

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-039
		VERSIÓN	04
	PERFIL SANITARIO	PÁGINA	1 de 5
		VIGENTE DESDE	13/10/2023

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCEDIMIENTO	
OBJETIVO	Dar lineamiento frente a la verificación del cumplimiento de los requisitos estipulados en el marco legal de la Resolución 2674 de 2013 de Buenas Prácticas de Manufactura en los Servicios de alimentación, panadería y economato San Blas del IDIPRON, mediante las visitas e informes realizados con el fin de garantizar la aplicación de la normativa establecida.
ALCANCE	<p>Inicia con la programación de la visita técnica y finaliza con el archivo de la información según instructivo de organización de expedientes.</p> <p>Este procedimiento aplica solo para los servicios de alimentos de la Unidades de Protección Integral que prestan atención permanente (modalidad internada/ externado), en los cuales se realizan actividades de procesamiento y elaboración de alimentos, no aplica para Unidades de Protección Integral que preste apoyo alimentario como cafeterías (entrega de productos empacados).</p>


2. GLOSARIO	
Término	Definición
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 EN ALIMENTOS	Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la calidad y aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
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.
PERFIL SANITARIO	Herramienta que permite cuantificar el nivel de cumplimiento en aspectos sanitarios relacionados en la Resolución 2674 de 2013.

3. CONDICIONES GENERALES	
No.	Descripción
1	ASPECTO LEGAL: El diagnostico de Perfil sanitario debe ser realizado por los profesionales del Área de Salud – Componente Calidad y seguridad alimentaria basado en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.
2	RESPONSABILIDADES: <p>Es responsabilidad del Profesional de Calidad y seguridad alimentaria programar la visita anual a los servicios de alimentos, panaderías y centro de acopio de alimentos para llevar a cabo la construcción del diagnóstico Perfil Sanitario basado en los requisitos descritos en la Resolución 2674/2013. Así mismo preparar el material requerido para la ejecución de esta actividad. (Termómetros y formatos)</p> <p>Es responsabilidad del Profesional de Calidad y seguridad alimentaria informar y/o coordinar con los demás procesos un cronograma de visitas para su acompañamiento, lo cual permitirá mayor claridad en el levantamiento de la información.</p> <p>Es responsabilidad del Profesional de Calidad y seguridad alimentaria entregar copia del Acta de Perfil sanitario según corresponda en cada unidad/ dependencia y/o compartir mediante Google drive (carpeta creada por el profesional de calidad y seguridad alimentaria).</p> <p>Es responsabilidad del Profesional de Calidad y seguridad alimentaria compartir vía correo electrónico los informes al líder del Área de salud y del Informe por unidad/ Dependencia a los responsables que corresponda.</p> <p>Es responsabilidad del Profesional de Calidad y seguridad alimentaria proyectar memorando para que la subdirección poblacional y/o gerencia operativa tramite solicitud a las subdirecciones/ áreas correspondientes de gestionar las mejoras y/o recomendaciones generadas.</p> <p>Es responsabilidad del Personal manipulador de alimentos, calidad alimentaria y encargados de Unidad el cumplimiento de las Normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás asociadas a esta. Adicional dar cumplimiento a los manuales, procedimientos e instructivos establecidos por el Instituto.</p> <p>Es responsabilidad de los Encargados de Unidad/ Líderes administrativos solicitar y gestionar con las áreas correspondientes las necesidades generadas en la visita técnica de diagnóstico Perfil sanitario. 6 meses después de socializados los perfiles sanitarios, se hace necesario un seguimiento a los compromisos pactados con las diferentes áreas involucradas, el cual se realizará por parte de un delegado de la Subdirección técnica de Lineamientos y Políticas.</p>

<div><p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud</p></div>	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL			CÓDIGO	M-DAL-PR-039	
				VERSIÓN	04	
	PERFIL SANITARIO			PÁGINA	2 de 5	
				VIGENTE DESDE	13/10/2023	
3	RECOMENDACIONES: Durante la visita se debe tomar evidencia fotográfica de los aspectos a mejorar, los cuales se deben incluir en el Informe de Perfil Sanitario.					
4. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO						
No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
1	<div><div>INICIO</div><div>↓</div><div>Programar Visita Perfil Sanitario</div><div>↓</div></div>	Programar la visita técnica al Servicio de la Unidad de Protección Integral que procesa y elabora alimentos, panadería o Centro de acopio.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Programación de Actividad mensual área de salud. M-PSS-FT-115.	Max: 2h Min: 1h Prom: 1h1/2
2	<div><div>Preparar material de trabajo</div><div>↓</div></div>	Preparar el material de trabajo requerido como se establece en la condición general 2 para ejecutar la actividad de construcción del diagnóstico.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Perfil sanitario Servicio de alimentación M-DAL-FT-006 Perfil sanitario Centro de Acopio M-PSS-FT-192 Perfil sanitario Panaderías M-DAL-FT-007	Max: 2h Min: 1h Prom: 1h1/2
3	<div><div>Realizar visita Perfil Sanitario.</div><div>↓</div></div>	Realizar la visita técnica al Servicio de la Unidad de Protección Integral que procesa y elabora alimentos, panadería o Centro de acopio.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Perfil sanitario Servicio de alimentación M-DAL-FT-006 Perfil sanitario Centro de Acopio M-PSS-FT-192 Perfil sanitario Panaderías M-DAL-FT-007	Max: 16h Min: 8h Prom: 12h
4	<div><div>Registrar el diagnóstico en Acta Perfil sanitario</div><div>↓</div></div>	Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 2674/2013 y registrar los resultados en el formato perfil sanitario.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria	X	Perfil sanitario Servicio de alimentación M-DAL-FT-006 Perfil sanitario Centro de Acopio M-PSS-FT-192 Perfil sanitario Panaderías M-DAL-FT-007	Max: 2h Min: 1h Prom: 1h1/2
5	<div><div>Socializar Acta Perfil sanitario y cierre</div><div>↓</div><div>1</div></div>	Socializar acta Perfil sanitario con el responsable de la Unidad o Persona designada por el mismo.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Perfil sanitario Servicio de alimentación M-DAL-FT-006 Perfil sanitario Centro de Acopio M-PSS-FT-192 Perfil sanitario Panaderías M-DAL-FT-007	Max: 1h Min: 30min Prom: 45min

<div><p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud</p></div>	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL			CÓDIGO	M-DAL-PR-039	
				VERSIÓN	04	
	PERFIL SANITARIO			PÁGINA	3 de 5	
				VIGENTE DESDE	13/10/2023	
No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
6	<div><div>1</div><div>Generar Informe Perfil Sanitario</div></div>	Generar Informe Perfil Sanitario según corresponda.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Memorando A-GDO-FT-013	Max:8 días Min: 6 días Prom:7 días
7	<div><div>Generar y Enviar Memorando</div></div>	Generar memorando dirigido a las Subdirecciones/ áreas relacionadas, adjuntando Informe de Perfil sanitario de cada Servicio de alimentación, panadería y economato en apoyo de las profesionales de calidad y seguridad alimentaria.	Subdirector (a) Técnico (a) de Lineamientos y Políticas Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Memorando A-GDO-FT-013	Max: 1h Min: 30min Prom: 45min
8	<div><div>Verificar requerimientos Internos Perfil Sanitario</div></div>	Verificar cada seis meses la ejecución de los requerimientos del informe de perfil sanitario enviado por memorando y generar seguimiento de este.	Subdirector (a) Técnico (a) de Lineamientos y Políticas	X	Acta A-GDO-FT-004	Max: 1h Min: 30min Prom: 45min
9	<div><div>Verificar requerimientos Externos</div></div>	Verificar el cumplimiento de los requerimientos establecidos por Secretaría de salud según Resolución 2674/2013 y consolidar en el acta de seguimiento del punto 8.	Subdirector (a) Técnico (a) de Lineamientos y Políticas	X	Acta A-GDO-FT-004	Max: 1h Min: 30min Prom: 45min
10	<div><div>Envío de necesidades técnicas</div></div>	De acuerdo con el informe perfil sanitario, enviar las necesidades técnicas de compra y/o mantenimiento de equipos y utensilios de cocina de las unidades al proyecto responsable.	Componente de salud Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Correo electrónico	Max: 1h Min: 30min Prom: 45min
11	<div><div>Revisar el envío de necesidades técnicas</div></div>	Revisar el envío de necesidades técnicas de compra y/o mantenimiento de equipos y utensilios de cocina de las unidades al proyecto responsable.	Componente de salud Gerencia Operativa	X	Acta y listado de asistencia	Max: 1h Min: 30min Prom: 45min
12	<div><div>Archivar la información.</div><div>FIN</div></div>	Archivar la información de acuerdo con el instructivo " Instructivo para la organización documental del expediente contractual BMC A-GDO-IN-001" y las Tablas de Retención Documental.	Profesional Calidad y seguridad alimentaria		Instructivo para la organización documental del expediente contractual BMC A-GDO-IN-001 Tablas de Retención Documental	Max: 3 Días Min: 1 día Prom: 2 días

* Insertar las filas que sean necesarias

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-039
		VERSIÓN	04
	PERFIL SANITARIO	PÁGINA	4 de 5
		VIGENTE DESDE	13/10/2023

5. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA (DD/MM/AAAA)	ELABORÓ
01	Creación del documento.	04/06/2020	MÓNICA SALAMANCA R. Profesional Universitario Componente de Salud
02	Se indican los puntos de control.	10/11/2021	LAURENT VANESA RICO Contratista Profesional de Alimentos Área de Salud WENDY NATHALY MARTINEZ Contratista Profesional de Alimentos Componente de Salud ROCIO MORA RODRIGÚEZ Contratista Profesional de Alimentos Área de Salud
03	Se realiza el traslado del documento, del proceso Modelo Pedagógico- Educación al proceso de Gestión de Almacenamiento, Inventarios y Economato de acuerdo con las funciones establecidas en el Acuerdo No 009 de 2022 Se realiza cambio de código del documento del M-MSD-PR-008 al código A-GIAE-PR-012	04/10/2022	OMAR CÁRDENAS HERNÁNDEZ Profesional Universitario Oficina Asesora de Planeación
04	<p>*Se solicita el traslado del documento, del proceso Modelo Pedagógico- Educación al proceso de Gestión de Almacenamiento, Inventarios y Economato al Proceso de prestación de los servicios sociales en el marco del modelo pedagógico institucional.</p> <p>**Modificaciones del Procedimiento:</p> <p>*Se Ajusta condición número 2.</p> <p>*Se ajusta la actividad 8 y crean las actividades 9, 10 y 11, convirtiéndola en un punto de control asociado a la verificación del cumplimiento de los requerimientos del informe perfil sanitario del Instituto, estableciendo a su vez seguimiento semestral a las solicitudes y/o visitas por parte de la Secretaría de salud, y a las necesidades técnicas de compra o mantenimiento de equipos y utensilios de cocina de las unidades.</p> <p>*Se modifica el documento para dar cumplimiento al plan de mejoramiento Personería de Bogotá en sus tres (3) Acciones así:</p> <p>-PMPB-2023-10: Acción: Ajustar, oficializar y socializar el procedimiento Perfil Sanitario A-GIAE-PR-012 incluyendo un punto de control que establezca seguimiento semestral a las solicitudes y/o visitas por parte de la Secretaría de salud, asociadas a perfil sanitario. Fecha Cierre:30/09/2023.</p> <p>- PMPB-2023-05: Acción: ajustar, oficializar y socializar el procedimiento Perfil Sanitario A-GIAE-PR-012 incluyendo un punto de control que este asociado a las necesidades técnicas de compra o mantenimiento de equipos y utensilios de cocina de las unidades. Fecha Cierre:30/09/2023.</p> <p>- PMPB-2023-07: Acción: Ajustar, oficializar y</p>	13/10/2023	<p>YURY YESSSENIA ORJUELA FLOREZ Contratista- Profesional Universitario Subdirección Técnica de Lineamientos y Políticas</p> <p>LAURENT VANNESA RICO Contratista Profesional de Alimentos Componente de Salud</p> <p>JESENNY SUPELANO Contratista- Profesional Universitario Subdirección Técnica de Lineamientos y Políticas</p>

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL		CÓDIGO	M-DAL-PR-039
			VERSIÓN	04
	PERFIL SANITARIO		PÁGINA	5 de 5
			VIGENTE DESDE	13/10/2023
	socializar el procedimiento Perfil Sanitario A-GIAE-PR-012 ajustando la actividad 8 y convirtiéndola en un punto de control asociado a la verificación del cumplimiento de los requerimientos del informe perfil sanitario del Instituto.			

6. REVISIÓN Y APROBACIÓN

	NOMBRE	CARGO	FECHA (DD/MM/AAAA)
REVISÓ	JESENNY SUPELANO	CONTRATISTA	13/10/2023
APROBACIÓN LÍDER DE PROCESO	FABIO ANDRE BENAVIDES ORTEGA	SUBDIRECTOR TÉCNICO DE LINEAMIENTOS Y POLÍTICAS	13/10/2023