Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios

MODELO METODOLÓGICO PARA LA TRANSICIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DESDE LA USPEC HACIA LAS ENTIDADES TERRITORIALES

Introducción

La Ley 2346 de 2024 articula un marco transitorio destinado a transferir las competencias en materia de suministro alimentario para la población privada de la libertad en centros de detención transitoria, desde la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) hacia las entidades territoriales. Este modelo metodológico aborda un enfoque técnico, sistemático y holístico para garantizar la continuidad, universalidad y sostenibilidad del servicio, alineándose con principios normativos, derechos humanos y eficiencia operativa. Este documento no solo establece las fases necesarias para dicha transición, sino que incorpora un análisis detallado de los retos, las capacidades requeridas y los mecanismos de supervisión necesarios para garantizar la eficiencia del proceso.

Fases del Modelo Metodológico

1. Diagnóstico Situacional Integral

La primera fase consiste en realizar un diagnóstico profundo que permita entender las particularidades y las carencias del sistema actual.

Objetivo:

Examinar el estado inicial del sistema de prestación del servicio alimentario, evaluando su capacidad para satisfacer las demandas existentes.

Actividades:

- ✓ Identificar y categorizar los centros de detención transitoria que pasan a ser jurisdicción de las entidades territoriales, clasificándolos según sus necesidades operativas y su capacidad instalada.
- ✓ Analizar la población objetivo mediante caracterización y evaluación de necesidades nutricionales específicas, considerando factores que hagan necesario una intervención diferenciada.
- ✓ Evaluar el cumplimiento de estándares establecidos en los documentos técnicos claves proporcionados:
- ✓ El Protocolo de Muestreo para Servicios de Suministro de Alimentos (Anexo No. 01) establece un conjunto de procedimientos estandarizados diseñados para asegurar la calidad, inocuidad y cantidad de las raciones alimentarias proporcionadas a la población privada de la libertad. Este documento técnico detalla las metodologías de selección y evaluación de muestras, definiendo criterios específicos para la recolección, transporte y análisis de alimentos. Además, incluye indicadores clave de rendimiento, herramientas estadísticas para el análisis de datos y parámetros comparativos que permiten identificar desviaciones en la calidad del servicio. La implementación rigurosa del protocolo es esencial para prevenir riesgos alimentarios, garantizar la homogeneidad en las raciones y facilitar la trazabilidad en caso de no conformidades, fortaleciendo así la confiabilidad del sistema de suministro.
- ✓ Asimismo, el Protocolo de Notificación de ETA (Anexo No. 02) define las estrategias operativas y técnicas necesarias para la identificación temprana, seguimiento y respuesta coordinada ante brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Este documento establece un marco metodológico que incluye procedimientos para la detección de casos sospechosos, la recopilación y análisis de datos epidemiológicos, y la comunicación efectiva entre las autoridades sanitarias y las instituciones responsables de la alimentación. Además, detalla los pasos para la toma de decisiones basadas en evidencia, la implementación de medidas correctivas inmediatas y la prevención de recurrencias, fortaleciendo así la capacidad de vigilancia epidemiológica. Su aplicación rigurosa es esencial para proteger la salud de la población privada de la libertad y garantizar un sistema alimentario seguro y resiliente.

- ✓ El Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No. 03) proporciona lineamientos específicos sobre modificaciones dietarías adaptadas a las necesidades nutricionales de la población, asegurando que cada individuo reciba una alimentación adecuada a sus condiciones de salud y requerimientos específicos. Este manual no solo establece los tipos de dietas disponibles, como dietas hipocalóricas, hipoproteicas o altas en fibra, sino que también detalla las indicaciones clínicas para su aplicación, los métodos de preparación y las recomendaciones de frecuencia. Además, incluye pautas sobre cómo integrar estos regímenes en el contexto de las limitaciones operativas de los centros de detención, promoviendo la personalización de las raciones en función de evaluaciones médicas y nutricionales realizadas por profesionales especializados. Este enfoque asegura una intervención nutricional basada en evidencia que no solo mejora la calidad de vida de los internos, sino que también optimiza el uso de los recursos disponibles.

- ✓ Por otro lado, el Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo para Servicios de Alimentación (Anexo No. 04) aborda de manera integral los estándares de seguridad laboral aplicables a los entornos operativos en el sector de servicios alimentarios para personas privadas de la libertad. Este manual no solo establece directrices para identificar y mitigar riesgos laborales, sino que también define las responsabilidades de los operadores y contratistas en la implementación de políticas efectivas de seguridad. Incluye lineamientos para la capacitación de personal, el uso adecuado de equipos de protección individual, y la gestión de emergencias laborales, asegurando la protección tanto de los trabajadores como de los internos que participan en actividades relacionadas con la alimentación. Asimismo, promueve la mejora continua mediante auditorías y revisiones regulares, fomentando un entorno de trabajo que cumpla con las normativas vigentes y que mejore las condiciones de salud ocupacional en cada establecimiento.

- ✓ Los Perfiles Profesionales para el Personal Mínimo Requerido y Personal Oferta Adicional" define los requisitos específicos en cuanto a formación, experiencia y funciones para los distintos cargos necesarios en la prestación del servicio de alimentación en establecimientos penitenciarios y estaciones de policía. Este documento es crucial porque garantiza que las personas que ocupen estas posiciones cumplan con estándares mínimos que aseguren la calidad del servicio, la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo. Entre los elementos relevantes destacan: la diferenciación de perfiles según nivel educativo (tecnólogos, técnicos, profesionales), la descripción detallada de las funciones específicas por cargo (desde administrativos hasta manipuladores de alimentos), los requisitos de experiencia laboral y los soportes documentales necesarios para acreditar la idoneidad del personal. Su importancia radica en establecer un marco estructurado que permita una ejecución eficiente y controlada de los servicios de alimentación, minimizando riesgos y promoviendo la calidad en todos los niveles de operación.

- ✓ Oferta Técnica Mínima (Anexo No. 05) proporciona un marco detallado que define los requisitos esenciales para garantizar la infraestructura, logística y equipamiento necesarios para la prestación del servicio alimentario. Este documento establece parámetros técnicos específicos que incluyen la identificación de equipos y materiales de alta calidad, criterios para el acondicionamiento físico de las instalaciones, y procedimientos operativos estándar para el manejo, transporte y distribución de los alimentos. Además, detalla las responsabilidades de los contratistas en relación con la entrega de reportes de cumplimiento y la garantía de que los servicios cumplan con los estándares de seguridad alimentaria y normativa sanitaria vigente. Su implementación exige un enfoque analítico, recomendando técnicas avanzadas de análisis multivariable para identificar posibles brechas en el cumplimiento, evaluar la efectividad de los procedimientos y optimizar los recursos disponibles. Este enfoque integral no solo asegura la calidad del servicio, sino que también permite establecer un sistema de monitoreo que prevenga irregularidades y facilite la mejora continua de los procesos.

- ✓ Estándar de Talento Humano por ERON o CRM según PPL 2023" establece los lineamientos para la asignación de personal en los servicios de alimentación en centros penitenciarios, basado en el número de Personas Privadas de la Libertad (PPL). Este estándar detalla roles específicos, como ingenieros de alimentos, nutricionistas, administradores y manipuladores de alimentos, entre otros, ajustando la cantidad necesaria según el rango de PPL atendidos. Además, enfatiza la continuidad del servicio, exigiendo personal suficiente para operar los siete días de la semana. También aborda aspectos regulatorios, como la afiliación de las PPL a la ARL según normativas específicas, y precisa la obligación de notificar dificultades relacionadas con la disponibilidad de profesionales. Incluye notas específicas sobre la frecuencia mínima de visitas de ciertos profesionales en establecimientos con menos de 400 PPL, el uso y mantenimiento de calderas por calderistas, y las responsabilidades administrativas vinculadas al servicio. Este esquema busca garantizar la adecuada prestación del servicio alimentario, manteniendo estándares de seguridad y eficiencia en función de la capacidad y particularidades de cada establecimiento penitenciario.

2. Planeación Estratégica

En esta fase, se deben diseñar estrategias específicas que permitan la implementación efectiva del plan de transición.

Objetivo:

Diseñar un plan integral y progresivo para la transición del servicio, contemplando todos los factores operativos, financieros y humanos involucrados.

Actividades:

- ✓ Formular objetivos específicos y metas cuantificables, alineadas con el marco normativo y las capacidades locales.
- ✓ Desarrollar un cronograma estratégico que respete los hitos definidos, como el límite del 30 de junio de 2025, asegurando que las metas parciales sean alcanzadas con suficiente antelación.
- ✓ Integrar comités técnicos interdisciplinarios, con representación de la USPEC, entidades territoriales y el Ministerio de Justicia, promoviendo una toma de decisiones basada en evidencia.
- ✓ Elaborar un presupuesto adaptado a las realidades territoriales, incluyendo costos asociados a la capacitación, adquisición de infraestructura, herramientas tecnológicas y logística. Dicho presupuesto debe considerar escenarios de contingencia para mitigar riesgos asociados a variaciones imprevistas. Este anexo debe ser presentado por la Entidad Territorial correspondiente.
- ✓ Incorporar las directrices del Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No. 03) para diseñar esquemas alimentarios inclusivos y nutricionalmente adecuados, priorizando la equidad en el acceso a una alimentación de calidad.

3. Fortalecimiento Institucional y Técnico

El fortalecimiento de las capacidades locales es un componente esencial para garantizar el éxito del proceso.

Objetivo:

Dotar a las entidades territoriales de las competencias necesarias para asumir la prestación del servicio de manera eficiente y sostenible.

Actividades:

- ✓ Diseñar e implementar programas de capacitación técnica, centrados en la gestión alimentaria, el control de calidad, la normativa sanitaria y la sostenibilidad operativa.
- ✓ Elaborar manuales operativos y protocolos específicos ajustados a los estándares internacionales de derechos humanos y normativas nacionales, garantizando su aplicabilidad en contextos diversos.
- ✓ Realizar simulaciones y ejercicios prácticos para evaluar la preparación institucional, utilizando indicadores de desempeño clave para medir avances en las capacidades operativas.
- ✓ Adoptar medidas estipuladas en el Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo para Servicios de Alimentación (Anexo No. 04) para garantizar condiciones laborales seguras y prevenir riesgos ocupacionales, incluyendo programas específicos de vigilancia epidemiológica y promoción de la salud ocupacional.

4. Transferencia de Competencias y Responsabilidades

Esta fase operacionaliza la transición mediante la transferencia formal de competencias.

Objetivo:

Formalizar la transferencia de funciones de manera gradual y supervisada, minimizando riesgos de interrupción en el servicio.

Actividades:

- ✓ Suscribir acuerdos interinstitucionales que definan claramente las competencias, recursos y responsabilidades transferidos, detallando los mecanismos de supervisión y rendición de cuentas.

- ✓ Monitorear la implementación progresiva del servicio por parte de las entidades territoriales, asegurando la continuidad del suministro mediante auditorías regulares y reportes de desempeño.

- ✓ Validar la alineación con la Oferta Técnica Mínima (Anexo No. 05) en aspectos de infraestructura, equipos y procedimientos operativos, promoviendo estándares uniformes en todas las regiones involucradas.

5. Monitoreo, Evaluación y Mejora Continua

El monitoreo y la evaluación deben ser procesos iterativos, diseñados para identificar y corregir debilidades en tiempo real.

Objetivo:

Garantizar la calidad, sostenibilidad y mejora continua del servicio alimentario, mediante un enfoque dinámico y adaptativo.

Actividades:

- ✓ Establecer sistemas robustos de indicadores que midan cobertura, calidad, inocuidad alimentaria y eficiencia operativa, empleando plataformas tecnológicas para la recolección y análisis de datos.

- ✓ Implementar auditorías periódicas basadas en principios de trazabilidad y cumplimiento normativo, reforzando la transparencia y la rendición de cuentas.

- ✓ Producir informes trimestrales que identifiquen avances, riesgos y oportunidades de mejora, asegurando que estos sean compartidos con todas las partes interesadas para fomentar una gestión colaborativa.

- ✓ Integrar estrategias de vigilancia epidemiológica para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, utilizando como base el Protocolo de Notificación de ETA (Anexo No. 02), y desarrollando capacidades locales para la respuesta rápida ante brotes.

Consideraciones Finales

- ✓ Coordinación Interinstitucional: Establecer mecanismos de gobernanza colaborativa que incluyan a la USPEC, el Ministerio de Justicia y las entidades territoriales, promoviendo una articulación efectiva y sostenible.

- ✓ Participación Social y Transparencia: Involucrar a organizaciones de la sociedad civil y organismos defensores de derechos humanos para asegurar procesos participativos y transparentes, incluyendo auditorías sociales.

- ✓ Sostenibilidad y Resiliencia: Diseñar modelos financieros y operativos que garanticen la continuidad del servicio más allá del período transitorio, adaptándose a contingencias y desafíos futuros mediante la implementación de estrategias de mitigación de riesgos y planes de contingencia robustos.

Este modelo metodológico constituye una guía avanzada, basada en principios de gobernanza, derechos humanos y eficiencia operativa, para la implementación de una transición integral que salvaguarde los derechos y necesidades de las personas privadas de la libertad. Con un enfoque sistémico, se busca garantizar que los estándares alcanzados no solo sean sostenibles, sino que sirvan como base para futuras mejoras en la gestión penitenciaria y carcelaria en Colombia.