos previos para la recepción

- La recepción de alimentos se realizará en **días y horarios establecidos**, evitando riesgos de contaminación cruzada.

- El **lugar de recepción** debe contar con condiciones sanitarias adecuadas.
- La unidad operativa debe disponer de:
  - Báscula en buen estado
  - Termómetro para alimentos
  - Estibas o canastillas sanitarias
- El personal encargado debe estar **capacitado en BPM**, portar **dotación completa** (bata clara, gorro, tapabocas y calzado cerrado) y cumplir con la normatividad vigente de rotulado de alimentos.

Actividad 2. Verificación de calidad, cantidad y oportunidad

Durante la recepción se verifica:

- **Calidad e inocuidad:** características organolépticas, estado del empaque, rotulado, temperatura y vida útil.
- **Cantidad:** concordancia entre lo solicitado y lo recibido.
- **Oportunidad:** cumplimiento de fechas y horarios de entrega.

Esta verificación debe registrarse en el **formato Recepción de Alimentos FOR-PSS-230**.

Criterios generales de rechazo:

- Olores, colores o texturas no características
- Empaques deteriorados o sin rotulado
- Temperaturas fuera de rango
- Evidencia de contaminación, infestación o deterioro

Actividad 3. Aceptación o rechazo y registro

- Los alimentos que **cumplan los criterios** se aceptan y se registra la conformidad.
- Los alimentos **no conformes** se rechazan total o parcialmente, dejando **observación clara y legible** en la remisión o factura.
- La aceptación indebida de alimentos no conformes es responsabilidad del personal que realiza la recepción.

Actividad 4. Traslado a almacenamiento

- Los alimentos deben trasladarse **inmediatamente** al área de almacenamiento.
- No debe existir contacto directo con el piso.
- Los alimentos de alto riesgo (cárnicos, lácteos, huevos) deben ingresar en el menor tiempo posible, garantizando **cadena de frío (< 6 °C)**.

2. Se debe diligenciar el **Formato Control de Entradas y Salidas de Alimentos**, según tipo de operación.

9.4 Observaciones técnicas mínimas

- Los termómetros deben limpiarse y desinfectarse después de cada uso.
- Básculas y grameras deben mantenerse limpias, calibradas y de uso exclusivo para alimentos.
- Cualquier novedad debe ser informada al responsable de la unidad operativa.

9.**5 Administración del instructivo**

La implementación y seguimiento del presente instructivo es responsabilidad de la **unidad operativa**, con acompañamiento de la **Subdirección de Abastecimiento**, conforme a los lineamientos de la Secretaría Distrital de Integración Social

10. INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

10.1 Objetivo

Establecer las condiciones mínimas para el almacenamiento adecuado de los alimentos en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), garantizando su **calidad, inocuidad y adecuada rotación**, de acuerdo con el tipo de conservación: **seco, refrigeración y congelación**, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad vigente.

10.2 Glosario básico

- **Alimento:** Producto destinado al consumo humano.
- **Alimento perecedero:** Alimento que requiere condiciones especiales de conservación por su rápida alteración.
- **Alimento refrigerado:** Alimento conservado entre 0 °C y 4 °C.
- **Alimento congelado:** Alimento conservado a temperaturas iguales o inferiores a -18 °C.
- **Almacenamiento:** Actividad destinada a conservar los alimentos en condiciones que eviten su deterioro o contaminación.
- **Caducidad:** Fecha límite establecida por el fabricante para el consumo seguro del alimento.
- **PEPS:** Sistema de rotación “Primeras en entrar, primeras en salir”.

10.3 Desarrollo del instructivo

Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos

Cuando se requiera, el pre-alistamiento debe realizarse bajo condiciones higiénicas, evitando contaminación cruzada:

- **Carnes y pollo:** Porcionar según programación de consumo. Mantener rotulado y respetar vida útil según método de conservación.
- **Vísceras:** No se porcionan para congelación; deben prepararse en su totalidad.
- **Frutas y verduras:** Lavar y desinfectar antes del pelado o porcionado. Empacar en bolsas de uso alimentario.
- **Lácteos y abarrotes:** Limpiar el empaque externo antes de almacenar.

En caso de identificar alimentos no conformes, se debe aplicar el **protocolo de reclamo a proveedores** según el tipo de operación.

Actividad 2. Rotulado de alimentos

Todos los alimentos almacenados deben estar **rotulados de forma visible**, permitiendo su identificación y control de vida útil.

Información mínima del rótulo:

- Nombre del alimento
- Fecha de ingreso
- Fecha de vencimiento (cuando aplique)
- Fecha de egreso (cuando aplique)
- Nombre del manipulador

Actividad 3. Almacenamiento en congelación

- Aplicable a alimentos de alto riesgo.
- Temperatura de operación: **≤ -18 °C**.
- No introducir alimentos calientes.
- Mantener separación entre productos.
- Registrar temperaturas **tres veces al día** en el formato correspondiente.
- La descongelación debe realizarse en **refrigeración**, sin recongelar alimentos descongelados.

Actividad 4. Almacenamiento en refrigeración

- Temperatura: **0 °C a 4 °C (±2 °C)**.
- Almacenar alimentos en recipientes limpios, cerrados y rotulados.
- Evitar saturación del equipo.

- Registrar temperaturas **tres veces al día**.
- Alimentos preparados para consumo frío deben usarse el mismo día o máximo en 24 horas.

Organización básica:

- Estantes inferiores: carnes crudas
- Estantes medios: alimentos preparados
- Estantes superiores: lácteos
- Puerta: aderezos

Actividad 5. Almacenamiento en seco

- Área limpia, seca, ventilada e iluminada.
- Temperatura ambiente **≤ 25 °C**.
- Alimentos elevados del piso mínimo **15 cm**.
- Uso obligatorio del sistema **PEPS**.
- Separación entre alimentos perecederos y no perecederos.
- Huevos en recipientes plásticos higienizados y rotulados.
- Productos de aseo almacenados en área independiente.

10.4 Observaciones generales

- Verificar periódicamente fechas de vencimiento y condiciones organolépticas.
- Diligenciar los formatos de control de temperatura y entradas/salidas de alimentos.
- Mantener áreas y equipos limpios, desinfectados y protegidos contra vectores.
- Los alimentos no aptos para consumo deben ser desnaturalizados conforme al procedimiento establecido por la SDIS.
- No almacenar alimentos no registrados ni ajenos al servicio.

10.5 Administración del instructivo

La implementación y seguimiento del presente instructivo es responsabilidad de la **unidad operativa**, con acompañamiento de la **Subdirección de Abastecimiento** de la Secretaría Distrital de Integración Social.

11. INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

11.1 Objetivo

Orientar los procesos de transformación de los alimentos mediante mezclas, modificaciones físicas y/o térmicas, para garantizar el cumplimiento del ciclo de menús de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), asegurando el aporte nutricional, la inocuidad, la calidad microbiológica y las características organolépticas de las preparaciones ofrecidas a los participantes.

11.2 Glosario

- **Calidad de los alimentos:** Conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas que determinan la aceptabilidad e idoneidad del alimento para el consumo.
- **Características organolépticas:** Propiedades percibidas por los sentidos (color, olor, sabor, textura, consistencia y uniformidad), acordes con la naturaleza del alimento durante la recepción, preparación y consumo.
- **Higiene de los alimentos:** Condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de su manejo.
- **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman según su uso previsto.
- **Pelar:** Retirar la cáscara o corteza de los alimentos.
- **Peso bruto:** Peso total del alimento incluyendo partes comestibles y no comestibles.
- **Peso neto:** Peso de la porción comestible del alimento.
- **Preparación:** Proceso mediante el cual se obtiene un alimento listo para el consumo a partir de transformaciones físicas, térmicas y/o mezclas.
- **PEPS:** Sistema de rotación de inventarios “Primeros en entrar, primeros en salir”.

11.3 Desarrollo

En la Tabla 1 se describen las actividades, responsables y registros documentales asociados al proceso de preparación de alimentos.

Tabla 1. Actividades Instructivo Preparación de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación / Responsable o Coordinador de la unidad operativa	FOR-PSS-235, FOR-PSS-244, FOR-PSS-245
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesado en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	FOR-PSS-243
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	FOR-PSS-243
5	Toma de muestras testigo	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica

Fuente: Subdirección de Nutrición – SDIS.

11.3.1 Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos

El pre-alistamiento se realiza conforme al ciclo de menú y a la asistencia programada, definiendo las cantidades netas por preparación y grupo etario.

Cálculo de cantidades:

- Para tiempos de comida antes de las 8:00 a.m., se utiliza la asistencia del día anterior.
- Para los demás tiempos, se emplea la asistencia del mismo día.
- En servicios con asistencia fluctuante, el cálculo se realiza con base en la asistencia del día anterior para el mismo tiempo de comida.

El responsable de la unidad operativa debe registrar la asistencia en el **FOR-PSS-244** con mínimo dos (2) horas de anticipación. En servicios de operación en asociación, el cálculo se ajusta a lo definido en el anexo técnico.

Criterios de cálculo:

- Alimentos sin pre-alistamiento previo: multiplicar el peso bruto por el número de asistentes.
- Alimentos pre-alistados: multiplicar el peso neto por el número de asistentes.
- Sumar las cantidades por alimento para obtener el total a preparar.

Selección: Se deben separar alimentos con daño mecánico o alteraciones que comprometan su calidad.

Descongelación: Los alimentos congelados deben pasar a refrigeración entre 24 horas y máximo 3 días antes de su preparación. No se permite la recongelación.

Limpieza y desinfección: Frutas, verduras y hortalizas sin cocción deben limpiarse y desinfectarse según el Plan de Saneamiento. Alimentos sometidos a cocción solo requieren lavado con agua potable.

Los cambios de alimentos o preparaciones se autorizan conforme a los procedimientos y formatos institucionales (FOR-PSS-245) y bajo concepto del profesional en Nutrición y Dietética, cuando aplique.

11.4 Actividad 2. Pelar, cortar, desmenuzar y picar

Los utensilios deben ser de material sanitario, resistentes y aptos para limpieza y desinfección. No se permite el uso de utensilios con mango de madera ni superficies deterioradas. El proceso debe minimizar desperdicios y evitar mantener los alimentos sumergidos en agua.

11.5 Actividad 3. Pesado

Los alimentos se pesan en **peso neto** para garantizar el gramaje definido en el análisis nutricional, considerando las mermas generadas durante el pre-alistamiento.

11.6 Actividad 4. Preparación de los alimentos

Los alimentos que requieren cocción se preparan primero. Las preparaciones sin tratamiento térmico se realizan al final para reducir el riesgo microbiológico. El tiempo de exposición en zona de peligro (4 °C a 60 °C) no debe superar los 25 minutos.

11.6.1 Preparaciones con proceso térmico

Se debe asegurar una temperatura interna mínima de 65 °C y controlar tiempos de cocción para preservar calidad nutricional y organoléptica.

Proceso de freído:

- Utilizar aceite nuevo y de una sola fuente.
- Mantener la relación aceite/alimento 6:1.
- No reutilizar el aceite y disponerlo según el PIGA vigente.

Tabla 2. Temperaturas correctas para freír

Aceite	Temperatura
Girasol	140–160 °C
Maíz refinado	210–220 °C
Soya refinado	220–230 °C

Carnes, pollo y pescado:

- Cocinar entre 65 °C y 74 °C.
- Evitar temperaturas excesivas que generen deshidratación.
- No cocinar directamente alimentos congelados.

Verduras y leguminosas:

- Preferir métodos que conserven nutrientes (vapor, hervido controlado).
- No adicionar bicarbonato de sodio.
- Ajustar tiempos de hidratación y cocción según el alimento.

11.6.2 Preparaciones sin proceso térmico

Jugos y ensaladas crudas deben elaborarse con alimentos previamente desinfectados y mantenerse a 4 °C ± 2 °C. El azúcar se adiciona momentos antes del servido.

11.7 Actividad 5. Toma de muestras testigo

La toma de muestras se realiza diariamente antes del servido, siguiendo condiciones de higiene estrictas.

Tabla 3. Tamaño de muestra por tipo de alimento

Tipo de alimento	Tamaño de muestra
Queso	70 g
Derivados de cereal	70 g
Bebidas lácteas	60 ml
Fruta	50 g
Sopas o cremas	60 g
Proteína	60 g
Cereal (arroz, pasta)	50 g
Verduras o ensaladas	50 g
Tubérculos	50 g
Jugos	40 ml
Postres con lácteos	70 g

Las muestras se conservan en refrigeración (≤4 °C ±2 °C) durante 72 horas, debidamente rotuladas y aisladas de otros alimentos.

Observaciones

- Controlar tiempos y temperaturas de cocción y registrarlos en el **FOR-PSS-243**.
- Los excedentes mayores a 500 g o 500 cc deben desnaturalizarse conforme al protocolo institucional.
- No se permite la preparación de alimentos con fines distintos a la atención de los participantes.

Administración del instructivo: Subdirección de Nutrición – SDIS.

Responsabilidad de implementación y seguimiento: Unidad operativa correspondiente, con acompañamiento de la Subdirección de Nutrición y la Subdirección Técnica.

3.4.2.2 CRONOGRAMA CAPACITACIÓN CONTINUA

Anexo 1. CRONOGRAMA COMPLETO DE ACTIVIDADES EN EL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANIPULACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PERIODO DE FEBRERO A NOVIEMBRE 2026

2026

Página: Página 1 de 1

ITEM	TEMA	RESPONSABLE	INTENSIDAD HORARIA (h)	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	OBSERVACIONES
1	Plan de saneamiento POES lavado y desinfeccion.Resolucion 2184/2019 programa de limpieza y desinfeccion	Asesor externo	2	X									X	Se realizará el 20/02/ 2026. Se realizará el 12/11/2026.
2	contaminacion y tipos de contaminacion .	Asesor externo	1		X									Se realizará el 18/03/2026
3	conservacion de alimentos.	Asesor externo	1			X						X		Se realizará el 22/04/2026. Se realizará el 16/10/2026.
5	ETAs- Enfermedades trasmitidas por alimentos	Asesor externo	2				X							Se realizará el 14/05/2026
6	PBM en la industria de los alimentos	Asesor externo	1					X						Se realizará el 19/06/2025
7	Conceptos basicos en la manipulacion de alimentos.	Asesor externo	1						X					Se realizará el 16/07/2026
8	claves de la inocuidad alimentaria	Asesor externo	1							X				Se realizará el 12/08/2026
9	Decreto 1990/2019 Inducción HACCP	Asesor externo	1								X			Se realizará el 17/09/2026

MABU ASESORÍAS I CEL: 313 883 3680 CORREO: maryb.bacteriologa@gmail.com



MARY BUENO SIERRA

Bacterióloga

INFORMACIÓN DE CONTACTO

maryb.bacteriologa@gmail.com
313 883 3680

HABILIDADES

Actitud de servicio
Proactividad
Adaptabilidad

OTRAS OCUPACIONES

PINTURAS EL COLORISTA B.S.
Apoyo en emprendimiento familiar de fabricación y comercialización de pinturas y materiales de ferretería.

PERFIL PROFESIONAL

Bacterióloga con más de 10 años de experiencia mayormente como prestadora de servicios asistenciales en sectores público y privado para el diagnóstico clínico y de prevención de enfermedades, mediante la toma, procesamiento, análisis, correlación e interpretación de las diferentes muestras. Asimismo, dedicada proactivamente al asesoramiento y capacitación a personal de pequeñas y medianas empresas dedicadas a la manipulación de alimentos, interesada en seguir formándome para continuar a la vanguardia con el análisis de problemáticas y riesgos de salud pública en la industria de alimentos y su respectiva legislación.

EXPERIENCIA LABORAL

BACTERIÓLOGA

Independiente. Bogotá D.C I abr. 2009 - Actualmente

- Prestación de servicios en toma y análisis de muestras de laboratorio clínico.
- Asesora y capacitadora para pequeñas y medianas empresas en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- Participación proactiva en reuniones destinadas a la gestión de riesgos de salud pública desde la manipulación de alimentos.

BACTERIÓLOGA

Laboratorio Alianza. Bogotá D.C I 2007 – 2008

- Responsable en el diagnóstico clínico de enfermedades, mediante la toma, selección de métodos y técnicas, procesamiento y análisis de estas.

MARY BUENO SIERRA

Algunos Clientes

- Hoteles Estelar
- Sopas de Mamá y Postres de la Abuela
- Empanadas Mamys
- Fundación para el desarrollo integral del niño "FUNDINES"
- Fundación Colombia Útil
- Restaurante Armadillo
- GAMLASESORÍAS

REFERENCIAS

Guillermo Molina. Ingeniero de Alimentos

guille103@gmail.com

Consuelo Moscoso. Ingeniera de Alimentos

cryshna29@yahoo.com.mx

Gustavo Mendoza. Ingeniero de Alimentos

gamlasesorias@gmail.com

BACTERIÓLOGA (SERVICIO SOCIAL OBLIGATORIO)

E.S.E Hospital Pedro León Álvarez Díaz. La Mesa, Cundinamarca
feb. 2006 – nov. 2006

- Apoyo de diagnóstico clínico de enfermedades, especialidad química y hematología.

EDUCACIÓN

Especialización en Sistemas de Calidad e Inocuidad en alimentos
Universidad de la Salle
Bogotá D.C, En curso.

Bacterióloga
Universidad San Buenaventura
Cartagena de Indias D.T y C., sept. 2005.

Bachiller Académico
Fundación Instituto Tecnológico del Sur
Bogotá D.C, dic. 1995

TARJETA PROFESIONAL

Uso exclusivo para soporte de Hoja de Vida



Nota: De acuerdo con la legislación nacional vigente (Resolución 2474/2013. Cap. III. Art. 12), quien realice la educación y capacitación no requiere de autorización y/o permiso de la Secretaría Distrital de Salud. La capacitadora en manipulación de alimentos debe demostrar idoneidad técnica y científica (expuesta en la presente HV).

Mary Bueno Sierra