
	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-PR-024</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>03</b>
	<b>LINEAMIENTOS ENTREGA DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>1 de 4</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

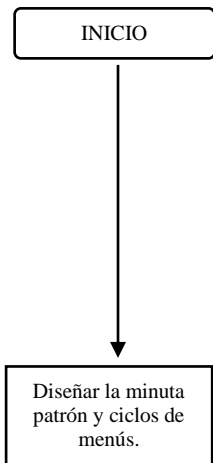
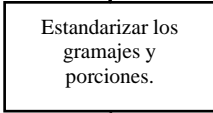
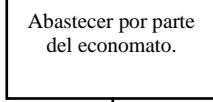

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCEDIMIENTO	
<b>OBJETIVO</b>	Implementar los lineamientos que integran la inocuidad de los alimentos brindando el aporte suficiente, adecuado en calorías y nutrientes para NNAJ de las Unidades de Protección Integral generando un estilo de vida saludable.
<b>ALCANCE</b>	Inicia con el diseño de la minuta patrón y ciclo de menús y termina con el suministro de alimentos a los NNAJ


2. GLOSARIO	
Término	Definición
<b>ANÁLISIS DEL APOORTE NUTRICIONAL:</b>	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) versión 2015.
<b>APOYO ALIMENTARIO:</b>	Hace referencia a los alimentos que son entregados a los participantes de los servicios sociales, de acuerdo con la planeación de la minuta de alimentos definida por el Instituto Distrital para la protección de la niñez y la juventud por modalidad de atención y grupo de edad.
<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	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.
<b>CALIDAD DE LOS ALIMENTOS</b>	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.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGNANOLEPTICAS</b>	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.
<b>CICLO DE MENUS</b>	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.
<b>ESTANDARIZACION DE PREPARACIONES</b>	Es el proceso por medio del cual se estandarizan todas las preparaciones que conforman el ciclo de menús, este proceso consiste en pesar cada uno de los ingredientes a emplear en una preparación.
<b>FICHA TECNICA DEL ALIMENTO</b>	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.
<b>PREPARACION</b>	Proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario.
<b>SERVIDO</b>	Es el proceso en el cual se ensamblan los alimentos o preparaciones en el menaje para ser entregados a los NNAJ de las Unidades de Protección Integral del IDIPRON, los tiempos de comida están definidos en la minuta patrón por modalidad de atención

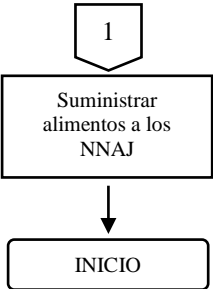
3. CONDICIONES GENERALES	
No.	Descripción
1	Se contempla en todas las etapas del suministro de apoyo alimentación la Política Distrital de Seguridad Alimentaria y Nutricional y la normatividad vigente.
2	La línea técnica nutricional adoptada por el Instituto Distrital para la Protección de la niñez y la juventud se rige por los parámetros establecidos por el Ministerio de Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, adaptados por el Instituto y la Normatividad Sanitaria legal Vigente.

	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-PR-024</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>03</b>
	<b>LINEAMIENTOS ENTREGA DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>2 de 4</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

4. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO


No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
1		Diseñar e implementar el ciclo de Menús para IDIPRON, con el fin de dar continuidad al proceso de optimización del Servicio de Alimentos de las Unidades de Protección Integral y el mejoramiento o mantenimiento del estado Nutricional de los beneficiarios de la Institución.	Nutricionistas Dietistas		CICLOS DE MENÚ CONTEXTO PEDAGÓGICO INTERNADOS M-DAL-DI-051  CICLOS DE MENÚ CONTEXTO PEDAGÓGICO EXTERNADOS M-DAL-DI-052  CICLOS DE MENÚ CONTEXTO PEDAGÓGICO TERRITORIO M-DAL-DI-053  CICLOS DE MENÚ SALIDAS PEDAGÓGICAS M-DAL-DI-054  CICLOS DE MENÚ UNIDAD DE PROTECCION INTEGRAL OASIS Y LIBERIA M-DAL-DI-055  CICLOS DE MENÚ UNIDAD DE PROTECCIÓN INTEGRAL RIOJA Y EDÉN M-DAL-DI-056  CICLOS DE MENÚ UNIDAD DE PROTECCIÓN INTEGRAL MOLINOS M-DAL-DI-057	Max:60días Min:30 días Prom: 45días
2		Estandarizar los pasos para elaborar una preparación uniforme en cantidad y calidad, que permita dar cumplimiento al requerimiento de ingesta de energía y nutrientes de acuerdo con el grupo de edad y modalidad de atención.	Nutricionistas Dietista		Documento Interno Ciclo de menús M-DAL-DI-047	Max:60días Min:30 días Prom: 45días
3		Se realiza el abastecimiento de alimentos, con el fin de dotar a las Unidades de Protección Integral según el procedimiento “Abastecimiento de alimentos centro de acopio M-MSD-PR-007”.	Economato	X	Plantilla de programación de entrega de alimentos por minutas M-PSS-FT-143	Max:2horas Min:1hora Prom:1.5 horas
4		Recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en las UPI, mediante la descripción detallada del alistamiento para cada actividad con el fin de garantizar las buenas prácticas de manufactura	Jefe/ Auxiliar de cocina		Control, recepción de materia prima A-GIAE-FT-020	Max:2horas Min:1hora Prom:1.5 horas

	<b>DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>M-DAL-PR-024</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>03</b>
	<b>LINEAMIENTOS ENTREGA DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>3 de 4</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>04/10/2022</b>

No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
5		Suministrar los apoyos alimentarios de acuerdo con la cobertura de los NNAJ atendidos en las UPI's y teniendo en cuenta la minuta establecida por el instituto. Programar los alimentos teniendo en cuenta la plantilla definida	Jefe/ Auxiliar de cocina		Plantilla De Programación De Entrega De Alimentos M-PSS-FT-143	Max:2horas Min:1hora Prom:1.5 horas

5. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA (DD/MM/AAAA)	ELABORÓ
01	Creación del documento	11/10/2019	<b>LEYLA LÓPEZ LIZARAZO</b> Contratista Nutricionista Dietista  <b>HORTENSIA MORENO CÁRDENAS</b> Contratista Nutricionista Dietista  <b>JUAN MANUEL CRUZ FUENTES</b> Profesional Área De Salud
02	Se realiza actualización de la plantilla de procedimiento y se fortalecen puntos de control.	28/10/2021	<b>JUAN MANUEL CRUZ FUENTES</b> Profesional administrativo Área de Salud
03	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 “Por el cual se modifica la Estructura Organizacional del <b>INSTITUTO DISTRITAL PARA LA PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD IDIPRON</b> , se establecen las funciones de sus dependencias y se dictan otras disposiciones”  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.  Se realiza el traslado del documento, del proceso <b>Modelo Pedagógico</b> al proceso <b>diseño y adopción de lineamientos para la prestación de los servicios sociales en el marco del modelo pedagógico institucional</b> de acuerdo con las funciones establecidas en el Acuerdo “Por el cual se modifica la Estructura Organizacional del <b>INSTITUTO DISTRITAL PARA LA PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD IDIPRON</b> , se establecen las funciones de sus dependencias y se dictan otras disposiciones”	04/10/2022	<b>DAVID EDUARDO QUIROGA</b> Profesional contratista OAP

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-024
		VERSIÓN	03
	LINEAMIENTOS ENTREGA DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL	PÁGINA	4 de 4
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

	Se realiza cambio de código del documento del M-MSD-PR-005 al código M-DAL-PR-024		
--	---	--	--

6. 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