1. Objetivo

Establecer las etapas para la planificación alimentaria, su implementación y seguimiento con criterios de calidad, cantidad, inocuidad y calidez para garantizar el suministro de alimentos a los beneficiarios de los diferentes servicios sociales que reciben apoyo alimentario, cumpliendo con las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes definidas en la resolución 3803 del 2016 o la norma que lo modifique.

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].

- 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 con tipo de alimento.

- Análisis del aporte nutricional: es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales deben ser calculados a partir de la Tabla de composición de Alimentos Colombianos (TCAC).

- Apoyo alimentario: hace referencia a los alimentos que son entregados a los beneficiarios de los servicios sociales, de acuerdo con la planeación de la minuta de alimentos definida por la Secretaría Distrital de Integración Social por servicio social y grupo de edad.

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

[1] Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
[2] Ibid.

consistencia y uniformidad), las cuales pueden ser percibidas de acuerdo con la naturaleza del alimento durante el recibo, preparación y consumo [3].

- Ciclo de menús: Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Este documento debe ser elaborado por un profesional en Nutrición y Dietética. [4].

- Ficha técnica de alimento: es un documento técnico que recopila información del producto en cuanto a: nombre comercial del producto, calidad, descripción física, requisitos generales (propiedades organolépticas), características fisicoquímicas y microbiológicas, transporte, vida útil mínima, empaque y rotulado, presentación.

- 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].

- Minuta patrón: documento que incluye la lista de grupos de alimentos, con su correspondiente porción, frecuencia y medida casera, por tiempos de comida[6].

- Operación directa: forma de contratación en donde la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) contrata directamente al equipo de trabajo requerido para el cumplimiento de las acciones para la operación del servicio social/modalidad.

- Operación en asociación/contratista: forma de contratación en donde la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) contrata a una persona jurídica para que realice en su totalidad la operación de un servicio social, modalidad o unidad operativa, cumpliendo con los anexos técnicos definidos por la SDIS para la operación de esta.

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

- 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.

- Servicio social: conjunto de acciones integradas que buscan atender las necesidades sociales identificadas en las personas, familias y comunidades que habitan en la ciudad de Bogotá, en el marco de la protección social, el Sistema Distrital de Cuidado y la integración territorial, poblacional y diferencial[7].

---

[3] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Glosario de términos FAO. Disponible enhttp://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf

[4] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Procedimiento elaboración o actualización de minutas patrón de alimentos para las modalidades de los procesos misionales del ICBF. Versión 1. 2020

5 Ibid.

[6] Ibid.

[7] Secretaría Distrital de Integración Social. Resolución no. 218 del 08 de febrero de 2023.

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

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

3. Condiciones generales

Todos los servicios sociales que brinden apoyo alimentario deberán contemplar la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional Nacional y Distrital, la normatividad vigente, modificatoria y complementaria y aplicar el presente procedimiento, tanto para los servicios sociales en operación directa u operación en asociación/contratista de la Secretaría Distrital de Integración Social.

En este sentido, la línea técnica adoptada en este procedimiento por la Secretaría Distrital de Integración Social parte de los parámetros establecidos en la Resolución 3803 del 2016 *¨por la cual se establecen las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población colombiana¨* y documentos técnicos relacionados con alimentación emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF. Del mismo modo, la línea técnica sanitaria adoptada por la Entidad se rige por la normatividad nacional sanitaria legal vigente establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

En consecuencia, en la SDIS se definen dos (2) etapas para la planificación alimentaria, su implementación y seguimiento en los servicios sociales de la SDIS de la siguiente forma:

Etapa 1. Planificación alimentaria, que incluye los siguientes procesos:

- Diseño minuta patrón.
- Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario.
- Elaboración de fichas técnicas de producto

Etapa 2. Entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos:

- Preparación de alimentos.
- Servido y distribución de alimentos.
- Seguimiento de la operación del servicio de alimentación.

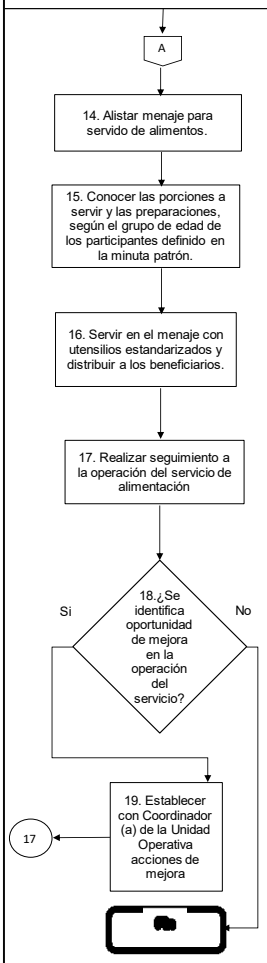
Los servicios sociales de operación directa y en asociación/contratista deberán cumplir con lo establecido por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) en los documentos y formatos que hacen parte de este procedimiento.

[8] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF. -Guías Alimentarias Basadas en Alimentos –GABA- para la población colombiana mayor de 2 años. Manual de facilitadores. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/manual_facilitadores_gaba.pdf

Nota: Se deberá tener en cuenta este procedimiento cuando se construyan los estándares de calidad de los servicios sociales que contemplen el componente alimentario.

4. Descripción de actividades

UNIDAD OPERATIVA	SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN	PUNTO DE CONTROL	ACTIVO DE INFORMACIÓN
	Inicio		
	1. Definir de acuerdo con el curso de vida de los beneficiarios y acorde con las particularidades del servicio las condiciones para el diseño de la minuta patrón.	1.Verificar que las condiciones para el diseño de la minuta patrón respondan a lo establecido en el instructivo Diseño Minuta patrón INS-PSS-043	1. Formato Minuta patrón, FOR-PSS-174
	2. Diseñar minuta patrón por grupo de edad.	2. Verificar que para el diseño de la minuta se acoja lo establecido en el instructivo Diseño Minuta patrón INS-PSS-043	2. Formato Minuta patrón, FOR-PSS-174 .
	3. Conformar menú por tiempo de comida	3. Asegurar que el menú se conforme atendiendo a lo definido en el instructivo Ciclo de menús y análisis del aporte nutricional INS-PSS-044	3. Formato FOR-PSS-206 Ciclo de menús
	4. Realizar el análisis del aporte nutricional.	4. Asegurar que el análisis del aporte nutricional se lleve a cabo teniendo en cuenta lo establecido en el instructivo Ciclo de menús y análisis del aporte nutricional INS-PSS-044.	4. Formato FOR-PSS-227 Análisis del aporte nutricional diario.
	5. Elaborar fichas técnicas de productos.	5. Garantizar que las fichas técnicas de productos cumplan con las caracteristicas de calidad establecidas en la normatividad vigente y demás documentos vinculantes, en el instructivo Elaboración ficha técnica de productos INS-PSS-017	5. Formato FOR-PSS-234 Ficha técnica de productos.
	6. Socializar la minuta de alimentos con cada Subdirección Técnica	6. Socializar la minuta de alimentos con la subdirección técnica por medio de acta de socialización o correo electrónico.	6. Formato FOR-GD-002 Acta o correo electrónico.
	7. Remitir minuta de alimentos a las unidades operativas	7. Garantizar el envío de la minuta de alimentos a las unidades operativas por medio de memorando o correo electrónico.	7. Formato Minuta patrón, FOR-PSS-174 . Formato FOR-PSS-206 Ciclo de menús. Formato FOR-PSS-227 Análisis del aporte nutricional diario.
8. Implementar minuta de alimentos en las unidades operativas		8. Verificar cobertura y en el marco de la prestación del servicio reporte de asistencia de participantes y la autorización del cambio de preparación cuando aplique, en coherencia con lo descrito en el instructivo preparación de alimentos INS-PSS-014	8. FOR-PSS-244 reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos y formato FOR-PSS-245 autorización cambio de preparación. esta información debe ir como activo de información.
9. Prealistar alimentos.		9. Verificar que las actividades de prealistamiento como: pelado, corte, picado, eliminación de partes no comestibles, entre otros, se adelanten de acuerdo con lo definido en el instructivo preparación de alimentos INS-PSS-014 y se almacenen de acuero a lo definido en el Instructivo Almacenamiento de alimentos INS-PSS-013, atendiendo a la normatividad higiénico sanitaria vigente.	9. Formato FOR-PSS-243 Preparación de alimentos,
10. Alistar alimentos		10. Verificar que las actividades de preparación como: pelado, corte, picado, eliminación de partes no comestibles, desmenuzado, porcionado entre otros, de alimentos que no hayan sido prealistados se adelanten de acuerdo con lo definido en el instructivo preparación de alimentos INS-PSS-014 y atendiendo a la normatividad higiénico sanitaria vigente.	10. Formato FOR-PSS-243 Preparación de alimentos.
11. Pesar los alimentos.		11. Asegurar que el peso en neto de los alimentos se realice considerando lo establecido en el instructivo preparación de alimentos INS-PSS-014.	11. Formato FOR-PSS-243 Preparación de alimentos.
12. Preparar los alimentos.		12. Garantizar que la preparación de los alimentos y la evaluación inicial de las características organolépticas se realicen de acuerdo con lo definido en el instructivo preparación de alimentos INS-PSS-014.	12. Formato FOR-PSS-243 Preparación de alimentos.
13. Organizar el área destinada para el servido de los alimentos.		13. Revisar que la organización del área se dé en el marco de lo descrito en el instructivo servido y distribución de alimentos INS-PSS-015.	13. Formato FOR-PSS-248 acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.
A			

UNIDAD OPERATIVA	SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN	PUNTO DE CONTROL	ACTIVO DE INFORMACIÓN
		14. Revisar que el menaje cumpla lo descrito en el instructivo servido y distribución de alimentos INS-PSS-015. 15. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón: componentes y gramajes de servido de alimentos - según lo establecido en a minuta patrón y en el Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos INS-PSS-048. Implementar la encuesta de aceptación de preparaciones y reporte para gestionar solicitud de cambio de preparación. 16. Verificar que se realice el servido de los alimentos con utensilios estandarizados y se dsitribuya a los participantes de acuerdo a lo descrito en el instructivo servido y distribución de alimentos INS-PSS-015. 17. Verificar que el seguimiento a la operación del servicio de alimentación se realicé teniendo en cuenta lo establecido en el instructivo seguimiento de la operación del servicio de alimentación INS-PSS-016.	14. Formato FOR-PSS-248 acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual. 15. FOR-PSS-246 evaluación de características organolépticas, FOR-PSS-250 de aceptación de preparaciones, FOR-PSS-251 reporte resultados aceptación de preparaciones, FOR-PSS-252 inspección plan de muestreo de porciones servidas. 16. Formato FOR-PSS-248 acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual, FOR-PSS-252 inspección plan de muestreo de porciones servidas. 17. Formato FOR-PSS-248 acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual. 19. Formato FOR-PSS-248 acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.

4.1 Aclaración de actividades

Actividad 6 y 7. Se aclara que entre las actividades en mención el presente procedimiento esta armonizado con el documento técnico que defina las directrices con relación al Abastecimiento de Alimentos en el cual se contemplan las actividades relacionadas con pedido, compra, transporte, recibo y almacenamiento de alimentos.

5. Disposiciones de almacenamiento y archivo

Las disposiciones de almacenamiento y archivo de la documentación del Sistema de Gestión, se realiza de conformidad con lo dispuesto en el Sistema de Gestión Documental y Archivo (SIGA).

6. Dependencia encargada de administrar este procedimiento

Subdirección de Nutrición.

7. Documentos asociados

- INS-PSS-014 Instructivo Preparación de alimentos.
- INS-PSS-015 Instructivo Servido y distribución de alimentos.
- INS-PSS-016 Instructivo Seguimiento de la operación del servicio de alimentación.
- INS-PSS-017 Instructivo Elaboración ficha técnica de productos.
- INS-PSS-043 Instructivo Diseño Minuta patrón.
- INS-PSS-044 Instructivo Elaboración ciclo de menús y análisis aporte nutricional diario.
- INS-PSS-048 Instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.
- FOR-PSS-174 Formato Minuta patrón.
- FOR-PSS-206 Formato Ciclo de menús
- FOR-PSS-227 Formato Análisis del aporte nutricional.
- FOR-PSS-234 Formato Ficha técnica de productos
- FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.
- FOR-PSS-244 Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos.
- FOR-PSS-245 Formato Autorización cambio de preparación.
- FOR-PSS-246 Formato Evaluación de características organolépticas.
- FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.
- FOR-PSS-250 Formato Aceptación de preparaciones.
- FOR-PSS-251 Formato Reporte resultados aceptación de preparaciones.
- FOR-PSS-252 Formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas.

6. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Martha Lucía González García José Luis Penagos Thole Harby Johan Delgado Abello Nelson Niño Triana Yulied Sánchez Ortiz Wendy Hasbleidi Marín Pulido Mayerly Albán Lizarazo Laura Carolina Corredor Trujillo Martha Lucía Abaunza Cristancho Angélica María Aldana Parra Sandra Milena Rojas Correal Nancy Katalina González Numpaque	Diana Patricia Quintero Neme César Humberto Ruíz Tinoco Diana Rocío García Hernández Giovanna Marcela Rivera Páez Yerson Andrés Mojica Cogollos María del Pilar Trespalacios Jairo Arnoy Rojas Morales Luz Jazbleidy Aranda Martínez Zulma Yanira Fonseca Centeno Omar Fernando Beltrán Opayome Cristina Venegas Fajardo Carlos Cardozo Amaya Diana Mora Betancourt	Ivón Carolina Camargo García

	Elaboró	Revisó	Aprobó
	Melany Andrea Fandiño Martínez Amanda Lucia Montaña García Johanna Alexandra Zúñiga Leal	Claudia Patricia Carrillo Daza Constanza Jaramillo Salazar	
Cargo/Rol	Profesional Universitario Subdirección de Nutrición Contratistas Subdirección de Nutrición Contratistas Subdirección de Abastecimiento Contratistas Subdirección para la Infancia Contratistas Subdirección para la Adultez Profesional Universitario Subdirección para la Vejez Contratista Subdirección para la Discapacidad Contratista Subdirección para la Familia	Gestora SG Subdirección de Nutrición Gestor SG Subdirección de Abastecimiento Gestora SG Subdirección para la Infancia Gestora SG Subdirección para la Adultez Gestor SG Subdirección para la Vejez Gestora SG Subdirección para la Discapacidad Gestor SG Subdirección para la Familia Gestora SG Dirección de Nutrición y Abastecimiento Subdirectora de Nutrición Subdirector de Abastecimiento Subdirectora para la Infancia Subdirector para la Adultez Subdirectora para la Vejez Subdirectora para la Discapacidad Subdirectora para la Familia (E)	Directora Nutrición y Abastecimiento