




ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
INTEGRACIÓN SOCIAL  
Instituto para la Protección de la  
Niñez y la Juventud.

<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	1 de 17
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

**INFORME SEGUIMIENTO BUENAS PRÁCTICAS  
DE MANUFACTURA (BPM)**


**OFICINA DE CONTROL INTERNO**

**BOGOTA, ENERO 2018**

	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	2 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

## CONTENIDO

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. CRITERIOS DE LA AUDITORIA**
- 3. OBJETIVOS**
- 4. ALCANCE**
- 5. EQUIPO DE TRABAJO**
- 6. METODOLOGIA APLICADA**
- 7. CONTEXTO DEL PROCESO A AUDITAR**
- 8. DESARROLLO DE LA AUDITORIA**
  - 8.1 INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
  - 8.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS**
  - 8.3. RECURSO HUMANO**
  - 8.4. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN**
  - 8.5. SANEAMIENTO**
  - 8.6. ALMACENAMIENTO**
  - 8.7. DOCUMENTACIÓN**
- 9. NO CONFORMIDADES**
- 10. RECOMENDACIONES**
- 11. CONCLUSIONES**

	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	3 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

## **INFORME SEGUIMIENTO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**

### **1. INTRODUCCIÓN**


Dentro del contexto mundial las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) surgen como respuesta a unos hechos graves relacionados con la pureza de los alimentos y/o medicamentos, los primeros antecedentes se dan en 1906 en USA con la aparición del libro “La Jungla” de Upton Sinclair. La novela describía las condiciones de trabajo en la industria frigorífica de la ciudad de Chicago, y que tuvo como consecuencia una reducción del 50% en el consumo de carne y produjo la muerte de varias personas por difteria. Frente a esto se ve la necesidad de establecer lineamientos o pautas donde las Instituciones que preparan, almacenan, transportan, distribuyen y comercializan cualquier tipo de alimentos, implementen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para asegurar la calidad de sus productos.

En este sentido, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son normas que a nivel mundial son legisladas y consideradas de obligatorio cumplimiento. En Colombia están reglamentadas mediante el decreto 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y a nivel Distrital con el decreto – ley 019 2012. De acuerdo a lo anterior el presente informe tiene como objeto identificar como IDIPRON ha implementado y mantenido las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en cada una de las Unidades.

De acuerdo a lo anterior el presente informe tiene como objetivo dar a conocer los resultados de la auditoria al cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el Instituto, de conformidad con los parámetros establecidos por las normas que lo regulan.

### **2. CRITERIOS DE AUDITORIA**

- Resolución No. 293 de 2016, Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales para los Empleos de la Planta de Personal del INSTITUTO DISTRITAL PARA LA PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD – IDIPRON.
- Resolución No. 375 de 2010, por el cual se asignan obligaciones a los responsables de las Unidades de Protección Integral del IDIPRON.
- Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Manual de supervisión e interventoría versión 05 vigencia 17/05/2017 del IDIPRON.
- Procedimiento “Recepción y almacenamiento de alimentos de las UPIS”

	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	4 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

- Procedimiento “Preparación y Distribución de los Alimentos de las UPIS”
- Instructivo Almacenamiento de Alimentos Código M-RDE-IN-010
- Manual de Gestión Documental 001-v02-14.

### 3. OBJETIVO

Verificar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dentro del marco Normativo del decreto 2674 de 2013 y el Sistema Integral de Gestión de IDIPRON en las UPIS La 27, La Rioja, Arcadia, Arborizadora Alta - Comedor Arborizadora Alta y área de Salud.

### 4. ALCANCE

Evaluar el cumplimiento de los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, en las unidades de La 27, La Rioja, Arcadia, Arborizadora Alta - Comedor Arborizadora Alta y área de Salud; fundamentado en los lineamientos establecidos por el marco normativo y las instancias competentes que lo regula durante el año 2016.


### 5. EQUIPO DE TRABAJO

ROLES EN LA AUDITORIA	NOMBRES	COMPETENCIAS
<b>AUDITOR LIDER</b>	Sulma E Avendaño Muñoz	Revisión de los aspectos concernientes a Instalaciones físicas y sanitarias, Equipos y Utensilios, Recurso Humano, Requisitos Higiénicos de Fabricación, Saneamiento, Almacenamiento, y Documentación.

### 6. METODOLOGIA APLICADA

Revisar análisis al proceso de administración, almacenamiento, control y disposición de los diferentes grupos de alimentos (fruver, proteicos, lácteos) frente la Normatividad vigente, al manual de supervisión del Instituto, competencias de los responsables de la unidad, funciones de los cargos de los funcionarios que hacen parte del desarrollo de este proceso e instructivos utilizados para el control y administración de los alimentos utilizados por las Upis de La 27, La Rioja, Arcadia, Arborizadora Alta - Comedor Arborizadora Alta.

Posteriormente se realizó la visita al área de Salud donde se inspeccionaron registros y documentos validando el proceso de seguimiento y acompañamiento realizado por esta área a las Unidades.

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> INTEGRACIÓN SOCIAL <small>Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud</small>	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	5 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

Una vez realizado el trabajo de campo y junto con las evidencias obtenidas se realizó la etapa de confrontación, análisis y evaluación de la información objeto de la auditoria, a través del informe de resultados de la misma.

## 7. CONTEXTO DEL PROCESO A AUDITAR


Para el Instituto dentro del proyecto pedagógico de inclusión social cuyo propósito es la promoción, garantía y goce efectivo de los derechos de los NNAJ en situación de vulnerabilidad en el Distrito Capital, tiene como estrategias la garantía de derechos de la Juventud en Unidades de Protección Integral.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta que los NNAJ son el objetivo primordial y cuyo abordaje es integral, el área de Salud en apoyo con la Supervisión y control de calidad alimentaria (Ingenieras de alimentos) realizan acompañamiento a las unidades orientado a la supervisión de las Buenas Practica de Manufactura (BPM) para garantizar la calidad de los alimentos que se elaboran, almacenan y suministran, como también realizar acompañamientos mensuales y semestrales para el mejoramiento de los aspectos encontrados y lograr el fortalecimiento, estandarización y aseguramiento de la calidad en la prestación del servicio de alimentos en cada una de la Unidades para disminuir los riesgos frente a la manipulación de los alimentos y los efectos directos sobre la salud de los NNAJ.

## 8. DESARROLLO DE LA AUDITORIA

Para el desarrollo de esta auditoria se tomó como muestra aleatoria cuatro unidades La 27, La Rioja, Arcadia, Arborizadora Alta - Comedor Arborizadora Alta y el área de Salud, y se estableció una valoración porcentual para verificar el nivel de cumplimiento de los lineamientos para las Buenas Prácticas de Manufactura por cada uno de los componentes establecidos por la resolución 2674 de 2013, tales como, la Instalaciones físicas y sanitarias, Equipos y utensilios, Recurso Humano, Requisitos Higiénicos de Fabricación, Saneamiento, Almacenamiento y Documentación.

RANGOS DE VALORACIÓN	
RANGO	
0,00%	19,99%
20,00%	59,00%
60,00%	79,99%
80,00%	100,00%

	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	6 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

## 8.1 INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS


Teniendo como soporte la norma donde las condiciones generales de las Instalaciones físicas y sanitarias deben ser ubicadas, diseñadas, construidas, adaptadas y mantenidas de tal manera que sean apropiadas para el desarrollo de la operación; se hace necesario que la planificación, diseño y mantenimiento de las instalaciones físicas y sanitarias propenda por reducir al mínimo el riesgo de la contaminación de los alimentos en el almacenamiento, elaboración y distribución de los mismos para los NNAJ.

Partiendo de las observaciones realizadas y de acuerdo a la escala de valoración se puede decir que frente al componente de instalaciones físicas y sanitarias las Unidades visitadas obtuvieron un promedio de cumplimiento de un 74% teniendo en cuenta las siguientes evidencias:

Se identificó que en la cocina de la Upi Arcadia se encuentran en el mismo espacio físico el área de almacenamiento de fruver y el menaje con la trampa de grasa y el área de recolección de basuras, lo cual podría causar un riesgo para los alimentos ya que al realizar el aseo de la trampa de grasa se puede generar la contaminación en los insumos que se encuentran almacenados en este lugar. De igual manera se corroboró que el aseo es realizado por el mismo personal de cocina, y en los últimos 3 meses no se ha presentado un acompañamiento del área de mantenimiento.



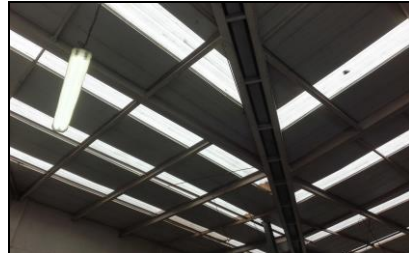
Dentro de las visitas a las Unidades de la 27, la Rioja, Arcadia y Arborizadora Alta - Comedor de Arborizadora se observó que los pisos tienen manchas de óxido, como también que los ángulos de los pisos y paredes son rectos lo cual propicia acumulación de suciedad, dificultando la limpieza y desinfección. De igual manera en la Upi de la Rioja, el techo por el diseño que tiene dificulta la limpieza y desinfección del mismo; por otra parte en la oficina donde se encuentran ubicados los lockers están colocando en el techo elementos como bolsas y canastillas convirtiéndolo en foco de acumulación de polvo y contaminación lo que puede generar la formación de hongos y bacterias.

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	7 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

### Upi Arcadia



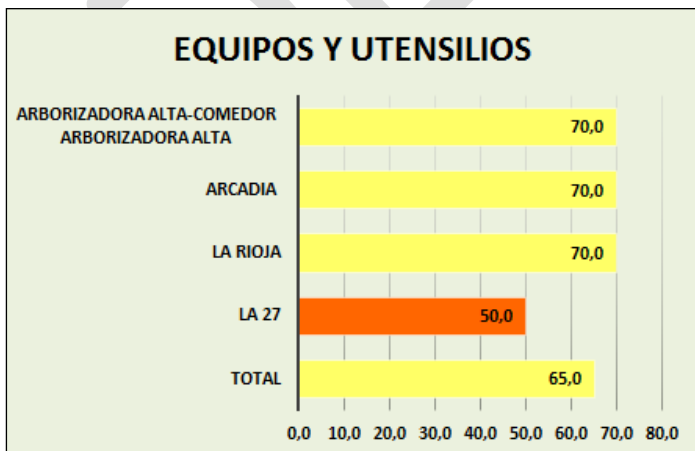
### La Rioja



## 8.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS


Para la norma los equipos y utensilios se deben diseñar, construir, adaptar, ubicar y mantener de conformidad a las operaciones que se habrán de realizar, deben permitir que se reduzca al mínimo el riesgo de que se cometan errores, y que se pueda efectuar eficientemente la limpieza y mantenimiento de los mismos, con el fin de evitar la contaminación cruzada, el polvo y la suciedad y en general todo aquello que pueda influir negativamente en la calidad de los productos.

Partiendo de las observaciones realizadas y de acuerdo a la escala de valoración se puede decir que frente al componente de equipos y utensilios las Unidades visitadas obtuvieron un promedio de cumplimiento de un 65% teniendo en cuenta las siguientes evidencias:



Al realizarse la inspección a los equipos necesarios para garantizar la calidad y el peso de alimentos como son las básculas, termómetros, canastillas plásticas y estibas, se pudo constatar que la báscula en la Upi de la 27 se encontraba dañada desde el mes de marzo de 2016, esta situación puede considerarse como factores de riesgos potencialmente relacionados con la pérdida de control sobre el inventario de las cantidades que está suministrando el economato



	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	8 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

para la elaboración de los alimentos frente a los insumos que deben manejar para realizar, esta falta de control puede con llevar a pérdidas del producto, o que no se esté realizando la receta para los NNAJ con las cantidades requeridas en las recetas propuestas por la nutricionista. No se pudo evidenciar un plan de mantenimiento preventivo para realizar actividades periódicas de inspección, medición y corrección del funcionamiento de los equipos en condiciones óptimas y que estos muestren muestras confiables y seguras.

De igual manera se evidenció en esta Unidad un congelador averiado desde el mes de octubre de 2016, generando el riesgo al mezclar los alimentos (carnes, fruver, helados, etc.) propiciando que los productos no estén cumpliendo con las condiciones de temperatura, humedad; dentro del proceso de seguimiento y gestión al área de Salud se evidenció en algunas actas diligenciadas por las Ingenieras de alimentos notificando a Mantenimiento de esta situación. En las Upis de la Rioja y Arcadia se encontraron utensilios deteriorados o con su vida terminada, tales como ollas, tapas, bases de estufas, la amasadora de harina y el techo del horno con corrosión.

De igual manera se observó que el seguimiento que realizan las ingenieras de alimentos mensualmente está dando el visto bueno al formato de recepción de alimentos sin estar debidamente diligenciado como se evidenció en las Upis de la Rioja y la Arcadia. Adicionalmente en las actas de seguimiento que diligencian se observó que en las observaciones no se está dejando el registro sobre el inconveniente del mal estado de la báscula y el riesgo que esto puede generar.

De otra parte se observó en las Upis visitadas que los equipos como hornos, estufas, amasadora de pan entre otros se encuentran en deterioradas por la corrosión y el menaje con algunas abolladuras.


### La Rioja



### La Arcadia





	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	9 de 17
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

### 8.3 RECURSO HUMANO

Dentro del proceso de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se requiere contar con personal calificado para que la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimento pueda realizar las tareas adecuadamente. Todas las personas involucradas deben comprender claramente sus responsabilidades de acuerdo a los procedimientos estructurados para las Buenas prácticas de Manufactura.

Partiendo de las observaciones realizadas y de acuerdo a la escala de valoración se puede decir que frente al componente de Recurso Humano en las Unidades visitadas obtuvieron un promedio de cumplimiento de un 70% teniendo en cuenta las siguientes evidencias:


Se pudo evidenciar que el personal de cocina cuenta con cursos en materia de Manipulación de alimentos y otras capacitaciones sobre la materia, excepto la Upi de la 27 donde no se pudo observar esta documentación.

En la visita realizada a las Upis de la 27 y la Rioja se observó que el cargo de *Jefe de cocina*, es decir la responsabilidad de recepción, control y manejo de los alimentos en la unidad fue asignada verbalmente a cada una de las

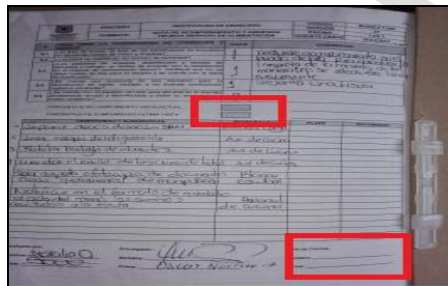
*Auxiliares de Servicios Generales (cocina)*. Es importante resaltar que en los procedimientos establecidos relacionados con los alimentos, las personas autorizadas para recibir los alimentos, serán únicamente los jefes de cocina, coordinadores de comedor, o responsable de unidad.



Por otra parte con respecto al rol del *Responsable de Unidad* en relación con coordinar, informar y controlar el inventario de bienes devolutivos, de consumo controlado y de consumo, que le haya sido entregado por el área de Almacén e Inventarios, se observó deficiencias en el seguimiento y control de la recepción de alimentos en la Rioja y la 27, si bien se cuenta con controles formalmente establecidos, se encontraron registros incompletos y algunos casos mal diligenciados; igualmente el Kardex como herramienta de control inventarios no es efectivo en la medida en que se encontró desactualizado y excedentes de algunos insumos, tales como Fécula de Maíz, Chocoramo, pastas, avena y panela entre otros.

	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	10 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

Con relación al área de Salud se observó que en su rol realiza seguimientos mensuales con el fin de velar el cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura; una vez revisado lo soportado por el área se evidencia que no tiene diseñado un plan de capacitación formal que tenga como propósito actualizar y estandarizar la información sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para los equipos que manejan la elaboración de alimentos, lo que se encontró de acuerdo a las actas de las ingenieras de alimentos, los soportes de los listados de asistencia a las jornadas de capacitación puntuales de acuerdo a la necesidad que se había evidenciado en las Unidades la 27, Rioja, Arcadia, Arborizadora Alta – Comedor Arborizadora Alta. Por otra parte se observó registros incompletos en el diligenciamiento de las actas de acompañamiento y asesoría técnica en servicio de alimentación omitiendo información que permite medir avances o mejoras que se pueden generar de un mes a otro sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)




#### 8.4 .REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

La resolución 2674 de 2013 de sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), hace referencia que toda materia prima y demás insumos de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos, para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento y así evitar la contaminación, alteración y daños físicos de los productos.

Frente a las observaciones realizadas y de acuerdo a la escala de valoración se puede decir que frente al componente de Requisitos Higiénicos de la Fabricación de las Unidades visitadas obtuvieron un promedio de cumplimiento de un 95% teniendo en cuenta las siguientes evidencias:



Durante las visitas a las Upis la 27, Rioja, Arcadia y Comedor Arborizadora Alta se observó frente a la fabricación de las materias primas que el proceso se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos en conformidad con la Resolución 5109 de 2005, o para el caso de los insumos con la Resolución 1506 de 2011 para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.

	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	11 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

Cabe resaltar que en la Rioja el fruver no se encuentra en un espacio independiente, quedando ubicado en un espacio abierto donde puede estar expuesto a contaminación, toda vez que se encuentra cerca de la entrada de descarga de los insumos. Por otra parte, frente al proceso de preparación de los alimentos para NNAJ, en esta unidad se está realizando bajo promedios de asistencia y no de acuerdo a la población real, lo cual conlleva a un riesgo de pérdidas de materia prima.

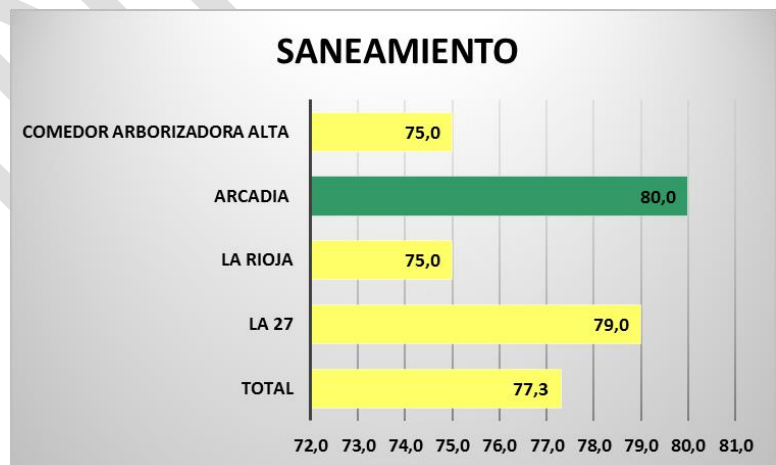
Con relación a la Upi de la 27 se observó que las condiciones de almacenamiento del producto congelado no son las más adecuadas, por encontrarse dañado el otro congelador se están refrigerando la pulpa, fruver y carnes en un mismo congelador lo que puede llevar al riesgo de contaminación.

### 8.5 SANEAMIENTO


Dentro del marco normativo el nivel de saneamiento e higiene es relevante tanto en el personal, instalaciones, equipos, materiales y recipientes para la producción, productos de limpieza y desinfección, y todo aquello que pueda ser fuente de contaminación deben ser eliminadas mediante un programa amplio de saneamiento e higiene.

Partiendo de las visitas realizadas a las Upis y de acuerdo a la escala de valoración frente al componente de Saneamiento obtuvieron un promedio de cumplimiento de un 77% teniendo en cuenta las siguientes evidencias:

En el proceso de visitas a las unidades de la Rioja y la 27, se observó que la limpieza y desinfección se está realizando de una manera adecuada, pero es de resaltar que algunos productos no se encontraban rotulados, lo cual puede generar el riesgo de confundir los mismos ocasionando en los usuarios posibles consecuencias en la salud. De igual manera en la Rioja los elementos de aseo como traperos o escobas sucios los dejan ubicados cerca al fruver, generando el riesgo de contaminación.



Por otra parte, frente a los desechos sólidos las cocinas deben contar con áreas que garanticen una eficiente recolección, manejo, y almacenamiento interno; en la Upi de Arcadia los desechos sólidos se encuentran ubicados en la bodega del fruver y en el área de almacenamiento del menaje, lo que puede llevar al riesgo de contaminar los elementos que se encuentran allí. Así mismo en ninguna de las unidades visitadas cuenta con procedimientos e instructivos de limpieza los cuales deben estar estructurados dentro de un plan de saneamiento, solo se pudo evidenciar que hay un instructivo para la limpieza y desinfección de consultorios.

	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	12 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

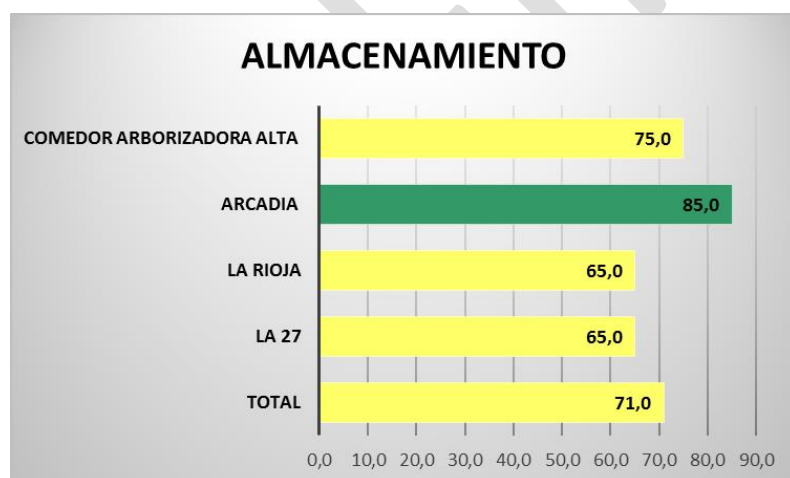
## Upi La Arcadia



### 8.6 ALMACENAMIENTO

Las áreas de almacenamiento deben poseer la capacidad suficiente para el almacenamiento ordenado de materiales y productos de diversas categorías, es decir, materiales de partida y de envasado, materiales intermedios y a granel; productos acabados, en cuarentena, además deben estar limpias y secas, mantenidas a temperaturas aceptables, en caso de requerirse condiciones de almacenamiento especiales (determinada temperatura, y humedad, por ejemplo), éstas deben establecerse, controlarse y vigilarse.


Partiendo de las observaciones realizadas y de acuerdo a la escala de valoración se puede decir que frente al componente de Almacenamiento de las Unidades visitadas obtuvieron un promedio de cumplimiento de un 71,0% teniendo en cuenta las siguientes evidencias:



Dentro del proceso de las visitas a las Unidades seleccionadas se evidenció que no hay coherencia con las actas de acompañamiento que realiza el área de Salud, toda vez que en el diligenciamiento del formato no relacionan las observaciones o debilidades, tal es el caso de alimentos mal almacenados, proteicos refrigerados junto con el fruver, excedentes de alimentos, falta de estantería para almacenamiento y orden; así como algunos productos o elementos de aseo que se encontraron en estantes o junto a

los productos de fruver generando el riesgo de contaminación como se pudo constatar en la unidades de la 27 y la Rioja. Igualmente en estas Unidades el procedimiento para el almacenamiento y control de los bienes de consumo no se realiza adecuadamente, toda vez que el Kardex no es llevado diariamente lo



	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	13 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

que puede generar el riesgo de presentar excedentes como se presentó en la Upi de la 27 donde había excedentes de arroz, ponqué Chocoramo, panela, avena, fécula de maíz, crema de leche, pasta Conchas, y en la Rioja se encontró harina precocida, situación que llevo a estas unidades a solicitar la cancelación de estos insumos sin tener respuesta por parte del economato.

Frente al almacenamiento en las Upis de la Rioja y Arborizadora Alta se evidenció que algunos productos están siendo almacenados sobre mesones, cubriendo los insumos con bolsas plásticas, presentándose el riesgo de la contaminación y al deterioro de los mismos, adicionalmente la bodega del comedor Arborizadora Alta cuenta con un espacio reducido, generando el riesgo del deterioro de los alimentos.

### La Rioja



### La Arcadia




### Upi Arborizadora Alta



### Bodega Comedor Arborizadora Alta

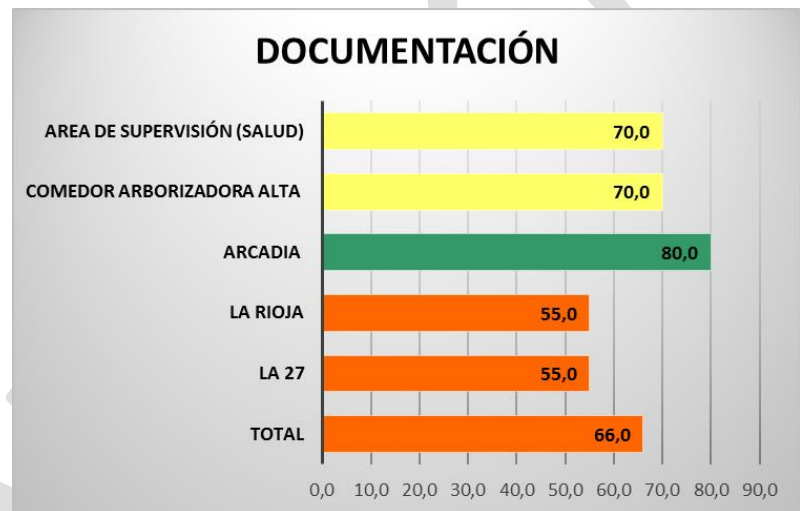


 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> INTEGRACIÓN SOCIAL <small>Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud</small>	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	14 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

## 8.7 DOCUMENTACIÓN

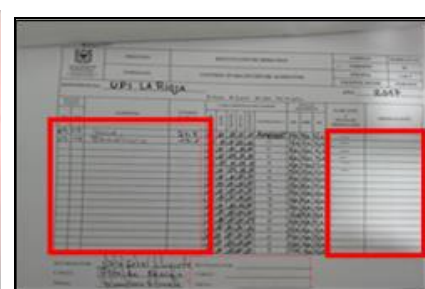
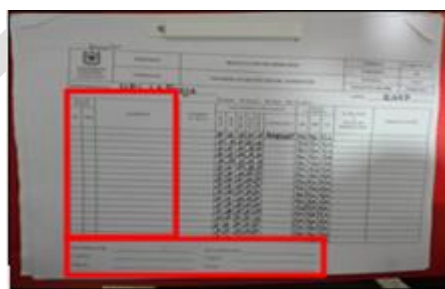
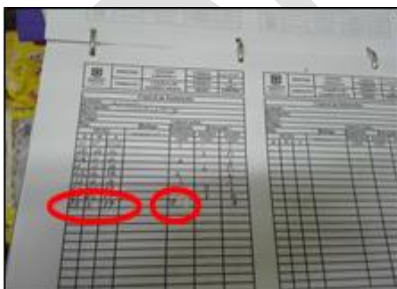
Para el establecimiento de unas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) la documentación es un componente que garantiza el mejoramiento continuo, fundamentado en las políticas y lineamientos relacionados con el manejo del archivo y custodia de los documentos. Partiendo de las visitas realizadas y de acuerdo a la escala de valoración se puede decir que frente al componente de Documentación las Unidades obtuvieron un promedio de cumplimiento de un 66,0% teniendo en cuenta:

En la Arcadia la documentación es llevada conforme al Manual de Gestión Documental 001-v02-14, contrario con las Upis de la 27, la Rioja, Arborizadora Alta y el área de Salud que no diligencian adecuadamente los formatos de control y seguimiento, generando riesgos relacionados con inconsistencias en el inventario en excedentes o pérdidas de los insumos y/o alimentos y en el área de salud se observaron registros incompletos omitiendo información en las actas de seguimiento o manejando formatos diferentes a los aprobados.




De otra manera no se cuenta con instructivos y procedimientos para los procesos de limpieza, desinfección, y mantenimiento preventivo de los equipos que garantizan el adecuado manejo de los alimentos, procesamiento y control de calidad entre otros.

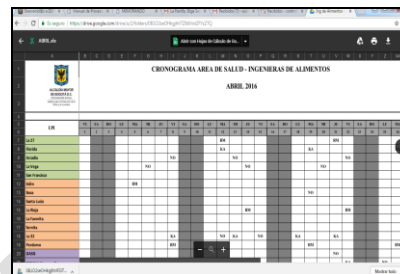
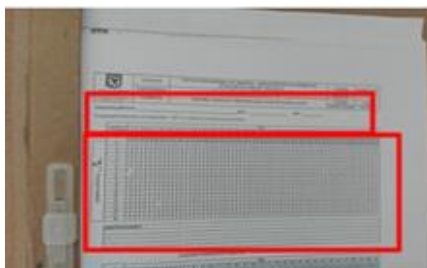
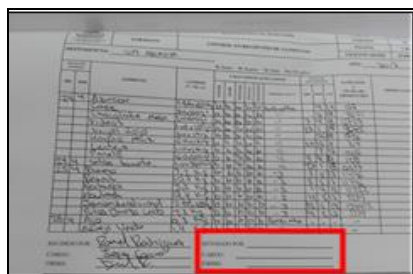
### Upi La Rioja






	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	15 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

### Upi Arcadia




## 9 NO CONFORMIDADES

- 9.1** Existen deficiencias en los controles (Ficha Kardex, Formato Control en recepción de alimentos) con el fin de realizar eficazmente la administración y distribución de los alimentos, generando desconocimiento del estado de los inventarios y la posible pérdida de los alimentos, incumpliendo con el procedimiento de recepción y almacenamiento en las UPIS M-RDE-PR-006 en los numerales 3.1, 3,7, Políticas de Operación del MECI 1000:2016.
- 9.2** Se identificó en las Unidades visitadas falencias en el cumplimiento de las directrices de la Resolución 2674 de 2013, relacionado con la Disposición de Residuos Líquidos y sólidos, condiciones específicas de las áreas de elaboración, Almacenamiento, Distribución, Transporte, Comercialización de alimentos, estado de los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos, generando factores de riesgos de contaminación a los alimentos, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éstos.
- 9.3** No se cuenta con manuales, guías y procedimientos que señalen la hoja de ruta requerida para fabricar o elaborar alimentos y la desinfección de menaje, equipos y pisos, generando riesgos de contaminación de los alimentos y perdida de insumos, incumpliendo la Resolución 2674 de 2013, art. 22 Sistema de Control ítem 2.
- 9.4** Existen deficiencias en la implementación de la política archivística, en la medida que se encontraron carpetas con doble foliación, faltantes de firmas en los formatos, generando el riesgo de pérdida o deterioro de documentos, aumento en el tiempo de búsqueda o información incompleta, incumpliendo con el Manual de Gestión Documental 001-v02-14 en el punto 11, ítem 2 Ordenación

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL <small>Instituto para la Protección de la          Niñez y la Juventud.</small>	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	16 de 17
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

## 10 RECOMENDACIONES

- Asignar formalmente las funciones a los jefes de cocinas en las unidades del Instituto, en la medida que se le puede exigir cumplimiento y responsabilidad en el logro de resultados.
- Realizar programas de capacitación y socialización a los Responsables de Unidad, Áreas de cocina sobre las funciones y responsabilidades que tienen a su cargo, con el ánimo de fortalecer los controles para la administración de los alimentos y buenas prácticas de manufactura.
- Implementar mecanismos de control efectivos en las UPIS con el fin de asegurar que las porciones o gramajes establecidos en las minutas se entreguen adecuadamente a los NNAJ beneficiarios del IDIPRON, con el acompañamiento del área de salud como responsables del seguimiento nutricional.
- Formular e implementar los procedimientos requeridos para el proceso de alimentos, como un mecanismo facilitador del ejercicio, control y evaluación, que garantice la eficiencia, eficacia y transparencia de la gestión en el Instituto.
- Realizar visitas de inspección aleatorias a las unidades por parte del área de salud, para realizar el respectivo seguimiento al desarrollo del proceso en la administración de los alimentos, con el fin implementar acciones de mejora para mitigar el riesgo de pérdida de alimentos.
- Actualizar el instructivo y el formato Control recepción de alimentos M-RDE-FT-144 en el ítem **Revisado por** para que las Ing. den un Visto bueno en el formato y que sea el Líder de las Upis el encargado de firmar en el espacio de revisado ya que él dentro de sus obligaciones se encuentra, velar por el inventario de bienes devolutivos, de consumo que le haya sido entregado por el área de Almacén e Inventarios.
- Realizar adecuaciones en los pisos y paredes para evitar que se acumule la suciedad y reubicar Upi Arcadia la trampa de grasa que se encuentra en el mismo lugar donde se almacena el fruver y el menaje.
- Realizar mantenimiento preventivo a los equipos de forma periódica para minimizar el riesgo de fallas y continuar la óptima operación de los equipos logrando de esta forma extender el funcionamiento y vida útil con la máxima eficiencia, seguridad y economía.
- Realizar la programación mensual de alimentos teniendo en cuenta la información de asistencia de los NNAJ que se encuentra registrada en SIMI por cada unidad, para tener una programación real y así disminuir el riesgo de tener faltantes o excedentes de alimentos.

	<b>PROCESO</b>	<b>SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>S-SEG-FT-007</b>
			<b>VERSIÓN</b>	<b>01</b>
	<b>FORMATO</b>	<b>INFORME DE AUDITORIA</b>	<b>PÁGINA:</b>	17 de 17
			<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>13/11/2014</b>

## 11 CONCLUSION

Como resultado al seguimiento realizado al proceso de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), se concluye que las oportunidades de mejora encontradas pueden influir de forma leve la calidad o seguridad de los productos. En otras palabras, en promedio el porcentaje de cumplimiento por cada uno los componentes establecidos por la Resolución 2674 de 2013 es de 74.6%; no obstante, se requiere formular e implementar acciones preventivas y correctivas que contribuyan a evitar la materialización de riesgos relacionados con la perdida y contaminación de alimentos afectando la prestación de servicios en condiciones óptimas y salubres a los NNAJ.

<b>VºBº Auditor (a) Líder</b>	<b>Aprobación Jefe Oficina de Control Interno</b>
<b>FIRMA:</b>	<b>FIRMA:</b>
<b>NOMBRE:</b> Sulma E Avendaño Muñoz	<b>NOMBRE:</b> Luis Orlando Barrera C