
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL <small>Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud</small>	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-022
		VERSIÓN	05
	VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO Y ASESORIA TÉCNICA EN BPM	PÁGINA	1 de 5
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCEDIMIENTO	
OBJETIVO	Establecer los lineamientos técnicos para llevar a cabo las visitas de acompañamiento y asesoría técnica en buenas prácticas de manufactura (BPM) en los Servicios de alimentación, Panaderías y Centro de acopio de alimentos del IDIPRON de acuerdo con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.
ALCANCE	Inicia desde la programación de las visitas hasta la entrega del informe de Gestión. Aplica para todos los Servicios de alimentación de la Unidades de Protección Integral, incluyendo Panaderías y Centro de acopio de alimentos con que cuenta el Instituto.

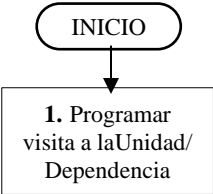

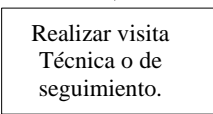
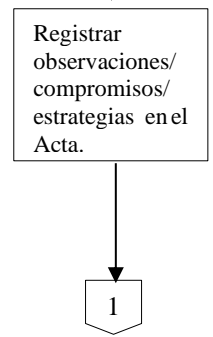
2. GLOSARIO	
Término	Definición
AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE	Son entidades que ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
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.
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
UPI	Unidad de Protección Integral.


3. CONDICIONES GENERALES	
No.	Descripción
1	ASPECTO LEGAL: El acompañamiento y asesoría técnica en Buenas prácticas de manufactura realizado por parte de los Profesionales de Calidad y seguridad alimentaria a los Servicios de alimentos, Panaderías y Centro de acopio de alimentos del IDIPRON contribuye al cumplimiento del Capítulo V, Artículo 4 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
2	RESPONSABILIDADES: Es responsabilidad del Profesional de Calidad y seguridad alimentaria programar las visitas a los Servicios de alimentos, Panaderías y Centro de acopio de alimentos, así mismo preparar el material requerido para la ejecución de la actividad.
3	Es responsabilidad del Personal manipulador de alimentos el cumplimiento de las Normas higiénicosanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás asociadas a esta. Adicional dar cumplimiento a los manuales, procedimientos e instructivos establecidos por la Institución.
4	Es responsabilidad del Profesional de Calidad y seguridad alimentaria realizar la visita técnica, socializar las observaciones y compromisos generados con los responsables de Unidad/ equipo manipulador de alimentos. Así mismo debe realizar seguimiento a los compromisos y estrategias de mejora establecidos en las visitas.
5	Es responsabilidad del Profesional de Calidad y seguridad alimentaria compartir mediante Google drive acta de la actividad (carpeta creada por el profesional de calidad y seguridad alimentaria con cada UPI).
6	Es responsabilidad de los Encargados de Unidad/ Líderes administrativos la gestión y cumplimiento de la Buenas Prácticas de Manufactura y demás requerimientos generados tanto por el Profesional de Calidad y seguridad alimentaria como de la autoridad sanitaria competente.
7	El Profesional de Calidad y seguridad alimentaria debe brindar apoyo y asesoría en el proceso de gestión del cumplimiento de la normatividad sanitaria establecidas para los servicios de alimentos.
8	REQUISITOS TÉCNICOS: En el proceso de ejecución de la visita de BPM, el Profesional de Calidad y seguridad alimentaria debe verificar los siguientes aspectos: Instalaciones sanitarias, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos de fabricación, saneamiento básico, condiciones de almacenamiento y distribución, cumplimiento al ciclo de menús, otros relacionados a la normatividad legal vigente.

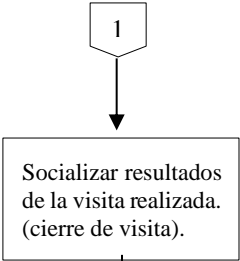
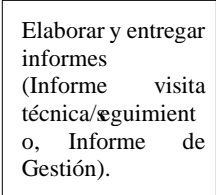
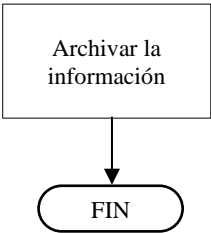
	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-022
		VERSIÓN	05
	VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO Y ASESORIA TÉCNICA EN BPM	PÁGINA	2 de 5
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

9	Durante la visita el Profesional de Calidad y seguridad alimentaria debe orientar y/o capacitar al personal manipulador de alimentos en el manejo higiénico/BPM de acuerdo con la necesidad identificada (a criterio del profesional de Calidad).
10	El Profesional de Calidad y seguridad alimentaria debe realizar seguimiento a los requerimientos del ente de control sanitario, priorizando de acuerdo con el concepto y porcentaje generado por el mismo. Debe realizar revisión de actas generadas y establecer junto a cada responsable de unidad las estrategias/ compromisos para garantizar el cumplimiento de cada exigencia.
11	En la primera semana del mes siguiente a las visitas el Profesional de Calidad y seguridad alimentaria debe generar un informe de cada servicio de alimentación, panadería, centro de acopio de alimentos visitado, empleando el formato según corresponda. Adicional el equipo de profesionales debe consolidar toda la información de las visitas técnicas en un informe de gestión (unificado) mediante Oficio Externo. Este informe debe ser enviado al líder de salud) y/o compartiendo mediante Google drive (carpeta creada por el profesional de calidad y seguridad alimentaria), adjuntando así mismo, Actas e informes por servicios visitados para su respectivo seguimiento y apoyo en la gestión.

1. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
1		Programar la visita a realizar al Servicio de alimentación, Panadería o Centro de acopio de alimentos.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Programación de Actividad mensual área desalud. M-PSS-FT-115.	Max: 10min Min: 5min Prom: 7,5min
2		Preparar el material de trabajo requerido para ejecutar la actividad. (incluir revisión anticipada de compromisos visita anterior).	Profesional Calidad y seguridad alimentaria	X	Acta visita de acompañamiento y asesoría técnica en BPM a los servicios de alimentación M-PSS-FT-122. Acta visita de acompañamiento y asesoría técnica en BPM a Panaderías y Centros de acopio M-PSS-FT-118. Acta A-GDO-FT-004.	Max: 2h Min: 1h Prom: 1h 1/2
3		Realizar la visita técnica o de seguimiento al Servicio de alimentación de la Unidad de Protección Integral, Panadería o Centro de acopio.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		No aplica	Max: 8h Min: 4h Prom: 6h
4		Registrar observaciones generadas frente al estado de cumplimiento de los requisitos, compromisos y estrategias de mejora establecidos, refuerzos, entre otros. (teniendo en cuenta estado de cumplimiento de compromisos visita anterior si este le aplica	Profesional Calidad y seguridad alimentaria	X	Acta visita de acompañamiento y asesoría técnica en BPM a los servicios de alimentación M-PSS-FT-122. Acta visita de acompañamiento y asesoría técnica en BPM a Panaderías y Centros de acopio M-PSS-FT-118.	Max: 1h Min: 30min Prom: 45min


	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-022
		VERSIÓN	05
	VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO Y ASESORIA TÉCNICA EN BPM	PÁGINA	3 de 5
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
5		Socializar resultados de la visita técnica o de seguimiento con el responsable de la Unidad o Persona designada por el mismo/ Equipo manipulador de alimentos.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Acta A-GDO-FT-004 Acta visita de acompañamiento y asesoría técnica en BPM a los servicios de alimentación M-PSS-FT-122. Acta visita de acompañamiento y asesoría técnica en BPM a Panaderías y Centros de acopio M-PSS-FT-118	Max: 1h Min: 30min Prom:45min
6		Generar un informe digital del Servicio de alimentación, Panadería, o Centro de Acopio de alimentos visitado, empleando el formato según corresponda. Así mismo generar informe unificado de gestión (mensual) el cual debe ser compartido con el líder del Área de Salud (vía correo electrónico).	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Informe visita de acompañamiento y asesoría técnica en BPM a los servicios de alimentación. M-PSS-FT-127 Informe visita de acompañamiento y asesoría técnica en BPM a Panaderías y centros de acopio. M-PSS-FT-126. Oficio Externo. A-GDO-FT-016	Max: 4 horas Min: 2 horas Prom: 3 horas
7		Archivar la información de acuerdo con el instructivo de organización de expedientes A-GDO-IN-001 Organización de archivos de gestión y las Tablas de Retención Documental	Profesional Calidad y seguridad alimentaria Responsable del Archivo Área de Salud		Organización de archivos de gestión. A-GDO-IN-001	Max: 20 min Min: 10 min Prom: 15 min

* Insertar las filas que sean necesarias

3. CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA (DD/MM/AAAA)	ELABORÓ
01	Por cambio en el Mapa de Procesos del Instituto, se pasan al proceso Restitución de Derechos en versión 01; anteriormente se encontraban en el proceso Protección Integral de Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes con Derechos Vulnerados, con código M-PIN-PR-018, en versión 01 y vigente desde 17/01/2014. • Se incluyen los tiempos de las actividades. • Se actualizan los códigos de los formatos.	05/02/2015	KAREN ALEMÁN Profesional Universitario Área de Salud ROCÍO MORA Profesional Universitario Área de Salud NATALIA ORTEGA Profesional Universitario Área de Salud

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL		CÓDIGO	M-DAL-PR-022
			VERSIÓN	05
	VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO Y ASESORIA TÉCNICA EN BPM		PÁGINA	4 de 5
			VIGENTE DESDE	04/10/2022
02	Se realiza actualización del procedimiento a la nueva plantilla con el fin de migrar la documentación al Nuevo Mapa de Procesos de acuerdo con lo establecido en el memorando remitido el 8 de marzo del presente año, con número deradicado 2019IE2694, en el cual se informa delplazo límite para la actualización de la documentación acorde al mapa de procesos actual. Este documento se encontraba en el proceso "Restitución de Derechos" y será migrado alproceso Modelo Pedagógico bajo el área de derecho de Salud en su siguiente versión.	21/05/2019	OSCAR LEONARDO ORTIZ Profesional Universitario Oficina Asesora de Planeación	
03	Se realiza modificación del procedimiento de la siguiente manera. <ul style="list-style-type: none">• Se modifica título del procedimiento ya que responde a visitas de acompañamiento que se deban realizar. Se modifican el objetivo, alcance y glosario con elfin que cumpla con los ajustes realizados en el desarrollo del procedimiento. <ul style="list-style-type: none">• Se incluye en condiciones generales aspectos legales y se adicionan otras responsabilidades que se deben tener en cuenta para las visitas de acompañamiento.• Se modifica en su totalidad el procedimiento de acuerdo con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, normatividad vigente donde establece las Buenas prácticas de manufactura para el sector alimentos. En sentido, se dejan las actividades que cumplen con dichos requisitos.	04/06/2020	MÓNICA SALAMANCA R. Profesional UniversitarioÁrea de Salud	
04	Se realiza modificación del procedimiento de la siguiente manera. 3.2.4. Donde se indica que las profesionales de calidad y seguridad alimentaria compartirán acta de la visita técnica por One Drive y no se dejara copia de esta actividad. Se indican los puntos de control.	04/11/2021	LAURENT VANESA RICO Contratista Profesional de Alimentos Área de Salud WENDY NATHALY MARTINEZ Contratista Profesional de Alimentos Área de Salud ROCIO MORA RODRIGÚEZ Contratista Profesional de Alimentos Área de Salud	

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-022
		VERSIÓN	05
	VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO Y ASESORIA TÉCNICA EN BPM	PÁGINA	5 de 5
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

05	<p>Se realiza la actualización de las áreas / dependencias y cargos mencionados en el documento con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Acuerdo No 09 de 2022.</p> <p>Se realiza el ajuste de la codificación de los formatos y documentos mencionados en el procedimiento (manual, documento interno o instructivo), de acuerdo con los ajustes realizados a los códigos de los documentos del Sistema Integrado de Gestión producto del rediseño institucional.</p> <p>Se realiza el traslado del documento, del proceso misional salud al proceso diseño y adopción de lineamientos para la prestación de los servicios sociales en el marco del modelo pedagógico institucional de acuerdo con las funciones establecidas en el Acuerdo No 09 de 2022.</p> <p>Se realiza cambio de código del documento del M-MSD-PR-003 al código M-DAL-PR-022.</p>	04/10/2022	HARRISON LÓPEZ CUARTAS Profesional Contratista Oficina Asesora de Planeación
----	--	------------	---

4. REVISIÓN Y APROBACIÓN

	NOMBRE	CARGO	FECHA (DD/MM/AAAA)
REVISÓ	CHARLES JAIRO CHÁVES O'FLYNN	ASESOR CONTRATISTA OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN	04/10/2022
APROBACIÓN LÍDER DE PROCESO	FABIAN ANDRÉS CORREA ÁLVAREZ	JEFE OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN	04/10/2022