PROTOCOLO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

JARDÍN INFANTIL

CASITA DE SAN FRANCISCO

Dirección:

Carrera 20 # 66 – 74 sur

B. San francisco

Email:6jardininfantilcasitasanfrancis@gmail.com

2026

1. INTRODUCCIÓN

Este manual ofrece herramientas básicas a los manipuladores de alimentos que laboran en el Jardín Infantil LA CASITA DE SAN FRANCISCO sobre las buenas prácticas de manufactura.

Por lo tanto, este incluye el mantenimiento de las instalaciones sanitarias, las condiciones de elaboración y almacenamiento de los alimentos, los requisitos que deben cumplir los manipuladores de alimentos, el cumplimiento de cada uno de los componentes del Plan de Saneamiento y su soporte frente a las normas vigentes.

Observar cada uno de estos factores permitirá a los manipuladores y al Jardín Infantil disminuir el riesgo de contaminación en cada uno de los procesos que se llevan a cabo diariamente.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVOS GENERALES

Brindar una herramienta que permita al Jardín Infantil LA CASITA DE SAN FRANCISCO dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente en lo referente a Buenas Prácticas de Manufacturas.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICSAOS

- Prevenir enfermedades alimentarias evitando la contaminación y/o alteración de los productos alimenticios.
- Reforzar y aplicar las normas higiénicas sanitarias al personal que manipula alimentos en el Jardín Infantil.
- Identificar y evitar las posibles causas de contaminación de los alimentos.
- Dar a conocer e implementar el Protocolo de compras y plan de compras para asegurar la disponibilidad de materias primas de excelente calidad y en el tiempo requerido para cumplir con el ciclo de menús establecido por la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Dar a conocer e implementar el Protocolo de transporte para verificar que se cumplan los requisitos legales vigentes para el transporte de alimentos que adquiera el Jardín Infantil.
- Dar a conocer e implementar el Protocolo de recibo para identificar que los productos despachados por los proveedores correspondan en calidad y cantidad a los solicitados por el Jardín Infantil.
- Dar a conocer e implementar el Protocolo de Almacenamiento para mantener la calidad con la cual se adquirieron los alimentos hasta el momento de su preparación y consumo en el Jardín Infantil.
- Dar a conocer e implementar el Protocolo de preparación para asegurar la calidad fisicoquímica, microbiológica y nutricional de los alimentos suministrados a los niños y niñas del Jardín Infantil.
- Dar a conocer e implementar el Protocolo de servido y distribución para garantizar inocuidad durante este proceso y que el producto entregado cumpla las condiciones establecidas por la Secretaría Distrital de Integración Social.

3. ALCANCE

El presente manual de Buenas Prácticas de Manufacturas aplica desde todos los procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos que van a ser suministrados a los niños y niñas del Jardín Infantil LA CASITA DE SAN FRANCISCO hasta la verificación de cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada condición sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud infantil.

4. BASE LEGAL

Ley 09 de 1979 o Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.

Decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se regulan todas las actividades que pueden generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones.

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 1090 de 1998, relacionada con los requisitos que deben cumplir las personas que dictan cursos sobre manejo adecuado de alimentos, al igual que regula los exámenes de laboratorio.

Resolución 127 de 2001, por la cual se modifica parcialmente la Resolución 1090 del 20 de noviembre de 1998, que da cumplimiento del artículo 14 y siguientes del Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997

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 materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 2115 de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

NTC 512 – 4 Rotulado y Etiquetado de productos alimenticios, por la cual se reglamenta que los productos alimenticios comercializados con marca deben tener etiqueta en su empaque donde vaya estipulados ingredientes, lote de producción, fecha de vencimiento, modo de conservación y preparación de los alimentos que así lo necesiten. Demás normas sanitarias vigentes.

5. DEFINICIONES

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw): Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y.
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que 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: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, AW actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

A. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
B. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso, y,
C. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

BACTERIAS: Las bacterias son microorganismos unicelulares que presentan un tamaño de algunos micrómetros de largo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (También se les llama microbios o gérmenes.)

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

CONTAMINACIÓN: Es la presencia de cualquier sustancia o material extraño en un alimento, ya sean de carácter Químico, Físico o Biológico o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para su consumo.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Ocurre cuando un alimento contaminado entra en "Contacto Directo" con uno que no lo está. Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres, etc. Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la heladera.

Los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan. Se produce también por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar, etc. Por ejemplo, si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado, se troza un pollo cocido, los

microorganismos que estaban en el pollo crudo, pasarán al pollo cocido y lo contaminarán. Generalmente ocurre por el uso de utensilios sucios como también por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

CONTAMINACIÓN DIRECTA: Sucede cuando un alimento contaminado infecta a uno que no lo está debido al contacto entre ambos, ocurre cuando se mezclan productos cocidos y crudos ya sea en el refrigerador, en la preparación de los mismos o en los platos listos para consumo.

CONTAMINACIÓN INDIRECTA: Acontece cuando se trasmiten los contaminantes por medio de las manos, utensilios, equipos de cocina, mesadas, tablas de cortar, etc. Razón por la cual la higiene de los mismos luego de haber estado en contacto con alimentos crudos es indispensable.

CONTAMINACIÓN FISICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBARQUE: Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INGREDIENTES PRIMARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SEGUNDARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: Es una enfermedad causada por la ingestión de alimentos contaminados o en descomposición.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, utilizadas en la industria alimentaria para consumo humano.

MICROORGANISMOS: Son organismos vivientes, de tamaño microscópico, tienen una fase de crecimiento, reproducción y muerte; su reproducción es elevada si las condiciones de temperatura, tiempo y humedad le son favorables. Estos modifican las propiedades de los alimentos. Se clasifican aerobios, anaerobios y facultativos, son patógenos o no e intervienen en muchos procesos industriales.

NUTRICIÓN: la nutrición es el conjunto de procesos fisiológicos mediante el cual los alimentos ingeridos se transforman y se asimilan, es decir, se incorporan al organismo de los seres vivos.

NUTRIENTES: Son sustancias contenidas en los alimentos que el organismo utiliza para sus funciones principales, para elaborar compuestos necesarios en los procesos metabólicos y los usa como materias primas para el crecimiento y reparación de tejidos.

PARÁSITOS: Un parásito es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportarle ningún beneficio a este último Los parásitos pueden ser vegetales o animales. Existen diversos tipos de parásitos intestinales, los más comunes entre los gusanos o helmintos son los Oxiuros, y dentro de los protozoos, la ameba. Los primeros se pueden observar a simple vista en las deposiciones, en cambio los últimos sólo son perceptibles a través del microscopio. La principal forma de adquirir estos parásitos es a través de la contaminación del agua, de frutas, de verduras o de tierra con deposiciones humanas infectadas con sus huevos, o directamente a través de un manipulador de alimentos con malos hábitos higiénicos que lo hagan portador de algún parásito.

PROCESO TECNOLÓGICO: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, e importar un alimento con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS: Se refiere a cualquier lugar donde se preparen, consuman y vendan alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

6. JUSTIFICACIÓN

En la actualidad, todo establecimiento que prepare, envase, procese, almacene, distribuya y/o comercialice alimentos de cualquier tipo debe asegurar la calidad de los productos hasta el consumidor final.

La preparación de alimentos se puede catalogar como una actividad de alto riesgo, ya que su principal objetivo es dar a los niños y las niñas productos sanos, de excelente calidad y seguridad en el momento de consumirlos, para evitar las enfermedades transmitidas a través de los alimentos.

Este manual tiene como finalidad informar a las personas manipuladoras que laboran en el servicio de alimentos dentro del Jardín Infantil sobre los protocolos de compras, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución; así como también para que trabajen con las normas mínimas de higiene y se eviten así las enfermedades de origen alimentario. En el mismo sentido se explica cómo crear hábitos higiénicos en las áreas de proceso, sin importar su tamaño.

El cumplimiento de estos propósitos redundará en beneficios para la salud y nutrición de los niños y niñas del Jardín Infantil LA CASITA DE SAN FRANCISCO

7. CONDICIONES GENERALES DE ÁREAS FÍSICAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

EDIFICACIÓN, INSTALACIONES Y EQUIPOS

La edificación y las instalaciones deben cumplir con unos requisitos higiénico-sanitarios mínimos, sin los cuales no podrán dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

La siguiente tabla describe algunos de los principales requisitos:

Tabla N° 1 Requisitos de edificación, instalación y equipos

LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

ITEM	DESCRIPCIÓN
LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje. Las edificaciones se construirán en lugares que no ofrezcan peligro por accidentes naturales o por condiciones propias de las actividades humanas. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua. Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos y roedores.
PISOS Y PAREDES	La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción, y deben facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y des infestación. Debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo de espacios libres para la circulación del personal y el traslado de materiales, Además, deben estar separados de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizados como dormitorio.

	Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.
TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y OTRAS ABERTUTAS	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 des infestación. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario, debe utilizarse una puerta de doble. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior deben estar provistas con angeo metálico o plástico de fácil limpieza y buena conservación. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben ser mayores de 1 cm.
VENTILACIÓN	Estas áreas deben poseer es esencial para prevenir la contaminación del producto, garantizar un entorno de trabajo seguro y controlar factores ambientales como la temperatura y la humedad. Los sistemas de ventilación deben diseñarse y mantenerse cuidadosamente para cumplir con estos objetivos.
ILUMINACIÓN	Se obtendrá por medio de ventanas claraboyas y lámparas convenientemente distribuidas en lo posible se debe buscar contar con una iluminación natural en cualquiera de las áreas de jardín las lámparas Y los accesorios ubicados por encima de las líneas de la oración y envasado de los alimentos expuestos al ambiente debe ser de tipo de seguridad y de y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura en general la iluminación debe ser uniforme y no alterar los colores naturales no todos los lugares de trabajo habrá iluminación suficiente en cantidad y calidad para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad
INSTALACIONES SANITARIAS	Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveer de los recursos requeridos para la higiene personal tales como: el papel higiénico dispensador de jabón implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción. Los inodoros deben funcionar de tal manera que asegure su permanente limpieza en cada descarga. Los artefactos sanitarios cumplirán con los requisitos que fije la entidad encargada de control, se debe contar con espacios adecuados fuera del alcance de los niños y no representa riesgo para las áreas en susceptibles de ser contaminados para el almacenamiento de elementos insumos utilizados en las actividades de aseo

EQUIPOS Y UTENSILIOS	Es el conjunto de maquinaria utensilio recipientes tubería vajilla y demás accesorios que se emplean en la fabricación de procedimiento y preparación en base fraccionamiento almacenamiento distribución transporte y expendio de alimentos y sus materias primas. Los equipos y utensilios se deben diseñar construir instalar y mantener de manera que se evite la contaminación del alimento facilite la limpieza y desinfección de superficies y permitan desempeño desempeñar adecuadamente el uso previsto está prohibido el uso de materiales contaminados como plomo cadmio, zinc antimonio y hierro. Está prohibido el uso de pinturas o materiales de fácil desprendimiento que resulten de riesgo para la salud. Las superficies de contacto directo con los alimentos deben poseer un acabado liso no poroso no absorbente y estar libre de defectos grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos. En los espacios interiores en contacto con los alimentos de los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación, ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas y los ángulos internos deben permitir la limpieza desinfección. Además, deben ser fácilmente de desmontables para ser lavados La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación debe permitir que funcionen adecuadamente y fácilmente el acceso para la infección de limpieza y el mantenimiento. Todo el equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos serán de materiales inalterables fácil de lavar desinfectar resistentes a la corrosión y no tóxico los equipos fijos se instalarán de tal modo que permitirá un acceso fácil y una limpieza exhaustiva. Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la superficie de estas prácticas de igual manera se debe contar con una dotación necesaria para desarrollar un adecuado lavado de manos jabón líquido y sistema secado de manos se debe contar con los equipos necesarios y con la capacidad suficiente para garantizar el adecuado más magnético y conservación de los mismos refrigerador y/o congelador
SANEAMIENTO BÁSICO	

8. PROTOCOLO

8.1 INSTRUCTIVO COMPRA DIRECTA DE ALIMENTOS

1. Objetivo

Garantizar el suministro de alimentos perecederos y no perecederos a las diferentes unidades operativas de atención directa por la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, mediante la compra de los alimentos necesarios para el cumplimiento de las minutas de cada servicio social.

2. Glosario

- 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[1].

- Cadena de frio: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras)[2].

- 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, aroma, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

- Ciclo de menús: es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Este ciclo debe ser elaborado por el profesional en Nutrición y Dietética con matrícula profesional[3].

- 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[4].

- 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[5].

- 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[6].
- Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.

- Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

- Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo al grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

- Unidad operativa: lugar en donde se prestan los servicios sociales, los cuales son una respuesta institucional y territorializada de la SDIS a las necesidad identificadas de los ciudadanos que se encuentran en situación de vulnerabilidad, a través de estos se busca la generación de condiciones sociales para el ejercicio de derechos y su principal objetivo es el desarrollo de capacidades que faciliten la inclusión social, la autonomía de las personas y la mejora de la calidad de vida de la población en mayor condición de vulnerabilidad.

- Vida útil: tiempo definido por el fabricante de un alimento o producto para ser utilizado o consumido, en este tiempo el alimento conserva las características físicas, químicas y organolépticas del mismo, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de conservación indicadas por el fabricante.

3. Desarrollo

Tabla 1. Resumen de actividades instructivo compra directa de alimentos.

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Identificar la necesidad	Subdirecciones Técnicas responsables de servicios	Descripción de la necesidad
2	Definir los alimentos requeridos para cada servicio social.	Subdirección de Nutrición y Subdirección de Abastecimiento	Minutas y estudio de mercado
3	Cálculo de cantidades a comprar	Subdirección de Abastecimiento	N.A.
4	Construcción de documentos técnicos	Subdirección de Nutrición y Subdirección de Abastecimiento	Documentos técnicos

5	Compra de alimentos	Subdirección de Abastecimiento	N.A.

Fuente: elaboración propia Subdirección de Abastecimiento, Secretaría Distrital de Integración Social.

ACTIVIDAD 1. Identificar la necesidad

La Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS cuenta con diferentes servicios que son atendidos en operación directa, los cuales requieren del suministro de alimentos perecederos y no perecederos de forma continua para la correcta atención y cumplimiento de los menús establecidos en cada servicio social.

Por lo anterior, cada Subdirección Técnica que ofrezca servicios sociales de atención directa que incluyan la entrega de apoyo alimentario, anualmente mediante el mecanismo definido desde la Subdirección de Abastecimiento, informa los servicios, número de unidades operativas y cupos proyectados a atender por grupo etario en la vigencia. Esta necesidad es definida de acuerdo con los procesos, procedimientos, estándares de calidad y particularidad del territorio y el servicio social. Dicha información es solicitada por la Subdirección de Abastecimiento a través de memorando a las Subdirecciones técnicas y debe ser respondida igualmente a través de memorando; de esta manera se consolida la información enviada para identificar la necesidad de compra.

Los servicios sociales que serán atendidos con el suministro de alimentos, serán los que sean definidos por las Subdirecciones Técnicas misionales de conformidad con el portafolio de servicios vigente a la fecha de la identificación de la necesidad.

ACTIVIDAD 2. Definir los alimentos requeridos para cada servicio social.

La Subdirección de Nutrición tiene la función de: "*Diseñar e implementar estrategias orientadas al despliegue de las políticas públicas relacionadas con la planificación alimentaria y nutricional, dirigido a los diferentes servicios sociales que presta la Secretaría*" [7], por lo cual, construye y actualiza las minutas de alimentos con base en la Resolución No. 3803 de 2016,*" por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana, la Estrategia Nacional para la reducción de consumo sal/sodio en Colombia 2012-2021, el documento de Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas de 2014 y el Documento técnico: azúcares añadidos del 2015 los anteriores del Ministerio de Salud y Protección Social y las Guías alimentarías basadas en alimentos -GABA- para la población colombiana de 2004 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF*", y demás normas vigentes, aportando un apoyo alimentario saludable y de calidad.

Una vez establecidos los servicios a atender desde cada Subdirección Técnica, la Subdirección de Nutrición define los requerimientos nutricionales por grupo poblacional y grupo etareo; de esta

manera, construye la minuta patrón, documento guía de los alimentos requeridos para el cumplimiento de las preparaciones planificadas para cada servicio social de la SDIS.

Definidos los alimentos para la adecuada atención de cada servicio social, la Subdirección de Nutrición remite a través de correo electrónico a la Subdirección de Abastecimiento las minutas y relación de alimentos necesarios para cada servicio social. Posteriormente, la Subdirección de Abastecimiento adelanta un estudio de mercado, en el cual se determinan las presentaciones de alimentos a comprar de acuerdo a la disponibilidad del mercado y los lineamientos definidos en el *Instructivo Precios Unitarios de Referencia (INS-PE-007)*, administrado por la Subdirección de Diseño, Evaluación y Sistematización.

ACTIVIDAD 3. Cálculo de cantidades a comprar.

Una vez recepcionadas las necesidades enviadas por las Subdirecciones Técnicas, las minutas de alimentos remitidas por la Subdirección de Nutrición, e identificadas las presentaciones para la compra de alimentos, la Subdirección de Abastecimiento realiza el cálculo de la cantidad de alimentos requeridos para la compra y el periodo de tiempo dentro del cual debe realizarse el suministro de alimentos.

ACTIVIDAD 4. Construcción de documentos técnicos.

La Subdirección de Abastecimiento construye los documentos técnicos de acuerdo con la modalidad de contratación que sea definida para la vigencia y los documentos definidos desde el Proceso Gestión Contractual, que se encuentren disponibles en el módulo web del Sistema de Gestión-SG de la SDIS (mapa de procesos). En dichos documentos se establecen las condiciones técnicas, logísticas, administrativas y financieras requeridas para el adecuado suministro de alimentos perecederos y no perecederos, así:

- Condiciones técnicas: Detalla las condiciones de infraestructura, buenas prácticas de manufactura, calidad de los alimentos, transporte, empaque, rotulado, características fisicoquímicas y microbiológicas, vida útil y normatividad sanitaria a aplicar.
- Condiciones logísticas: Define, los días y horarios de entrega, procedimiento para el suministro de alimentos (responsable, soporte, novedades), vehículos a implementar, intercambio de alimentos, plan operacional, reclamo y devolución de alimentos.
- Condiciones administrativas y financieras: Relaciona los valores, presentación y cantidad de alimentos a comprar, penalizaciones o descuentos, requisitos para pago e informes.

ACTIVIDAD 5. Compra de alimentos

La Subdirección de Abastecimiento realiza la compra de acuerdo a la necesidad de atención, a los documentos técnicos construidos y a los lineamientos definidos en el Manual de contratación y supervisión (MNL-GEC-001).

8.2 INSTRUCTIVO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

1. Objetivo

Verificar que los alimentos suministrados en las unidades operativa cumplan con las características organolépticas, normatividad vigente y requisitos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

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 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 los químicos nocivos
- Cadena de frio: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras)
- 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: Se relaciona con las características de color, olor, sabor y textura de un alimento
- Comitente vendedor o proveedor: empresa o persona que provee o abastece de alimentos a los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social con apoyo alimentario, realizando la entrega de alimentos de acuerdo con lo establecido por la Entidad.
- Confirmación metrológica: conjunto de operaciones necesarias para asegurar que el equipo de medición cumple con los requisitos para su uso previsto. La confirmación metrológica generalmente incluye calibración o verificación, cualquier ajuste necesario o reparación y posterior recalibración, comparación con los requisitos metrológicos para el uso previsto del equipo de medición, así como cualquier sellado y etiquetado requeridos
- 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

- Lote: una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales
- 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
- 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
- Recepción: proceso en el cual se verifican los alimentos de acuerdo con los criterios de: cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad y características organolépticas establecidas por la SDIS y normatividad vigente.

2. Desarrollo A continuación, se presentan las actividades asociadas al presente instructivo, así como responsables y registro documental correspondiente:

Tabla 1. Actividades Instructivo Recpeción de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Requisitos previos para la recepción de alimentos	Responsable o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	No aplica
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Responsable o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Registro recepción de alimentos.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Responsable o Coordinador(a) y personal manipulador de alimentos.	Factura o remisión
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Personal manipulador de alimentos.	Registro control de entrada y salida de alimentos

Fuente: elaboración propia Subdirección de Nutrición y de Abastecimiento, Secretaría Distrital de Integración Social.

3.1 ACTIVIDAD

3.1.1. Requisitos previos para la recepción de alimentos 3.1.1 Días y horarios de recepción de alimentos: en las unidades operativas donde la SDIS compra directamente los alimentos, la Subdirección de Abastecimiento será la responsable de asignar la programación para la entrega de los alimentos; en las unidades operativas de los servicios sociales operados en asociación, el asociado definirá a sus proveedores de alimentos, días y horarios de entrega de acuerdo al instructivo Compra directa de alimentos INS-PSS-123 para operadores, esta información debe quedar plasmada en un cronograma para la verificación por parte de la interventoría o supervisión de la SDIS. Es importante que la actividad de recepción de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.

3.1.2 Lugar de recepción: el sitio destinado para la recepción de alimentos debe contar con las condiciones sanitarias adecuadas, de acuerdo con la normatividad vigente.

3.1.3 Equipos y utensilios para la recepción de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

- Báscula en buen estado.
- Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
- Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.
- Canastillas en buen estado.

3.1.4 Personal responsable de la recepción de alimentos: deben contar con la capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo que se describen en la actividad 2 del presente instructivo, conocer la normatividad relacionada con el rotulado de alimentos como la Resolución 5109 de 2005 y el decreto 1500 de 2007 para productos cárnicos Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 y demás normas que las sustituyan, modifiquen o complementen. Así mismo, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar con la siguiente dotación: uniforme o bata de color claro con cierre o broches sin botones ni bolsillos, zapatos cerrados, gorro, cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables. Aplicar las medidas de bioseguridad adoptadas por la Secretaría Distrital de Integración Social en el marco de una emergencia sanitaria.

3.2 ACTIVIDAD 2. Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

- Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento de la recepción.
- Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilogramos, gramos, litros, mililitros, centímetros cúbicos o unidades.
- Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

La verificación descrita en este numeral debe realizarse diligenciando el formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230.

Alimento	Criterio	Aceptación	Rechazo
Pescado entero o en filete	Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
	Color	Brillante	Decolorado y con manchas
	Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
	Ojos	Brillantes - transparentes salientes	Turbios-rojizo- hundidos
	Vientre	Paredes intactas - Forma normal	Roto o hinchado
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	mayor a 6°C
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Etiqueta no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Pollo	Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
	Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Olor	Característico	Agrio, descompuesto
	Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Etiqueta no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Fecha de beneficio, fecha de empaque, nombre del corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Carne de res y cerdo	Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa.
	Color	Res en cortes frescos rojo cereza brillante y en cortes maduros: cereza oscura.	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Cerdo. Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Para los casos de la carne de res en bloque y molida, empacadas al vacío su coloración es café.	
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
Alimento	Criterio	Aceptación	Rechazo

	Rotulado	Etiqueta no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: fecha de beneficio, fecha de empaque nombre del corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Huevo	Textura	Clara viscosa	No característica.
	Color	Blanco o rojo	Descolorido
	Olor	Normal	Descompuesto
	Apariencia	Cascaron entero y limpio, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.	Cascaron con grietas, sucio, con residuos de materia fecal y/o plumas.
	Rotulado	Por huevo o cubeta con etiqueta o rótulo que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Si no presenta el rotulado
Leche y productos lácteos	Color	Característico del producto.	Mantequilla color amarillo, crema de leche amarilla
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C.	mayor a 6°C
	Olor, sabor	Característico del producto.	Sabor agrio, olor descompuesto.
	Apariencia	Sin partículas extrañas.	Con partículas extrañas y moho.
	Proceso térmico	Pasteurizada o ultra pasteurizada (UHT).	Sin pasteurizar.
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
Productos de panadería	Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada, característica del producto.	Dura.
	Color	Característico del producto	Verdoso o con puntos negros por presencia de moho.
	Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
	Apariencia	Fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normatividad vigente.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
Frutas y verduras	Olor, color y sabor	Olor normal, color normal del producto, sabor agradable según el alimento.	Olor, color y sabor no característico.
	Textura	Tejidos firmes, sin magulladuras o grietas.	Tejidos blandos.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica del producto, limpia y fresca.	Presencia de orificios u hongos.
			Presencia de signos de infestación o infecciones
			Materias extrañas.
Tubérculos, raíces y plátanos	Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente.
			Blanda.
	Olor y color	Olor y color característico.	Olor y color no característico. Blanda.
	Apariencia		Presencia de orificios u hongos.

Alimento	Criterio	Aceptación	Rechazo
		Buen estado de madurez, forma característica, limpia.	Presencia de signos de infestación o infecciones.
			Presencia de germinación.
Víveres y abarrotes	Apariencia	Sin señales de insectos, huevecillos, materiales extraños y libre de impurezas.	Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales. Presencia de restos de insectos, huevecillos o infestación.
	Empaque	En buen estado y limpio.	Empaque perforado, roto o con fugas, con humedad, sucio o con presencia de moho.
		Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
		Para el caso de enlatados deben estar sin abolladuras o presencia de óxido.	Los enlatados que tengan abolladuras, presencia de óxido, derrames, abombadas, perdida de vacío, perforaciones o sucio.
	Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Fuente: elaboración propia Subdirección de Nutrición y de Abastecimiento a partir de la normatividad legal vigente, Secretaría Distrital de Integración Social.

La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230. Este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del servicio en las unidades operativas, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el día, en los casos en donde, los alimentos serán entregados después de las 3:00 p.m. el registro del formato podrá realizarse máximo hasta las 12:00 del siguiente día.

1.1 ACTIVIDAD 3. Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

El personal manipulador de alimentos encargado de la recepción debe registrar en la factura o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

Para aceptar un alimento además de los criterios de aceptación y rechazo contenidos en este documento, se deben tener en cuenta los documentos establecidos para cada servicio social como:

- Anexos técnicos.
- Fichas técnicas de bien, producto o servicio.
- Documentos contractuales relacionados con este instructivo.

Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas.

En caso de realizar una inadecuada recepción que ocasione faltantes de alimentos ya sea por cantidad o calidad y ello afecte la prestación del servicio de alimentación, quienes realicen la

recepción de alimentos, serán los responsables de las reposiciones respectivas, con las condiciones establecidas por la SDIS.

3.3.1. Aspectos mínimos para la recepción de alimentos para servicios de operación directa y servicios de operación en asociación:

3.3.1.1 Operación directa por parte de la SDIS

- Calidad e inocuidad: sí el alimento presenta uno o más signos de rechazo se debe realizar la devolución del alimento, únicamente las cantidades que presentan la no conformidad, lo cual debe quedar claramente registrado en las observaciones en el original y copias de la remisión de manera muy específica, en letra legible.

- Cantidad: revisar las cantidades de alimentos registradas en la remisión contra el pedido definitivo enviado por la Subdirección de Abastecimiento. Cuando se identifiquen sobrantes o faltantes deben registrarse en la remisión dejando las observaciones en el original y copias, en caso de que las cantidades entregadas por el comitente vendedor sean mayores debe devolverse el excedente.

Es importante que las novedades queden registradas en forma clara, específica y legible en la remisión original y cada una de las copias, ya que es el insumo de los comitentes vendedores de los grupos de alimentos para realizar las respectivas reposiciones, ya sea por calidad o cantidad u oportunidad, si se devuelven alimentos durante su recepción, no debe procederse a la generación del reclamo, únicamente se debe generar la novedad en la remisión, el comitente vendedor tendrá como plazo máximo para la reposición el día hábil siguiente en el horario establecido, lo cual aplicará únicamente para devoluciones por calidad.

En caso de no realizarse la reposición de alimento en el tiempo mencionado, el responsable o coordinador de la unidad operativa debe diligenciar correctamente el formato Reclamo y seguimiento a proveedores FOR-PSS-240 el cual deberá enviarse al correo reclamosensuministros@sdis.gov.co adjuntando remisión en medio magnético y registro fotográfico.

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión por parte del responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue, personal manipulador y encargado de entregar los alimentos a la unidad operativa o servicio social, escribiendo nombre completo, cargo, fecha y hora de quien realiza la actividad. En caso de que la recepción la realice el delegado, el responsable o coordinador de la unidad operativa deberá realizar verificación y dejar soporte (acta de reunión).

3.3.1.2 Operadores en asociación

Calidad e inocuidad: sí el alimento presenta uno o más signos de rechazo se debe realizar la devolución del alimento, únicamente las cantidades que presentan la no conformidad, lo cual debe quedar claramente registrado en las observaciones en el original y copias de la remisión o factura de manera muy específica, en letra legible.

- Cantidad: revisar las cantidades de alimentos registradas en la remisión o factura contra el pedido, cuando se identifiquen sobrantes o faltantes deben registrarse en la remisión o factura dejando las observaciones en el original y copias, en caso de que las cantidades entregadas por el proveedor sean mayores debe devolverse el excedente, si el proveedor define que no recibirá el excedente, el operador en asociación deberá registrarlo en la remisión o factura para justificar el excedente.

Es importante que las novedades queden registradas en forma clara, específica y legible en la remisión o factura original y cada una de las copias, ya que es el insumo de los proveedores para realizar las respectivas reposiciones, ya sea por calidad o cantidad.

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión o factura por parte del responsable del servicio o coordinador de la unidad operativa, personal manipulador y encargado de entregar los alimentos a la unidad operativa o servicio social, escribiendo nombre completo, cargo, fecha y hora de quien realiza la actividad.

1.2 ACTIVIDAD 4. Traslado de alimentos al área de almacenamiento

El personal manipulador del servicio de alimentación deberá trasladar los alimentos del área de recepción al área de almacenamiento o preparación de acuerdo con la necesidad; durante el traslado las canastillas con alimentos no deben tener contacto directo con el piso, por tanto, deberá asegurarse que habrá una estiba o canastilla que sirva de base para el traslado.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, derivados lácteos y embutidos, deben ingresar al área de almacenamiento en el menor tiempo posible de manera que se asegure la cadena de frío, no sin antes verificar la temperatura de recepción la cual debe ser menor a 6°C.

En el momento en que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el formato Control de entradas y salidas de alimentos FOR-PSS-235 para servicios de operación directa y el FOR-PSS-236 para servicios en asociación el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento, este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del

servicio en las unidades operativas, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el 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.

4 Observaciones

4.1 Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que muestran la temperatura interna de un producto, por lo tanto, se recomienda:

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro y estuche después de cada uso, con la solución y concentración de desinfectante establecida para equipos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Almacenar el termómetro en estuche limpio y desinfectado.

- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías de acuerdo a necesidad.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados y/o congelados durante el proceso de recepción.
- Para toma de temperatura de alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos, esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.

4.2 Medidas preventivas básculas y grameras

- Mantenerlas en un lugar seco alejada de fuentes de calor (estufa, horno, similares).
- Higienizar diariamente y cada vez que sea necesario.
- No colocar objetos encima.
- No golpear el equipo, no dejarlo caer.
- Si se observa un mal funcionamiento debe reportarse al coordinador o responsable de la unidad operativa.
- Uso exclusivo para alimentos.
-

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

Si hay dudas de la implementación, es la Subdirección de Abastecimiento y la Subdirección Técnica quienes realicen este fortalecimiento.

5 Administración del instructivo

Subdirección de Abastecimiento.

8.3. INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

1. Objetivo

Establecer las condiciones para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura.

2. Glosario

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

- Alimento congelado: es aquel, en que la mayor parte de su agua libre se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación, especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en la fase de congelación como en la conservación posterior. Se considera alimento congelado aquel cuya temperatura no es superior a menos dieciocho grados Celsius (- 18 °C)[2].

- 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[3].

- Alimento perecedero: el alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio[4].

- Alimento refrigerado: es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados Celsius (0°C a 4°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación[5].

- Almacenamiento: es la actividad que se realiza con los alimentos en donde se asegura la calidad física, microbiológica y nutricional de los mismos para su posterior utilización; en esta actividad se protege a los alimentos de daños generados por contaminación, se reducen daños por manejo y se asegura las condiciones de acuerdo al tipo de alimento.
- Caducidad: tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.

- Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor y aspecto (suma de color, textura, consistencia y uniformidad), las cuales pueden ser percibidas de acuerdo a la naturaleza del alimento durante la recepción, preparación y consumo[6].

- Comitente vendedor o proveedor: empresa o persona que provee o abastece de alimentos a los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social con apoyo alimentario, realizando la entrega de alimentos de acuerdo con lo establecido por la Entidad.

- Escaldado: es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento.

- Fecha de vencimiento: se entiende la fecha en que termina el periodo después del cual el producto, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, no se deberá vender ni consumir por razones de inocuidad y calidad[7].

- Lote: una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales[8].

- Primeras en entrar, primeras en salir: es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de estas por un almacenamiento prolongado, usualmente se usa la sigla PEPS[9].

3. Desarrollo

A continuación, se describen las actividades, responsables y el registro documental asociados al presente instructivo.

Tabla 1. Actividades Instructivo Almacenamiento de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento en refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

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

3.1 ACTIVIDAD 1. Pre-alistamiento de alimentos antes de almacenamiento.

El proceso de pre-alistamiento debe realizarse de acuerdo con las necesidades de cada servicio y si se realiza, debe tener en cuenta lo siguiente:

- Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo con la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los beneficiarios, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. Se debe contemplar los días de no prestación del servicio, con el fin de definir si debe o no hacerse el pre-alistamiento, dado que la vida útil de la carne en refrigeración será máximo de 3 días si no está empacada al vacío y máximo15 días si está empacada al vacío.

Si la carne viene empacada al vacío, pero se abre para el pre-alistamiento, su vida útil será de 3 días en refrigeración y 7 días en congelación. Esta información debe ser plasmada en el rótulo diligenciado en la unidad operativa, manteniendo el rótulo original del alimento. Antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

Antes de ser refrigerados o congelados, el empaque original del alimento deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de unidad operativa.

- Vísceras: estos alimentos no deben ser porcionados para almacenamiento en congelación debido a su corta vida útil, por lo tanto, se preparará la totalidad del alimento recibido. Antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

- Frutas y verduras: deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionados. Las verduras que serán pre alistadas podrán ser sometidas al proceso de

escaldado. Deberán ser porcionadas y empacadas en bolsas destinadas para los alimentos, las cuales serán de un solo uso.

Si durante el proceso de pre alistamiento se evidencia que uno o más alimentos no cumplen con los criterios establecidos (ver protocolo reclamo a proveedores), el Responsable o Coordinador(a) de la unidad operativa, debe realizar el respectivo reclamo al proveedor; para los servicios de operación directa de la SDIS se debe diligenciar correctamente el formato reclamo y seguimiento a proveedores FOR-PSS-240, el cual deberá enviarse al correo reclamosensuministros@sdis.gov.co adjuntando registro fotográfico y copia de la remisión.

- Leche líquida y quesos: antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

- Abarrotes: antes de ser almacenados, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

3.2 ACTIVIDAD 2. Rotulado de alimentos

Los alimentos que estén dentro de las unidades operativas deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.

Los siguientes son elementos sobre los cuales se puede realizar el rotulado de los alimentos: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, rótulo impreso sin logos o con logo de la SDIS, tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco.

Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en recipientes o bolsas plásticas transparentes, el rotulado se realizará antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.

Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse de forma clara, con la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Fecha de ingreso: fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
- Fecha de vencimiento: fecha indicada en la etiqueta del alimento. No aplica para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos.
- Fecha de egreso: para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos la fecha de egreso debe ser máximo 15 días desde la recepción, su uso se realizará de acuerdo con el grado de maduración,

procesos de refrigeración o congelación y minuta de alimentos.
- Nombre del personal manipulador a cargo.

3.3 ACTIVIDAD 3. Almacenamiento en congelación.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24ºC, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente y documentos establecidos por la SDIS, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24ºC y así verificar el funcionamiento del equipo.

- Descongelación de los alimentos:

Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en el refrigerador evitando escurrimientos. Para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

3.4 ACTIVIDAD 4. Almacenamiento en refrigeración.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras, para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.

Después de realizar la selección y pre-alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4ºC +/-2ºC y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran

más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

A continuación, se presenta un ejemplo de cómo ordenar los alimentos en el refrigerador, sin embargo, es importante tener en cuenta las fechas de vencimiento registradas en cada alimento, dado que pueden variar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.

3.4.1 Organización de alimentos en refrigeración[10]

- Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas) o frutas y verduras.
- Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en la parte inferior donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.
- Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.
- Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes superiores o medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.
- Ensaladas, postres y bebidas: estos alimentos se pueden almacenar en la parte media del refrigerador.
- Carnes frías: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

3.5 ACTIVIDAD 5. Almacenamiento en seco.

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan a la unidad operativa, por tanto; se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, la temperatura del área de almacenamiento de alimentos no debe sobrepasar los 25ºC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

El almacenamiento de los alimentos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación suficiente respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre palés

o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso (15 cm) de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso[11], los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada.

Las unidades operativas con más de 200 participantes podrán comprar arroz en bulto dada la alta

rotación de este alimento, las unidades operativas con 200 participantes o menos podrán comprar arroz en presentación comercial de máximo 20.000 gramos. Independiente de la cobertura asignada a la unidad operativa, la leche en polvo no podrá comprarse en una presentación individual mayor a 1.200 gramos; los alimentos como frijol seco, garbanzo, arveja seca, lenteja y azúcar deberán adquirirse en presentaciones individuales no mayores a 5.000 gramos.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen, de manera tal que los alimentos del fondo no sufran daño mecánico por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar canastillas que superen una altura de 150 cm.

Los alimentos perecederos deben estar separados de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas.

Los huevos deben ser traspasados a un recipiente o cubeta plástica higienizada, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un canal para el ingreso de vectores al servicio de alimentación.

El almacenamiento de alimentos enlatados debe realizarse de tal forma que evite el riesgo de caída de las mismas y por ende abolladuras, deben ser almacenadas en la parte media o inferior del área de almacenamiento por el peso de las mismas. Las latas de fórmulas infantiles, complementos, suplementos y similares NO deben ser lavadas y desinfectadas, el personal manipulador de alimentos antes de manipular cada lata de estas debe limpiar la lata, realizar lavado de manos y proceder a retirar la cantidad de producto que necesite. Para el caso de las latas de atún, estas se lavan y desinfectan previo a la apertura, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

Los alimentos que ingresen a la unidad operativa que no hayan sido solicitados en el pedido, como fórmulas infantiles especiales, bebidas de soya o almendras u otros alimentos, que por condiciones especiales los beneficiarios deban recibir, deberán ser autorizados por el profesional en Nutrición y Dietética asignado a la unidad operativa, justificando la necesidad del consumo de estos alimentos;

deberá solicitarse al responsable del beneficiario, copia de la factura de compra para verificar la procedencia del alimento u orden de entrega de farmacia cuando sea de la EPS o EAPB, se registrará en el formato entrada y salida de alimentos haciendo la observación en el formato, el alimento deberá rotularse como los demás alimentos, adicionando el nombre del participante que recibirá el alimento especial.

4. Observaciones

4.1 Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios de limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.
- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- El ambiente debe ser seco con ventilación adecuada, ventanas con angeo o protección, o ventilación mecánica, libre de humedad y bien iluminado.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

Nota: en los equipos de refrigeración y congelación no podrán almacenarse alimentos que no estén registrados en el formato control de entrada y salida de alimentos y que no vayan a ser distribuidos a los beneficiarios de los servicios sociales.

4.2 Alimentos almacenados no aptos para el consumo o excedentes de alimentos preparados

Verificar continuamente la fecha de vencimiento y características organolépticas de los alimentos en el área de almacenamiento, en caso de evidenciar alteraciones que puedan causar daño a la salud de los beneficiarios y si el alimento no cumple con criterios para devolución de acuerdo al protocolo Reclamo a proveedores, deberá aplicarse el protocolo Desnaturalización de alimentos PTC-PSS-026. Los excedentes de alimentos preparados que superen los 500 gramos o 500 cm3 deberán ser desnaturalizados.

NOTA: para servicios de operación directa, en caso de presentarse caducidad de la fecha de vencimiento en almacenamiento o en caso de presentarse cambio de las características propias

de los productos por prácticas deficientes en la manipulación, el operador del servicio de preparación y manipulación de alimentos, debe reponer a la SDIS los alimentos con las mismas o mejores condiciones a las establecidas en los documentos contractuales, cumpliendo estrictamente con las especificaciones de cada uno de los productos; dejando soporte en acta, con original y copia de la factura en físico que reposen dentro de la unidad operativa.

Los alimentos después de abiertos deben conservarse de acuerdo al método de conservación que se encuentra en su rotulo.

4.3 Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

En caso de que se requiera el proceso de pre-alistamiento es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas y rotuladas de acuerdo con lo expuesto anteriormente; estas tendrán un solo uso, con el fin de evitar contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

A continuación, se enuncian algunos aspectos a tener en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos:

- Disponer de bolsas resistentes al peso de los alimentos que van a contener y en cantidad suficiente para la necesidad del servicio de alimentación.
- Almacenar las bolsas destinadas para alimentos que requieren refrigeración o congelación, en el área de almacenamiento de alimentos, en un recipiente con tapa.
- Después de depositar los alimentos en las bolsas, realizar un adecuado cierre de las mismas y un correcto almacenamiento.
- No someter las bolsas al calor.

- Retirar la bolsa de los alimentos antes de ser sometidos a cocción.
- No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- Los alimentos que requieren pre-alistamiento deben estar almacenados en bolsa por separado, las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de las bolsas (carne, pescado, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

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

Si hay dudas de la implementación, serán la Subdirección de abastecimiento y la Subdirección técnica quienes realicen este fortalecimiento.

5. Administración del instructivo

Subdirección de Abastecimiento.

8.4 INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

1. Objetivo

Orientar los procesos en la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los participantes de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

2. Glosario

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

- Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor y aspecto (suma de color, textura, consistencia y uniformidad), las cuales pueden deben ser percibidas de forma agradable de acuerdo a la naturaleza del alimento durante para el recibo, preparación y consumo[1].

- 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[2].

- 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[3].

- Pelar: retirar la cáscara o corteza a los alimentos.

- Peso bruto: peso total del alimento considerando parte comestible y no comestible (cáscara, piel, semillas, hueso).

- Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye cáscara, semillas o huesos.

- Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario.

- Primeras en entrar, primeras en salir: es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de estas por un almacenamiento prolongado, usualmente se usa la sigla PEPS[4].

3. Desarrollo

A continuación, se orientan los procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física y/o térmica, para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los participantes de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

En este sentido, en la Tabla 1 se relacionan las actividades, responsables y registro documental correspondientes al desarrollo del presente instructivo.

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.	Formato Control de entradas y salidas de alimentos (FOR-PSS-235). Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244). Formato Autorización cambio de preparaciones/ alimentos (FOR-PSS- 245).
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243).
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243).
5	Toma de muestras testigos de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica

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

3.1 Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos

De acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social y asistencia a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

3.1.1 Cálculo de cantidades de alimentos a preparar: este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así; para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m.; se calculan las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio, para los demás tiempos de comida, las cantidades se calculan con la asistencia del día, este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.

Para los servicios sociales en donde no es posible obtener la cantidad de beneficiarios a atender en los tiempos establecidos, ya que el número de beneficiarios es fluctuante por tiempo de comida,

el cálculo de alimentos se hace de acuerdo con la asistencia del día anterior para el tiempo de comida correspondiente, ejemplo; para preparar el almuerzo del miércoles, se tiene en cuenta la asistencia del día anterior para el tiempo de comida almuerzo.

Para lo anterior el responsable de la unidad operativa o a quien delegue del área administrativa, debe registrar el número de beneficiarios asistentes a la unidad operativa por tiempo de comida en el Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244), actividad que se debe realizar mínimo 2 horas antes de cada tiempo de comida y sujeto a las dinámicas del servicio, excepto para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m., para estos tiempos de comida se toma la asistencia como se definió en los párrafos anteriores.

Los servicios sociales de operación en asociación no deben diligenciar el Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244), ya que el cálculo de alimentos se ajusta a lo definido en el anexo técnico para tal fin.

Para realizar el cálculo de los ingredientes a utilizar en una preparación deben seguirse los siguientes pasos:

- Tener en cuenta el número de asistentes a la unidad operativa por grupo de edad definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Si el alimento no fue pre-alistado antes de almacenar, multiplique el peso bruto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en la unidad operativa. Sumar las cantidades de alimento en peso bruto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
- Si el alimento fue pre-alistado antes de almacenar (sin cáscara, pepas o partes no comestibles), multiplique el peso neto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en la unidad operativa. Sumar las cantidades de alimento en peso neto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
- Realizar las anteriores operaciones con todos los alimentos que hagan parte de una preparación.

3.1.2 Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras, aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.

3.1.3 Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que

va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

3.1.4 Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible, disminuir carga microbiana y desinfectar de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los microorganismos potencialmente patógenos que puedan estar presenten en los alimentos.

Los cambios de alimentos para los servicios de operación directa de la Secretaría Distrital de Integración Social, que sean ocasionados por caso fortuito o fuerza mayor por parte del comitente vendedor son autorizados por la Subdirección de Abastecimiento, previo concepto técnico de la Subdirección de Nutrición e informados por la Subdirección de Abastecimiento mediante correo electrónico a los referentes de las Subdirecciones Técnicas, quienes a su vez deben enviar la información a las unidades operativas respectivas.

Para cambios de preparaciones que se generen por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el responsable o coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el Formato Autorización cambio de preparación (FOR-PSS-245), el cual se envía al profesional en Nutrición y Dietética a cargo de la unidad operativa, 24 horas antes de ofrecer la preparación, en caso de fuerza mayor este tiempo puede ser menor.

Así mismo, en caso de presentarse necesidades particulares de algún beneficiario donde se requiera realizar intercambio de alimentos o cambio en preparaciones, originadas por alergias o intolerancias alimentarias o dietas especiales, que se encuentren certificadas por médico tratante de la IPS correspondiente (certificación medica no superior a 6 meses), es el profesional en Nutrición y Dietética de cada unidad operativa quien debe realizar las modificaciones, socializarlas con el personal manipulador de alimentos y con el responsable o coordinador de la unidad operativa.

Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizan de acuerdo con lo establecido en los anexos técnicos.

3.2 Actividad 2. Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón[5], cuando se evidencie deterioro por uso como grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: 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[6], por tal razón el mango de los utensilios no puede ser de madera.

- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su limpieza y desinfección[7].

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o desinfectados, se continua con el pelado, corte, desmenuzado, picado o según sea la preparación.

Al quitarle la cáscara a los alimentos se debe evitar el desperdicio de alimentos en este proceso, por tal razón alimentos como la papa, mango, entre otros se deben pelar con el mínimo de alimento adherido a la cáscara, después de pelar y picar no dejar los alimentos entre agua.

3.3 Actividad 3. Pesado

Una vez listos los alimentos proceden a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a que en cada una de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar.

3.4 Actividad 4. Preparación de los alimentos

Para dar cumplimiento a los menús, los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar son los que no requieren tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana, en caso que la unidad cuente con capacidad de almacenamiento en refrigeración, los alimentos crudos pueden prepararse con anticipación (el mismo día) para asegurar temperatura de servido.

3.4.1 Preparación de alimentos con proceso térmico

Los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo con la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía. El tiempo de cocción de los alimentos varía de acuerdo con el tipo de alimento, a continuación, se describen los métodos de cocción por grupos de alimentos.

La preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que se consuman en frío, por ejemplo, habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere disponer en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos para luego protegerlo del medio ambiente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC +/-2ºC a 60ºC) sea de quince (15) a veinticinco (25) minutos máximos.

Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y máximo cinco (5) minutos antes del servido.

3.4.1.1 Proceso de freído

- Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se deteriore rápidamente.
- No agregar sal a los alimentos antes de freírlos porque la sal acelera la oxidación del aceite.
- Utilizar aceite sin usar para cada preparación, las mezclas con otros aceites o grasas pueden dañar la calidad y rendimiento de un aceite.
- La relación óptima para freír de aceite/alimento es de 6 a 1, mantener esta relación evita que la temperatura del aceite disminuya y resulten alimentos grasosos[8].
- Freír los alimentos a la temperatura indicada. Los alimentos que se fríen por encima de la temperatura correcta logran un color intenso, pero no quedan totalmente cocidos, las temperaturas recomendadas para freír de acuerdo al tipo de aceite se muestran en la siguiente tabla[9].

Tabla 2. Temperaturas correctas para freír

ACEITE	TEMPERATURA CORRECTA PARA FREIR
Aceite de girasol	140ºC a 160ºC
Aceite de maíz refinado	210ºC a 220ºC
Aceite de soya refinado	220 ºC a 230ºC

Fuente: Pérez Conesa, Joaquín (2009). «Generalidades básicas». *El libro del saber culinario*. Madrid: Alianza Editorial. p. 33. ISBN 978-84-206-8784-1.

- Tener en cuenta el tiempo de fritura del alimento ya que no depende solamente de la temperatura del aceite, también depende de la cantidad de alimento, de su tamaño, de la forma y del contenido de agua del mismo. Si los alimentos tienen un alto contenido de agua y se fríen a una alta temperatura se forma una corteza caramelizada y el interior queda sin cocinar.
- Agregar una cantidad grande de alimento frío al aceite caliente hace que la temperatura del aceite disminuya drásticamente, llevando a un mayor tiempo de fritura y a un producto final con alto contenido de aceite.
- No freír en el mismo aceite diferentes clases de alimentos, utilizar recipientes separados.
- Escurrir bien los alimentos fritos después de freírlos, esto mejora la apariencia de los productos y el aporte nutricional.

Retirar constantemente los sobrantes de alimentos que van quedando suspendidos cuando se fríe, estos sobrantes se queman y originan humo.

- El aceite no puede reutilizarse y debe disponerse de acuerdo con el Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA (2020-2024) PLA-GA-001.

3.4.1.2 Métodos de cocción de las carnes

Se deben calentar los alimentos entre 65°C a 74°C. Con una cocción adecuada se pueden eliminar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. En consecuencia, se debe prestar atención especial para cortes de carne picada, filetes de carne asada, trozos grandes de carne y aves enteras.

El color de la carne de res y cerdo está dado por la mioglobina, la cual al ser sometida a cocción se desnaturaliza y forma hemicromo que da el color café a la carne, al someter la carne de res y cerdo a altas temperaturas por un periodo prolongado, las proteínas se desnaturalizan, la carne pierde humedad, por lo tanto, se observa mayor encogimiento y dureza.

3.4.1.3 Cocción de pollo y pescado

- Retirar el exceso de grasa y piel del pollo.
- Si se observan vísceras en el pollo o pescado, retirarlas.
- No es recomendable una cocción a temperatura muy alta para evitar que pierdan sabor,

jugosidad y textura.

- El pollo o el pescado congelado no deben pasar directamente al proceso de cocción.
- La temperatura de cocción no debe superar los 176ºC ya que por encima de dicha temperatura el alimento se deshidrata, dando como resultado una carne seca y dura.

3.4.1.4 Métodos de cocción de las verduras

Horneado: usado para tortas con verduras.

Hervido:

- Usado para que las verduras no pierdan los nutrientes y características organolépticas.
- Por una parte, de verdura dos de agua.
- No adicionar bicarbonato de sodio en la cocción, se destruyen las vitaminas y aumenta el aporte de sodio a la preparación.
- Agregar la sal al final de la preparación, probando previamente la misma para verificar la necesidad de adición de sal, si es necesario, adicionar la sal con cuchara, dejar cocinar de 3 a 5 minutos más y apagar, sin exceder la cantidad de sal estimada para la preparación.

Al vapor

- Usado en verduras de consistencia blanda.

- Retiene nutrientes.

El tiempo de cocción de los vegetales define el contenido de micronutrientes e influye en las características organolépticas, por esta razón el punto de cocción adecuado de los vegetales es cuando estos quedan crujientes u ofrecen una pequeña resistencia al ser mordidas.

3.4.1.5 Preparación de las leguminosas

- Hidratar previamente antes de la cocción cuando sea necesario.
- Cuando el alimento requiera cocción a presión de vapor se debe adicionar una cantidad de agua suficiente que permita una completa cocción.
- Agregar aderezos y especias.

El tiempo de cocción de las leguminosas oscila entre 45 minutos y 2 horas, dependiendo del tiempo de hidratación que hayan tenido previo a la cocción y de la variedad de alimento, el tiempo de hidratación recomendada para los fríjoles, arvejas secas, garbanzos es de 24 horas en agua a temperatura ambiente, las lentejas podrán hidratarse con un tiempo de 12 horas y este será suficiente para facilitar la cocción de esta.

3.4.2 Preparación de alimentos sin proceso térmico

3.4.2.1 Jugos de frutas y ensaladas crudas

Todas las frutas y hortalizas para utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C. Las frutas no pueden cocinarse para aumentar el rendimiento de los jugos ya que la cocción disminuye el aporte de micronutrientes.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento, deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada, siguiendo lo establecido en el Plan de Saneamiento de la unidad operativa.

En la preparación de los jugos el azúcar no debe ser adicionada en el momento de licuar, esta debe incorporarse momentos antes del servido para evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen las condiciones óptimas de fermentación que ocurre cuando el azúcar entra en contacto con el agua, así mismo el recipiente en donde se deposite el jugo preparado debe ser de color claro, el color del recipiente no puede ser igual a los colores utilizados para las canecas de disposición de residuos.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

3.5 Actividad 5. Toma de muestras testigos de alimentos

Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos preparados en el servicio de alimentación o de alto riesgo, de manera diaria antes de realizar el servido de alimentos y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la Entidad.
- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack o ziploc o sello clic, de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento, evitar cualquier tipo de contaminación de material no toxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa que no influyan en la composición del alimento, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra por preparación. Estas bolsas no pueden ser reutilizadas.
- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano.
- El tamaño de la muestra será el descrito en la siguiente tabla:

Tabla 3. Tamaño de muestra de acuerdo con el tipo de alimento

Tipo De Alimento	Tamaño De La Muestra
Queso	70 gramos
Derivados de cereal*	70 gramos
Bebida láctea caliente o fría	60 ml o cc

Fruta	50 gramos
Sopas o cremas	60 gramos
Proteína origen animal o vegetal	60 gramos
Cereal (arroz, pasta)	50 gramos
Verduras o ensaladas	50 gramos
Tubérculo, plátano, yuca	50 gramos
Jugos	40 ml o cc
Postres con lácteos	70 gramos

Fuente. Elaboración propia de la entidad, basada en protocolos de toma de muestras de laboratorios de

*Para los productos de panadería preparados en la unidad operativa.

- En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la sopa.
- En las mezclas de cereal con verduras las muestras se toman con el gramaje correspondiente al cereal.
- Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 4ºC +/- 2ºC, tomándose momentos antes de iniciar el servido.
- La toma de muestras de alimentos preparados se debe realizar directamente en el recipiente en el cual fue preparado el alimento, la cual debe ser lo más homogénea posible.
- Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los veinticinco (25)

minutos.
- Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperatura no mayor a 4ºC +/- 2ºC.
- La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, como mínimo debe describir el nombre del alimento o preparación, fecha de la toma de muestra y fecha de desecho de la muestra. Puede usarse cinta de enmascarar o marcador permanente punta fina.
- Todas las muestras de los alimentos almacenadas en las bolsas deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa o bolsa plástica apta para alimentos, aisladas físicamente de los demás alimentos. Este recipiente debe estar destinado únicamente para tal fin, con capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras equivalentes a mínimo tres (3) días. El recipiente debe mantenerse seco, limpio, desinfectado y rotulado con el nombre “Muestras de alimentos”.
- Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas.
- Los alimentos de las muestras que se van a desechar una vez cumplidas las setenta y dos horas deben destinarse en el recipiente para residuos orgánicos junto con su bolsa.

3.5.1 Condiciones generales para la preparación de alimentos en los servicios sociales:

- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su preparación.
- No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente. Para el servicio de Comedores Comunitarios de acuerdo con lo dispuesto en el anexo técnico.
- Realizar la gestión de reciclaje de todo el material plástico susceptible de aprovechamiento.
- Utilizar la cantidad de sal definida para cada preparación en el análisis nutricional.

- Para resaltar el sabor de las preparaciones con alimentos, utilice sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas como: ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, u otras especias únicamente naturales[10].
- Utilizar los alimentos de acuerdo con el método primeros en entrar, primeros en salir, para asegurar que la materia prima utilizada en cada preparación cumple con las condiciones de calidad deseadas.
- No dejar los alimentos sumergidos en agua, esto promueve la perdida de vitaminas y minerales y aumenta el riesgo de contaminación por proliferación de microorganismos.
- No utilizar hueso para dar sabor a las preparaciones por el alto contenido de grasa saturada.
- El agua de cocción de las verduras y algunas carnes puede utilizarse en otras preparaciones.
- Controlar tiempo de cocción para evitar sobre cocción de los alimentos que conlleva a la pérdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional.
- No adicionar ingredientes a las preparaciones que no estén contemplados en el análisis nutricional como bicarbonato de sodio u otros.
- Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba no puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

Observaciones

Es importante tener en cuenta, que al realizar una cocción se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar y se registrará en el Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243).

Dentro del proceso de preparación pueden presentarse excedentes de alimentos preparados asociados a baja asistencia de participantes comparado con el día anterior o retiro de participantes durante la jornada, por lo cual si el excedente de alimentos preparados NO es mayor de 500 gramos o 500 cc, estos alimentos pueden ser distribuidos en los participantes asistentes a la unidad operativa durante el servido de alimentos, si el excedente de alimentos preparados es mayor a 500 gramos o 500 cc, estos alimentos deberán ser sometidos a desnaturalización y será responsabilidad del personal manipulador y/o responsable de la unidad operativa la reposición de estos alimentos de acuerdo a lo definido en el protocolo desnaturalización de alimentos.

En el servicio de alimentación de los servicios sociales no pueden prepararse alimentos que tengan un fin distinto a ser distribuidos a los participantes del servicio.

- Administración del instructivo

Subdirección de Nutrición.

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

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

- Aprobación del documento

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA CONTINUA Y PERMANENTE SOBRE EL PLAN DE SANEAMIENTO.

Jardín Infantil – Secretaría Distrital de Integración Social

Objetivo

Fortalecer las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento mediante la capacitación del personal en la correcta implementación del plan de saneamiento, garantizando la inocuidad de los alimentos y la salud de los niños y niñas.

Metodología

- Encuentros educativos para la socialización temas
- Talleres prácticos (lavado, desinfección, manejo de residuos)
- Demostraciones en sitio de trabajo
- Listas de chequeo y seguimiento de instrumentos (formatos de verificación)
- Evaluación de conocimientos y prácticas

Capacitadores

- Nutricionista Dietista
- Referente de gestión ambiental

Duración: 10 horas anuales

Cronograma

Mes	Tema	Duración	Población	Evaluación
Primera semana de Abril	Introducción al Plan de Saneamiento y normatividad (Res. 2674/2013)	1 horas	Talento Humano del Jardín	Listas de asistencia
Tercera semana de Mayo	Programa de limpieza y desinfección	1 horas	Talento Humano del Jardín (aux de servicio y manipuladoras de alimentos	Quiz y Registros de control (limpieza, desinfección)
Primera semana de Junio	Manejo de residuos sólidos y Pérdida y Desperdicio de Alimentos	1 horas	Talento Humano del Jardín	Listas de asistencia y Evaluaciones teórico-prácticas

Primera semana de Julio	Control integrado de plagas	1 horas	Talento Humano del Jardín (aux de servicio y manipuladoras de alimentos	Listas de asistencia y Evaluaciones teórico-prácticas
Primera semana de Agosto	Abastecimiento y calidad del agua	1 horas	Talento Humano del Jardín	Listas de asistencia y Evaluaciones teórico-prácticas
Primera semana de Septiembre	Refuerzo de higiene del manipulador de alimentos y Buenas prácticas en preparación y servido de alimentos en el servicio de alimentación	2 horas	Talento Humano del Jardín (aux de servicio y manipuladoras de alimentos	Formatos de verificación y de control de la operación de servicio de alimentos
Primera semana de Octubre	Prevención de contaminación cruzada y Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	1 horas	Talento Humano del Jardín	Listas de asistencia y Evaluaciones teórico-prácticas
Primera semana de Noviembre	Procedimientos de almacenamiento seguro	1 horas	Talento Humano del Jardín (aux de servicio y manipuladoras de alimentos	Listas de asistencia y Evaluaciones teórico-prácticas
Primera semana de Diciembre	Verificación, seguimiento y registros del plan sanitario	1 horas	Talento Humano del Jardín	Formatos de verificación

Este cronograma está sujeto a las dinámicas del jardín; sin embargo, se dará cumplimiento al mismo, procurando siempre las mejores condiciones para su ejecución.

Evaluación y seguimiento

- Listas de asistencia
- Evaluaciones teórico-prácticas
- Observación directa en el área de preparación
- Verificación de cumplimiento del plan de saneamiento
- Registros de verificación y control (limpieza, temperatura, etc.)

Indicadores

- 100% del personal capacitado
- Cumplimiento de programas del plan sanitario
- Mejora en condiciones higiénico-sanitarias
- Disminución de riesgos de contaminación

LINA MALDONADO VARGAS

Nutricionista dietista

3106794621- linamaldonadovargas29@gmail.com - www.linkedin.com/in/lina-maldonado-vargas-222000217/ - Bogotá D.C

PERFIL PROFESIONAL

Nutricionista Dietista con experiencia en nutrición clínica, servicios de alimentación y salud pública. Especializada en valoración nutricional, diseño de planes de alimentación individualizados y educación alimentaria. Enfocada en la promoción de la salud a través de la alimentación, el trabajo interdisciplinario y la intervención nutricional basada en evidencia. Con alto interés en la educación nutricional y la consejería a pacientes y sus familias.

EXPERIENCIA

Nutricionista en defensoría de familia de centro zonal 01/2026 – Actualidad

- Realizo valoraciones nutricionales orientadas a evaluar el estado de garantía de derechos en niños, niñas y adolescentes.
- Emito conceptos técnicos y formulo planes de intervención frente a situaciones de riesgo o vulneración de derechos.
- Brindo orientación y educación alimentaria y nutricional a usuarios y sus familias.

Práctica en la Clínica Oncológica Colsubsidio 10/2024 al 11/2024

- Analicé las dimensiones de gestión y operación que impactan el servicio de alimentación, considerando aspectos administrativos y logísticos
- Evalué procesos de suministro de alimentos desde un enfoque multidimensional de calidad, incluyendo inocuidad, aceptabilidad, oportunidad y valor nutricional.
- Diseñé y propuse medidas de intervención orientadas a fortalecer entornos alimentarios saludables, con base en evidencia técnica y normativa vigente.

Práctica en Clínica Universitaria Colombia y hospital pediátrico la Misericordia (HOMI) 08 /2024 al 10/2024

- Realicé valoración y diagnóstico nutricional integral en pacientes pediátricos y adultos (evaluación clínica, antropométrica, alimentaria y bioquímica).
- Diseñé e implementé planes de alimentación y dietas terapéuticas individualizadas según edad, patología y protocolos institucionales.
- Ejecuté seguimiento y ajuste del tratamiento nutricional, evaluando evolución y adherencia del paciente.
- Supervisé la distribución y consumo de dietas hospitalarias.
- Brindé educación alimentaria a pacientes y cuidadores, promoviendo hábitos saludables y vigilancia nutricional.

Práctica en el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) 07/2024 al 08/2024

- Participación en acciones de promoción de la salud, prevención y gestión social orientadas a la primera infancia y sus familias.
- Ejecución de actividades de educación alimentaria y nutricional dirigidas a usuarios, operadores y agentes educativos.
- Elaboración e implementación de materiales educativos para el fortalecimiento nutricional en Hogares Gestores y Hogares Sustitutos.

Práctica en el Banco de Alimentos de Bogotá 08/2023 al 11/2023

- Diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional en contextos comunitarios y análisis de información para identificar problemáticas nutricionales prioritarias.
- Diseño e implementación de estrategias de intervención nutricional acordes con las necesidades identificadas.
- Ejecución de actividades orientadas a mejorar las condiciones alimentarias y de salud de la población intervenida.

FORTALEZAS

- Alto sentido de responsabilidad y compromiso ético.
- Empatía y capacidad de escucha activa
- Facilidad para el trabajo interdisciplinario en contextos clínicos y comunitarios.
- Pensamiento crítico y toma de decisiones basada en
- evidencia. Comunicación asertiva y habilidades en educación nutricional.
- Adaptabilidad para trabajar en distintos entornos de salud

EDUCACIÓN

Pontificia Universidad Javeriana
Nutrición y dietética 2019-2025

Colegio Nuestra señora de la Sabiduría
Bachiller académico 2012-2017

HABILIDADES

Manejo de herramientas tecnológicas para evaluación nutricional, Elaboración de materiales educativos en salud y nutrición, Desarrollo e implementación de estrategias de intervención nutricional en salud pública.

CURSOS

- Atención integral en salud a las víctimas de violencias sexuales
- Actualización del componente educativo para equipos básicos en salud y plan integral de cuidado

- El rol de nutricionista en la protección integral de los niños, niñas y adolescentes en PARD
- Curso virtual sobre los fundamentos del cuidado paliativo