

INFORME DE GESTIÓN 2019 FUNDACIÓN **BÚSQUEDA Y RESCATE**

NÚMERO DE BENEFICIADOS EN 20179

- **80 NIÑOS ENTRE 6 Y 16 AÑOS**
- **37 FAMILIAS ESTRATO 1 Y 2**



Este informe tiene el propósito de presentar la gestión realizada por la Fundación Búsqueda y rescate durante el año 2019, principalmente motivar y fortalecer la línea pedagógica hacia nuestros beneficiarios como son los niños, niñas adolescentes y sus familias.

1. ALIANZAS CON INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR.

Para el año 2017 se fortaleció la relación con la **Corporación Universitaria Minuto de Dios** – rectoría virtual y distancia, con las prácticas en responsabilidad social, con el fin de mejorar y proyectar acciones con el objetivo de utilizar el tiempo libre de los beneficiarios.

ESCUELA DE FUTBOL PARA LA PAZ: (PROYECTO EN CURSO DESDE HACE 3 AÑOS)

Ciclo vital desde los 11 años en adelante

Pensar en el deporte y la contribución que éste tiene en la formación pedagógica de los niños y jóvenes, es algo que no se presenta en la esfera de la duda; Sin embargo, encontrar trabajos, programas, proyectos que den cuenta de una manera sistematizada, organizada, evidente, sobre la forma como esto puede realmente lograrse, es un asunto poco abordado y en ocasiones solo se mira como un factor competitivo. Este aspecto le da gran importancia al presente proyecto, en atención a que nos demuestra de una manera organizada y coordinada la manera como desde el

deporte y especialmente el fútbol se pone de manifiesto la posibilidad de aportar a la apropiación de valores por parte de los niños y jóvenes, de tal manera que no se siga mirando el deporte como algo competitivo que sólo fomenta el entrenamiento de unas condiciones técnicas y tácticas, sino como una actividad importante en la formación humana, en tanto hace parte de una de sus dimensiones vitales del ser humano y a las comunidades a las que se quiere llegar con este.

Este proyecto de hilando actos de paz tiene como propósito principal aportar a la transformación social; al mejoramiento de la calidad de vida de sus beneficiarios, a promover relaciones pacíficas de convivencia y a solucionar conflictos a nivel individual, familiar y grupal mediante el deporte; como lo menciona Espejo, J. (2009: 57), refiriéndose a la importancia social del deporte: “El deporte representa un instrumento adecuado para promover una sociedad más inclusiva y para luchar contra la intolerancia, racismo, la violencia, el consumo de alcohol o el abuso de los estupefacientes. El deporte puede contribuir también a la integración de las personas excluidas del mercado de trabajo. Así mismo puede ser un vehículo para la democratización y la solidaridad en las sociedades modernas”.

Siendo el futbol una excusa para abordar temáticas como habilidades para la vida, principios de convivencia, motivando continuamente un lenguaje de paz desde la cotidianidad.

Propósito:

Propiciar escenarios de participación e integración y sana convivencia, utilizando el deporte y la recreación, como una estrategia para fomentar habilidades para la vida, normas de convivencia y sana competencia.

Informe de Gestión Proyectos Sociales de Formación

Este documento orienta la elaboración del informe de avance de los proyectos sociales de formación dispuestos para la Práctica en Responsabilidad Social en los CED.

Se debe realizar un informe cada semestre.

Fecha de elaboración: 28 de mayo del 2019

Nombre del proyecto Social de Formación: Hilando Actos de Paz y Convivencia

Línea nacional en la cual se enmarca: Fortalecimiento de procesos formativos en contextos presenciales o virtuales que ofrecen las organizaciones sociales o comunitarias, colectivas e instituciones de carácter público o privado en cada contexto.

1. Estudiantes inscritos en Génesis (al concluir el semestre o trimestre)

Nombre del programa Académico.	<i>Total Inscritos PRS</i>
Administración en Salud Ocupacional	2
Administración de Empresas	
Administración Financiera	1
Administración de Empresas Hoteleras	

Comunicación Social	
Contaduría Pública	7
Lic. Educación Física	4
Lic. Pedagogía Infantil	
Lic. Educación Artística	
Psicología	3
Trabajo Social	
Total Estudiantes	17

2. Relacione los convenios y el número de estudiantes por organización vinculada a la PRS.

Organización (nombre de la razón Social completa)	Fecha de vigencia del convenio	Nº de estudiantes vinculados a esta organización en el periodo actual
Fundación Búsqueda y Rescate	17 de noviembre del 2019	

3. Valoración de actividades de acuerdo a la metodología del proyecto.

Cada proyecto social de formación tiene una metodología que orienta el desarrollo de sus actividades. En este apartado debe mencionar las actividades que durante el semestre se han desarrollado, la descripción de las mismas y la valoración. Incluya las actividades que pudieron surgir sin estar planeadas.

Escala de valoración: 0. Se planeó, pero no se ejecutó; 1. Se ejecutó parcialmente; 2. Se ejecutó completamente, 3. Se ejecutó y aportó significativamente a la línea de acción del proyecto.

Proyecto Social Fundación Búsqueda y Rescate		
Actividades	Descripción de las actividades desarrolladas.	Valoración y justificación de la misma.
Estrategias deportivas para el trabajo en equipo estilo Golombiao	El proyecto en la Fundación búsqueda y rescate se trabaja a partir estrategias lúdicas y deportivas basadas en reglas de convivencia no competitivas estilo “golombiao” Trabajo en equipo al aire libre	Valoración: 2 Justificación: Las actividades se ejecutaron completamente, cumplieron los propósitos. Es necesario ampliar el banco de actividades apelando a la creatividad

		de los estudiantes y fortalecer la reflexión de lo ocurrido en las sesiones con los beneficiarios.
<p align="center">Balance del avance del proyecto en términos de objetivos planteados por UNIMINUTO e intereses de las organizaciones aliadas.</p>		<p>El proyecto es uno de los más valorados por los participantes de la Fundación Búsqueda y Rescate ya está basado en procesos lúdicos, deportivos y de trabajo en equipo.</p> <p>En cada una de las versiones de ejecución las actividades se consolidan, permitiendo que la estrategia sea aprovechada para la promoción de la convivencia fortaleciendo: valores, habilidades de trabajo en equipo, comunicativas, entre otras.</p> <p>Lo anterior refleja el interés de la organización por el bienestar de los beneficiarios y sus familias, como a la línea en la que se enmarca el proyecto: "Educación para la paz y la no violencia".</p>

4. ¿Cuáles fueron los principales aportes de estas actividades a las apuestas de las organizaciones sociales y comunidades?

Los proyectos Sociales de Formación se construyen desde dos visiones; la visión nuestra de la Práctica en responsabilidad Social y los objetivos de las organizaciones sociales. Siempre será necesario pensarnos los PSF para aportar al desarrollo de las organizaciones sociales y comunitarias donde hacemos presencia.

Fundación Búsqueda y Rescate:

Los principales aportes del proyecto a la organización social y su comunidad de impacto, se centra en que forma a los participantes para el adecuado manejo de las situaciones de conflicto y les permite prepararse para el trabajo en equipo, la convivencia e incluso el liderazgo que ya están reflejando en beneficio de los participantes menores, sus familias y comunidad.

Se trabaja a partir estrategias y actividades acordes a la edad, intereses y expectativas de los adolescentes manteniendo la constante motivación hacia la participación. Los participantes reconocen y se benefician de los aspectos formativos de la práctica colectiva del deporte.

¿Cuáles son los logros y oportunidades de mejoras del proyecto social de formación?

Aspecto/actores	Estudiantes	Participantes (comunidad atendida)	Organizaciones sociales
Logros:	Compromiso y cumplimiento con el diseño, planeación y cumplimiento de las actividades propuestas. Apoyo en actividades alternativas Empatía con el interlocutor y beneficiarios.	El grupo de adolescentes cuenta con trayectoria en la Fundación, se muestran motivados y comprometidos con el proyecto y con las actividades propuestas. Cuando se requiere, son críticos al proceso desde el respeto.	Presencia y compromiso constante del Interlocutor para la ejecución del proyecto y gestión de materiales.
Oportunidades de mejora:	Fortalecer la creatividad al momento de diseñar y ejecutar las actividades, lo que permitiría una mayor motivación y expectativa de los beneficiarios. Fortalecer el trabajo en equipo y la resolución de conflictos en el ejercicio académico.	Motivación y compromiso de padres, madres y cuidadores	Gestionar espacios adicionales espacios donde se pueda alternar la ejecución de las actividades.

Informe de Gestión
Proyectos Sociales de Formación

Este documento orienta la elaboración del informe de avance de los proyectos sociales de formación dispuestos para la Práctica en Responsabilidad Social en los CED.

Se debe realizar un informe cada semestre.

Fecha de elaboración: 26 de septiembre del 2019

Nombre del proyecto Social de Formación: Hilando Actos de Paz y Convivencia

Línea nacional en la cual se enmarca: Fortalecimiento de procesos formativos en contextos presenciales o virtuales que ofrecen las organizaciones sociales o comunitarias, colectivas e instituciones de carácter público o privado en cada contexto.

Sub- Línea en la cual se enmarca: Educación para la Paz y No violencia

1. Estudiantes inscritos en Génesis (al concluir el semestre o trimestre)

Nombre del programa Académico.	<i>Total Inscritos PRS</i>
Administración en Salud Ocupacional	1
Administración de Empresas	2
Administración Financiera	
Administración de Empresas Hoteleras	
Comunicación Social	
Contaduría Pública	3
Lic. Educación Física	2
Lic. Pedagogía Infantil	
Lic. Educación Artística	
Lic. en Ciencias Naturales y Educación Ambiental	
Psicología	7
Trabajo Social	1
Total Estudiantes	

2. **Relacione los convenios y el número de estudiantes por organización vinculada a la PRS.**

Organización (nombre de la razón Social completa)	Fecha de vigencia del convenio	Nº de estudiantes vinculados a esta organización en el periodo actual
Fundación Búsqueda y Rescate	17 de noviembre del 2019	16

3. **Relacione los beneficiarios o población atendida mediante el desarrollo del Proyecto Social de formación.**

Fundación Búsqueda y Rescate

Edades de los beneficiarios	Población por condición	Cantidad	Población por Grupo	Cantidad	Cantidad total de población beneficiada.
2. Niñez (6-11 años) Niñez (6-11 años)	6 VULNERABILIDAD SOCIAL - Otro	24	11 Otro	24	24

4. **Valoración de actividades de acuerdo a la metodología del proyecto.**

Proyecto Social Fundación Búsqueda y Rescate		
Actividades	Descripción de las actividades desarrolladas.	Valoración y justificación de la misma.
El proyecto se realiza a través de las estrategias deportivas, de actividad física y recreativas. (Ej. Metodología Colombia, entre	Los beneficiarios reciben por parte de los orientadores indicaciones para que en cada una de las sesiones fortalezcan el trabajo en equipo, habilidades comunicativas, y valores para la convivencia. Las reglas tradicionales de las competencias y actividades deportivas son modificadas con el fin de promover las habilidades	Valoración: 3 Justificación: Las actividades se ejecutaron completamente, se cumplieron los propósitos. Se logró el

otras).	<p> mencionadas en los participantes; entendiendo la actividad física como una metodología para el aprendizaje y la convivencia.</p> <p> En cada una de las sesiones se permite hacer un recuento de lo aprendido y lo vivenciado a partir de diferentes dinámicas de reflexión</p>	<p> compromiso tanto de estudiantes UNIMINUTO como de los beneficiarios de la Fundación, estos últimos comprendiendo cada vez más el objetivo del proyecto.</p>
<p>Balance del avance del proyecto en términos de objetivos planteados por UNIMINUTO e intereses de las organizaciones aliadas.</p>		<p> El proyecto es uno de los más valorados por los adolescentes vinculados a la fundación ya que su motivación está encaminada a la práctica del fútbol, juegos al aire libre y actividad física en general.</p> <p> El reconocimiento y consolidación del proyecto en la organización permite su aprovechamiento para la promoción de la convivencia fortaleciendo: valores, habilidades de trabajo en equipo, comunicativas, entre otras.</p>

5. ¿Cuáles fueron los principales aportes de estas actividades a las apuestas de las organizaciones sociales y comunidades?

Los principales aportes del proyecto a la organización social y su comunidad de impacto, se centra en que forma a los participantes para el adecuado manejo de las situaciones de conflicto y les permite prepararse para el trabajo en equipo, la convivencia e incluso el liderazgo que ya están reflejando en beneficio de los participantes menores, sus familias y comunidad.

Se trabaja a partir estrategias y actividades acordes a la edad, intereses y expectativas de los adolescentes manteniendo la constante motivación hacia la participación. Los participantes reconocen y se benefician de los aspectos formativos de la práctica colectiva del deporte.

Aspecto/aspectos	Estudiantes	Participantes (comunidad atendida)	Organizaciones sociales
Logros:	<p>Valoración y reconocimiento de la Fundación como un espacio de proyección social de beneficio para la comunidad de impacto.</p> <p>Compromiso y cumplimiento con el diseño, planeación y ejecución de las actividades propuestas.</p> <p>Apoyo en actividades alternativas en beneficio de la Fundación</p> <p>Empatía con el interlocutor y beneficiarios.</p>	<p>La Fundación cuenta con un grupo consolidado de adolescentes que están comprometidos con la participación en el proyecto, valoran el espacio brindado por la organización y el aporte que se hace desde el proyecto social de formación.</p> <p>Estos jóvenes muestran una actitud de liderazgo y de compromiso frente a las propuestas en las que participan.</p>	<p>Presencia y compromiso constante del Interlocutor para la ejecución del proyecto y gestión de materiales.</p>
Oportunidades de mejora:	<p>Prepararse en técnicas de manejo de grupos y realización de talleres</p> <p>Fortalecer el trabajo en equipo y la resolución de conflictos en el ejercicio académico.</p>	<p>Motivación y compromiso de padres, madres y cuidadores</p>	<p>Gestionar espacios adicionales espacios donde se pueda alternar la ejecución de las actividades y así poder contar un mayor número de participantes.</p>

Informe de Gestión Proyectos Sociales de Formación

Este documento orienta la elaboración del informe de avance de los proyectos sociales de formación dispuestos para la Práctica en Responsabilidad Social en los CED.

Se debe realizar un informe cada semestre.

Fecha de elaboración: 14 de Diciembre de 2019

Nombre del proyecto Social de Formación: Hilando Actos de Paz y Convivencia

Línea nacional en la cual se enmarca: Fortalecimiento de procesos formativos en contextos presenciales o virtuales que ofrecen las organizaciones sociales o comunitarias, colectivos e instituciones de carácter público o privado en cada contexto
Sub- Línea en la cual se enmarca: Tenga en cuenta las sublíneas que se definieron por rectoría, vicerrectoría o Centro de educación.

Sub- Línea en la cual se enmarca: Educación para la Paz y la No violencia

1. Estudiantes inscritos en Génesis (al concluir el semestre o cuatrimestre)

Nombre del programa Académico.	<i>Total, Inscritos PRS</i>
ADMINISTRACIÓN EMPRESAS	
TURÍSTICAS Y HOTELERAS	
ADMINISTRACIÓN FINANCIERA	1
ADMINISTRACIÓN EN SALUD OCUPACIONAL	1
PSICOLOGÍA	
TRABAJADOR SOCIAL DISTANCIA	3
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DIS	1
CONTADURÍA PÚBLICA	0
LICENCIATURA EDUCACIÓN FÍSICA RECREA DEPORTES	11
LICENCIATURA PEDAGOGÍA	

INFANTIL	
LICENCIATURA EN EDUCACIÓN ARTÍSTICA	
LICENCIATURA AMBIENTAL	
COMUNICACIÓN SOCIAL DIS.	
Total, Estudiantes	Búsqueda y rescate: 17

2. Relacione los convenios y el número de estudiantes por organización vinculada a la PRS.

Organización (nombre de la razón Social completa)	Nº de estudiantes vinculados a esta organización en el periodo actual	Fecha de vigencia del convenio
Fundación Búsqueda y rescate	17	17 de noviembre 2019

Edades de los beneficiarios	Población por condición	Cantidad	Población por Grupo	Cantidad	Cantidad total de población beneficiada.
3. Jóvenes (12-26 años)	6 VULNERABILIDAD SOCIAL - Otro	22	11 Otro	22	22

3. Valoración de actividades de acuerdo a la metodología del proyecto.

Cada proyecto social de formación tiene una (s) metodología (s) que orienta el desarrollo del mismo.

El conjunto de actividades nos permite alcanzar los objetivos que se propone para cada año. En este apartado debe mencionar las actividades que durante el semestre se han desarrollado, la descripción de las mismas y la valoración. Incluya las actividades que pudieron surgir sin estar planeadas.

Resultados anuales esperados.	Actividades que permiten el alcance de los resultados. Indique en qué organización se realizó	Descripción de las actividades desarrolladas.	Porcentaje de avance en relación con los resultados.
<p>24 adolescentes formados en habilidades para la convivencia, resolución de conflictos y trabajo en equipo. 12 sesiones de trabajo por período académico en cada uno de los sectores abordados por la organización: “La Campiña” y “Tuna Alta”</p> <p>4 Grupos de estudiantes UNIMINUTO ejerciendo el proceso de ciudadanía a través del aporte social realizado a la Fundación y la comprensión académica de la práctica en responsabilidad social.</p>	<p>Se realizaron sesiones de trabajo con los adolescentes enfocadas al desarrollo y consolidación de habilidades para la convivencia a través de actividades deportivas y recreativas en equipos.</p>	<p>Las actividades realizadas con los adolescentes de “La Campiña” y “Tuna Alta” en la Localidad de Suba, se enmarcaron en acciones deportivas y recreativas de trabajo colectivo posterior a procesos de sensibilización en cada sesión. Un ejemplo de las actividades deportivas es el juego de fútbol en modalidad “Golombiao” y demás deportes previa adaptación de sus reglas para permitir la interacción, la convivencia y trabajo en equipo por objetivos comunes. Se incluyen actividades requeridas para la práctica deportiva, tales como calentamiento y manejo de los elementos deportivos. En cada sesión se construye una reflexión participativa con respecto a las habilidades para la convivencia y el trabajo en equipo.</p>	<p>Se contó con la participación de 22 adolescentes en el tercer período académico de 2019. Se realizaron 11 sesiones de trabajo. (el sábado 23 de noviembre) se dio la suspensión de actividades académicas. De los 4 grupos organizados en Hilando Actos de paz, 3 cumplieron a cabalidad todo su proceso en la Fundación.</p>
<p>Descripción general de los avances del proyecto en relación con los objetivos planteados.</p>	<p>Este balance es únicamente cualitativo. ¿Cómo van los objetivos del proyecto?</p>	<p>Se presenta un balance positivo con respecto al cumplimiento de objetivos ya que la ejecución del trabajo está alineada a los objetivos del proyecto social de formación y a los propósitos de la organización.</p> <p>Se brinda un espacio de formación a los adolescentes en donde se les aporta al autocuidado y</p>	

		<p>cuidado del otro a partir del fortalecimiento de habilidades y valores para la convivencia.</p> <p>Se vivencia el trabajo en equipo, la empatía, la solidaridad y la resolución adecuada de los conflictos.</p>
--	--	--

Motivación y permanencia de los adolescentes en los programas de la Fundación.

Vinculación de un grupo nuevo en la Localidad de Suba: Sede de la JAC Tuna Alta, gestionado por el interlocutor.

Uso adecuado y alternativo de las actividades deportivas y recreativas de conjunto para el fortalecimiento de la convivencia.

Adecuado manejo de las situaciones de conflicto y preparación para el trabajo en equipo, la convivencia y el liderazgo que se proyecta a la comunidad.

¿Qué hechos significativos en el trabajo con las organizaciones o las comunidades se han presentado durante el semestre? Dé cuenta de la gestión adelantada en el siguiente cuadro. Recuerde que los hechos significativos no son necesariamente aspectos negativos.

Fundación Búsqueda y Rescate	Incumplimiento de horarios y compromisos por parte de algunos participantes.	Motivación y acompañamiento permanente por parte de la tutora y el interlocutor. Seguimiento a los compromisos.	Fortalecimiento del compromiso
	Baja participación de los adolescentes del sector “La Campiña”	Acompañamiento de la líder de PRS y la tutora en el establecimiento de nuevos espacios en la Localidad: Tuna Alta	Se consolidó un grupo con 11 participantes en este sector
	Suspensión de la última sesión a uno de los grupos de trabajo por manipulación indebida de sus registros de asistencia	Se realiza un comité de práctica donde se realiza reflexión académica y ética frente a lo ocurrido se establecen compromisos para el cierre de la PRS	Se da el cumplimiento por parte de los participantes, aceptando las condiciones y reconociendo su error

	Compromiso de los participantes en el desarrollo del proyecto, especialmente los grupos vinculados al sector de Tuna Alta y los estudiantes del programa Licenciatura en educación física.	Acompañamiento y motivación permanente	Cumplimiento de los objetivos y consolidación de los grupos de adolescentes.
--	--	--	--

Fundación Búsqueda y Rescate:

Aspecto/actores	Estudiantes	Participantes (comunidad atendida)	Organizaciones sociales
Logros:	Se reconoce la importancia del proyecto para el ejercicio de la ciudadanía y su aporte a la comunidad de impacto. Compromiso y cumplimiento con el diseño, planeación y ejecución de las actividades propuestas. Participación activa en el Festival de la Reciprocidad	Motivación e interés por la participación en las actividades propuestas. Apropiación del espacio brindado por la fundación y los estudiantes UNIMINUTO.	Presencia y compromiso constante del Interlocutor para la ejecución del proyecto, acompañamiento y gestión de materiales y recursos.
Oportunidades de mejora:	Cumplimiento de horarios y puntualidad en algunos casos.	Motivación y compromiso de padres, madres y cuidadores	Continuar con el fortalecimiento de los grupos de adolescentes con respecto a la convocatoria y permanencia

REGISTRO FOTOGRÁFICO:





EXPRESARTE: (PROYECTO EN CURSO DESDE HACE 3 AÑOS)

Población: Ciclo vital desde los 6 a 10 años.

Propósito:

Cualquier medio de expresión artística me puede ayudar en la mejora de los conflictos internos y en un conseguir un mayor autoconocimiento. No se necesita saber dibujar o pintar, el objetivo no es crear una obra de gran valor artístico, sino que a través del proceso que esto implica, se pueda tomar conciencia de las estrategias con las que cada persona cuenta para enfrentarse a los obstáculos que se le presentan.

Con la utilización de diversos medios artísticos una persona de cualquier edad, capacidad artística y cultura puede revisar sus procesos internos, involucrándose en un camino que lo conducirá al crecimiento personal.

Informe de Gestión Proyectos Sociales de Formación

Este documento orienta la elaboración del informe de avance de los proyectos sociales de formación dispuestos para la Práctica en Responsabilidad Social en los CED.

Se debe realizar un informe cada semestre.

Fecha de elaboración: 28 de mayo del 2019

Nombre del proyecto Social de Formación: **ExpresArte**

Línea nacional en la cual se enmarca: Fortalecimiento de procesos formativos en contextos presenciales o virtuales que ofrecen las organizaciones sociales o comunitarias, colectivos e instituciones de carácter público o privado en cada contexto

Sub- Línea en la cual se enmarca: Educación para la Paz y la No violencia

1. Estudiantes inscritos en Génesis (al concluir el semestre o trimestre)
Realice el conteo por programa y solo relacione los datos numéricos.

Nombre del programa Académico.	<i>Total Inscritos PRS</i>
ADMINISTRACIÓN EMPRESAS TURÍSTICAS HOTELERAS Y	1
ADMIIISTRACIÓN FINANCIERA	

ADMINISTRACIÓN SALUD OCUPACIONAL	2
PSICOLOGÍA	11
TRABAJADOR SOCIAL DISTANCIA	3
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DIS	7
CONTADURÍA PÚBLICA	7
LICENCIATURA EDUCACIÓN FÍSICA RECREA DEPORTES	6
LICENCIATURA PEDAGOGÍA INFANTIL	1
LICENCIATURA EN EDUCACIÓN ARTÍSTICA	1
LICENCIATURA AMBIENTAL	
COMUNICACIÓN SOCIAL DIS.	3
Total Estudiantes	

Organización (nombre de la razón Social completa)	Fecha de vigencia del convenio	Nº de estudiantes vinculados a esta organización en el periodo actual
Fundación Búsqueda y rescate	17 de noviembre 2019	42

Edades de los beneficiarios	Población por condición	Cantidad	Población por Grupo	Cantidad	Cantidad total de población beneficiada.

2. Niñez (6-11 años) Niñez (6-11 años)	6 VULNERABILIDAD SOCIAL - Otro	24	11 Otro	24	24
---	-----------------------------------	----	---------	----	----

2. Valoración de actividades de acuerdo a la metodología del proyecto.

Cada proyecto social de formación tiene una metodología que orienta el desarrollo de sus actividades. En este apartado debe mencionar las actividades que durante el semestre se han desarrollado, la descripción de las mismas y la valoración. Incluya las actividades que pudieron surgir sin estar planeadas.

Escala de valoración: 0. Se planeó, pero no se ejecutó; 1. Se ejecutó parcialmente; 2. Se ejecutó completamente, 3. Se ejecutó y aportó significativamente a la línea de acción del proyecto.

Proyecto Social Fundación Búsqueda y Rescate		
Actividades	Descripción de las actividades desarrolladas.	Valoración y justificación de la misma.
Talleres centrados en estrategias artística y manualidades encaminados a fortalecer el liderazgo y la convivencia.	Se trabajó, a partir del arte y manualidades las habilidades relacionadas con el liderazgo y la convivencia, tales como: Trabajo en equipo, habilidades comunicativas, valores para la convivencia, resolución de conflictos y revisión de proyecto de vida. Los trabajos manuales se asumen como una estrategia para el fortalecimiento de las relaciones interpersonales y la reflexión individual.	Valoración: 2. Justificación: Las actividades se realizaron en su totalidad, de forma satisfactoria. Se formó en habilidades para el liderazgo evidenciando en la forma cómo se asume la relación con los compañeros, El impacto en la población fue evaluado por la cantidad de niños y niñas que asisten en el horario planteado para esta propuesta (viernes). Se continúa trabajando con un número menor de estudiantes en este horario.

<p>Balance del avance del proyecto en términos de objetivos planteados por UNIMINUTO e intereses de las organizaciones aliadas</p>	<p>El balance es positivo ya que los objetivos del proyecto son coherentes con la misión de la organización en la medida que apunta a que los niños y niñas generen habilidades para la vida y la convivencia; Además que mantengan la motivación a la participación en los procesos de formación ofrecidos en jornada contraria a la escolar. Además de impactar a los beneficiarios directos, se logra un impacto en su familia y contexto.</p>
---	---

3. ¿Cuáles fueron los principales aportes de estas actividades a las apuestas de las organizaciones sociales y comunidades?

El principal aporte del proyecto ExpresArte en la Fundación Búsqueda y Rescate lo constituye el contar con una estrategia acorde a la edad y características de los beneficiarios para fortalecer los procesos de convivencia y liderazgo. La estrategia artística y de trabajo manual permite gestionar las emociones, reflexionar acerca de las propias habilidades de convivencia y la forma adecuada de abordar los conflictos.

En la medida que niños y niñas se motivan a participar y permanecer en la oferta brindada por la organización tendrán el tiempo dedicado a la formación extra escolar y podrán neutralizar factores de riesgo ambientales y familiares.

- 7 ¿Cuáles son los logros y oportunidades de mejoras del proyecto social de formación?

Aspecto/act ores	Estudiantes	Participantes (comunidad atendida)	Organizaciones sociales
---------------------	-------------	--	----------------------------

Logros:	Comprensión de una realidad social y ejercicio de su ciudadanía desde el aporte a los beneficiarios de la Organización .	Reflexión y fortalecimiento de las habilidades de liderazgo, convivencias, comunicativas y de manejo del conflicto. Motivación a la permanencia y valoración de los logros propios.	Consolidación de la oferta para los beneficiarios y su comunidad de impacto, en la posibilidad de generar una atención desde diferentes estrategias para el desarrollo infantil y familiar.
Oportunidades de mejora:	Fortalecer la comprensión de lo que implica ejercer la ciudadanía y la educación para el desarrollo. Fortalecer la creatividad para el desarrollo de las actividades. Gestionar las dificultades de trabajo en equipo de una forma acertada.	Mayor compromiso por parte de padres, madres y cuidadores al proceso formativo de los participantes. Incrementar la participación y permanencia. (horario viernes).	Fortalecer la articulación de las diferentes estrategias ofertadas por la organización para los niños y niñas; ya que además de UNIMINUTO, cuentan con la participación de otras Instituciones.

Informe de Gestión Proyectos Sociales de Formación

Este documento orienta la elaboración del informe de avance de los proyectos sociales de formación dispuestos para la Práctica en Responsabilidad Social en los CED.

Se debe realizar un informe cada semestre.

Fecha de elaboración: 26 de septiembre del 2019

Nombre del proyecto Social de Formación: **ExpresArte**

Línea nacional en la cual se enmarca: Fortalecimiento de procesos formativos en contextos presenciales o virtuales que ofrecen las organizaciones sociales o comunitarias, colectivos e instituciones de carácter público o privado en cada contexto

Sub- Línea en la cual se enmarca: Educación para la Paz y la No violencia

1. Estudiantes inscritos en Génesis (al concluir el semestre o trimestre)

Realice el conteo por programa y solo relacione los datos numéricos.

Nombre del programa Académico.	<i>Total Inscritos PRS</i>
ADMINISTRACIÓN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS	
ADMINISTRACIÓN FINANCIERA	
ADMINISTRACIÓN SALUD OCUPACIONAL	1
PSICOLOGÍA	8
TRABAJADOR SOCIAL DISTANCIA	
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DIS	4
CONTADURÍA PÚBLICA	7
LICENCIATURA EDUCACIÓN FÍSICA	

RECREA DEPORTES	
LICENCIATURA PEDAGOGÍA INFANTIL	
LICENCIATURA EN EDUCACIÓN ARTÍSTICA	
LICENCIATURA AMBIENTAL	
COMUNICACIÓN SOCIAL DIS.	1
Total Estudiantes	

2. Relacione los convenios y el número de estudiantes por organización vinculada a la PRS.

Organización (nombre de la razón Social completa)	Fecha de vigencia del convenio	Nº de estudiantes vinculados a esta organización en el periodo actual
Fundación Búsqueda y rescate	17 de noviembre 2019	21

Edades de los beneficiarios	Población por condición	Cantidad	Población por Grupo	Cantidad	Cantidad total de población beneficiada.
2. Niñez (6-11 años) Niñez (6-11 años)	6 VULNERABILIDAD SOCIAL - Otro	24	11 Otro	24	24

3. Valoración de actividades de acuerdo a la metodología del proyecto.

Cada proyecto social de formación tiene una metodología que orienta el desarrollo de sus actividades. En este apartado debe mencionar las actividades que durante el semestre se han desarrollado, la descripción de las mismas y la valoración. Incluya las actividades que pudieron surgir sin estar planeadas.

Escala de valoración: 0. Se planeó, pero no se ejecutó; 1. Se ejecutó parcialmente; 2. Se ejecutó completamente, 3. Se ejecutó y aportó significativamente a la línea de acción del proyecto.

Proyecto Social Fundación Búsqueda y Rescate		
Actividades	Descripción de las actividades desarrolladas.	Valoración y justificación de la misma.
Talleres centrados en estrategias artística y manualidades encaminados a fortalecer habilidades para convivencia y liderazgo.	Se trabajó, a partir del arte y manualidades las habilidades relacionadas con el liderazgo y la convivencia, tales como: Trabajo en equipo, habilidades comunicativas, valores para la convivencia, resolución de conflictos, expresión de emociones y sentimientos, proyecto de vida. Los trabajos manuales se asumen como una estrategia para el fortalecimiento de las relaciones interpersonales y la reflexión individual.	Valoración: 3 Justificación: Las actividades se realizaron en su totalidad, de forma satisfactoria. Se formó en habilidades para el liderazgo y la convivencia evidenciando en la forma cómo se asume la relación con los compañeros, El impacto en la población fue evaluado por la cantidad de niños y niñas que asisten en el horario planteado para esta propuesta ejecutada viernes y sábado. Se continúa trabajando con un número menor de estudiantes los viernes; por lo cual se decide enfocar todos los grupos de trabajo para el horario de sábados (para el siguiente período académico).

<p>Balance del avance del proyecto en términos de objetivos planteados por UNIMINUTO e intereses de las organizaciones aliadas</p>	<p>El balance es positivo ya que los objetivos del proyecto son coherentes con la misión de la organización en la medida que apunta a que los niños y niñas generen habilidades para la vida y la convivencia; Además que mantengan la motivación a la participación en los procesos de formación ofrecidos como alternativa a las jornadas escolares.</p> <p>Además de impactar a los beneficiarios directos, se logra un impacto en su familia y contexto.</p>
---	--

4. ¿Cuáles fueron los principales aportes de estas actividades a las apuestas de las organizaciones sociales y comunidades?

A partir del proyecto Expresarte se logra estructurar y ejecutar en la Fundación una estrategia dirigida a niños y niñas para la reflexión y el fortalecimiento de las habilidades de convivencia y liderazgo. Un acierto en el proceso, lo constituye el uso del arte como herramienta pedagógica y de reflexión, permitiendo el abordaje de los temas y la gestión de emociones en actividades acordes a la edad de los participantes y propicias para la motivación de los mismos.

En la medida que niños y niñas se motivan a participar y permanecer en la oferta brindada por la organización tendrán el tiempo dedicado a la formación extra escolar y podrán neutralizar factores de riesgo ambientales y familiares.

- 7 ¿Cuáles son los logros y oportunidades de mejoras del proyecto social de formación?

Fundación Búsqueda y Rescate

Aspecto/ actores	Estudiantes	Participantes (comunidad atendida)	Organizaciones sociales

Logros:	<p>Compromiso con el proceso y valoración de la realidad del contexto donde se ejecutó el proyecto.</p> <p>Creatividad en el planteamiento de la estrategia artística que sustenta la metodología del proyecto.</p>	<p>Interés y motivación hacia la ejecución de las actividades, dándose la oportunidad de reflexionar con respecto a las habilidades de convivencia y liderazgo.</p> <p>Compromiso y participación</p>	<p>Consolidación de la oferta para los beneficiarios y su comunidad de impacto, en la posibilidad de generar una atención desde diferentes estrategias para el desarrollo infantil y familiar.</p>
Oportunidades de mejora:	<p>Fortalecer la comprensión de los fundamentos teóricos del proyecto y apoyarse en los mismos para la ejecución de la metodología y las reflexiones solicitadas.</p> <p>Gestionar las dificultades de trabajo en equipo de una forma acertada.</p>	<p>Mayor compromiso por parte de padres, madres y cuidadores al proceso formativo de niños y niñas.</p> <p>Incrementar la participación y permanencia. (especialmente en el horario de viernes)</p>	<p>Fortalecer la convocatoria de los participantes para abordar diferentes horarios en jornada contraria a la escolar. .</p>

Informe de Gestión Proyectos Sociales de Formación

Este documento orienta la elaboración del informe de avance de los proyectos sociales de formación dispuestos para la Práctica en Responsabilidad Social en los CED.

Se debe realizar un informe cada semestre.

Fecha de elaboración: 14 de Diciembre de 2019

Nombre del proyecto Social de Formación: **ExpresArte**

Línea nacional en la cual se enmarca: Fortalecimiento de procesos formativos en contextos presenciales o virtuales que ofrecen las organizaciones sociales o comunitarias, colectivos e instituciones de carácter público o privado en cada contexto

Sub- Línea en la cual se enmarca: Educación para la Paz y la No violencia

1. Estudiantes inscritos en Génesis (al concluir el semestre o cuatrimestre)

Nombre del programa Académico.	Total Inscritos PRS
ADMINISTRACIÓN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS	4
ADMINISTRACIÓN FINANCIERA	1
ADMINISTRACIÓN SALUD OCUPACIONAL	2
PSICOLOGÍA	2
TRABAJADOR SOCIAL DISTANCIA	
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DIS	4
CONTADURÍA PÚBLICA	3
LICENCIATURA EDUCACIÓN FÍSICA RECREA DEPORTES	
LICENCIATURA PEDAGOGÍA INFANTIL	
LICENCIATURA EN EDUCACIÓN ARTÍSTICA	2

LICENCIATURA AMBIENTAL	
COMUNICACIÓN SOCIAL DIS.	
Total Estudiantes	18

2. Relacione los convenios y el número de estudiantes por organización vinculada a la PRS.

Organización (nombre de la razón Social completa)	Nº de estudiantes vinculados a esta organización en el periodo actual	Fecha de vigencia del convenio
Fundación Búsqueda y rescate	18	17 de noviembre 2019

Edades de los beneficiarios	Población por condición	Cantidad	Población por Grupo	Cantidad	Cantidad total de población beneficiada.
2. Niñez (6-11 años) Niñez (6-11 años)	6 VULNERABILIDAD SOCIAL - Otro	18	11 Otro	18	18

Proyecto Social Fundación Búsqueda y Rescate		
Actividades	Descripción de las actividades desarrolladas.	Valoración y justificación de la misma.

<p>Talleres centrados en estrategias artística y manualidades encaminados a fortalecer habilidades para convivencia y manejo adecuado de los conflictos.</p>	<p>Este proyecto social de formación se ejecutó en la Fundación Búsqueda y Rescate acercando a los niños y niñas a diferentes propuestas artísticas (artes plásticas) y manualidades como herramienta para la reflexión sobre sus propias habilidades de convivencia y forma en cómo se resuelven los conflictos.</p> <p>Así mismo, algunas de estas actividades permitieron fortalecer el trabajo en equipo, el reconocimiento del otro y el valor de la solidaridad, el autorreconocimiento y la expresión adecuada de sentimientos.</p> <p>De forma general, las actividades artísticas se asumen como una estrategia para el fortalecimiento de las relaciones interpersonales y la reflexión individual.</p>	<p>Valoración: 3</p> <p>Justificación: Se llevaron a cabo las actividades planeadas por cada uno de los grupos de estudiantes vinculados al proyecto social de formación en esta organización.</p> <p>Los niños y niñas beneficiarios lograron reflexionar en relación con los valores y habilidades para la convivencia y se sintieron convocados por la metodología ya que fue adecuada para su edad en cuanto a las propuestas artísticas y lúdicas.</p> <p>Debido al número de participantes en la Sede ubicada en “La Campiña”, se enfocó el trabajo de Expresarte en los días sábados, incluyendo un grupo de niños y niñas que se vincularon a la oferta ofrecida en el espacio de la Junta de acción comunal de “Tuna Alta” (gestionado por el interlocutor), en donde vale decir, se aportó también a familias migrantes, provenientes de Venezuela.</p>
<p>Balance del avance del proyecto en términos de objetivos planteados por UNIMINUTO e intereses de las organizaciones aliadas</p>		<p>El balance es positivo ya que los objetivos del proyecto son coherentes con la misión de la organización en la medida que apunta a que los niños y niñas generen habilidades para la vida y la convivencia.</p> <p>Se logró la vinculación de nuevos participantes al llevar la propuesta a “Tuna Alta” y al</p>

	<p>motivar a nuevas familias en “La Campiña”</p> <p>Además de impactar a los beneficiarios directos, se logra un impacto en su familia y contexto.</p>
--	--

3. ¿Cuáles fueron los principales aportes de estas actividades a las apuestas de las organizaciones sociales y comunidades?

- Fortalecimiento de las habilidades de convivencia, autorreconocimiento y gestión de las emociones.
- Reflexión acerca de los valores para la convivencia, trabajo en equipo y proyecto de vida.
- Reconocimiento de las actividades artísticas y las propuestas de trabajo manual como una herramienta pedagógica y de reflexión que al mismo tiempo motiva hacia la participación y permanencia en el programa.
- Apertura de un nuevo espacio para la Fundación y el proyecto en la Localidad: Tuna Alta.

¿Qué hechos significativos en el trabajo con las organizaciones o las comunidades se han presentado durante el semestre? Dé cuenta de la gestión adelantada en el siguiente cuadro. Recuerde que los hechos significativos no son necesariamente aspectos negativos.

Nombre de la organización social o comunitaria.	Situaciones presentadas	Acciones realizadas por el profesor líder del proyecto. <i>Relacione el acta que evidencia las acciones realizadas.</i>	Resultados
Fundación Búsqueda y Rescate	Baja participación en el el Sector de “La Campiña”	Se realiza acompañamiento a la gestión del Interlocutor por parte de la Líder de PRS y de la tutora para ejecutar el proyecto en la sede de la JAC Tuna Alta, bajo la responsabilidad directa de la organización	Se logra vincular a 18 niños y niñas al proyecto en este sector además de la motivación a nuevas familias de “La Campiña”
	Situaciones de incumplimiento en los horarios por parte de algunos participantes	Motivación al compromiso constante y seguimiento a casos especiales junto con el Interlocutor	Se llegan a acuerdos de trabajo y reposición con los participantes que lo requieren.
	Creatividad y cumplimiento por parte de la mayoría de los grupos para	Acompañamiento y apoyo académico a los estudiantes para generar dichas	Se realizan los talleres de forma satisfactoria beneficiando a los

	suplir la baja participación	estrategias	niños y niñas que participan de forma activa.
--	------------------------------	-------------	---

4. ¿Cuáles son los logros, oportunidades de mejoras e impacto del proyecto social de formación?

Fundación Búsqueda y Rescate

Aspecto/ actores	Estudiantes	Participantes (comunidad atendida)	Organizaciones sociales
Logros:	<p>Compromiso con su propio proceso de ejercicio de ciudadanía y la dinámica de la organización en beneficio de la comunidad</p> <p>Creatividad para el desarrollo de las actividades artísticas desde la plástica y manualidades que hacen parte de la metodología propuesta por el PSF.</p>	<p>Motivación y vinculación emocional con el proyecto y sus actividades ya que representan para ellos un espacio para la convivencia y autoconocimiento</p>	<p>Consolidación de la oferta para los beneficiarios y su comunidad de impacto y oferta del proyecto en un espacio nuevo de la comunidad.</p>
Oportunidades de mejora:	<p>Fortalecer la comprensión de los fundamentos teóricos del proyecto y del propósito de la PRS.</p> <p>Cumplimiento de</p>	<p>Mayor compromiso por parte de padres, madres y cuidadores al proceso formativo de niños y niñas.</p> <p>Incrementar la</p>	<p>Continuar con el fortalecimiento de la convocatoria de los participantes.</p>

	horarios y compromisos adquiridos	participación y permanencia.	
--	-----------------------------------	------------------------------	--

REGISTRO FOTOGRÁFICO





ESCUELA DE MÚSICA (PROYECTO EN CURSO DESDE HACE 3 AÑOS)

El programa de piano pretende potenciar el talento musical y humano de los niños, con el fin de formar instrumentistas de alto nivel que a su vez conciban la práctica instrumental como un medio para formarse como personas íntegras que aprecien y disfruten de la experiencia musical, incorporando estas vivencias a su propia cultura y si es su deseo, realizar estudios posteriores.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar en los alumnos de piano competencias musicales e interpretativas que les permitan ejecutar correctamente repertorio de diversos estilos, utilizando los elementos técnicos e interpretativos adquiridos. A su vez brindar, mediante el estudio del instrumento, herramientas para la comprensión de la armonía y el lenguaje musical en general.

Talleres que se realizaron

TÉCNICA

- Conocimiento del instrumento
 - Postura frente al piano
 - Digitación (movilidad, independencia y fortaleza de dedos-coordinación de manos)
 - Articulación (legato, Staccato)
 - Escalas en una octava, movimiento paralelo (Do Mayor, Sol Mayor y sus Relativas menores)
- La escuela tuvo un profesor voluntario, el cual enseñaba piano dos veces a la semana a aproximadamente 20 niños entre los 7 y los 14 años.
- Nuestra institución cuenta actualmente con los instrumentos básicos para generar regularidad en la escuela para el año 2018.
- Pretendemos iniciar un proyecto acompañado de instituciones académicas, en el cual se puedan dictar clases de guitarra, batería, y tambores de una manera más especializada.

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



TALLERES DE FORMACIÓN DE VALORES (PROYECTO INICIADO EN 2019)

La Fundación Búsqueda y rescate, en compañía de psicólogos voluntarios, realizó dinámicas, presentaciones interactivas y juegos, abordando temas como responsabilidad, honestidad, integridad, trabajo en equipo, entre otros, durante un día a la semana. Con intención de fortalecer y crear un espacio propicio para el intercambio de opiniones y experiencias, y esperando arribar a un concepto compartido de Educación al Desarrollo y a un sólido compromiso colectivo entre los jóvenes y su entorno, llevándolos a tener criterios sólidos de su situación real y del cambio que pueden generar aplicando los valores transmitidos.

REGISTRO FOTOGRÁFICO:





TALLERES SEMANALES VALORES ESPIRITUALES (PROYECTO INICIADO EN 2018)

¿QUÉ SON?

Los denominados valores espirituales son aquellos principios que mediante su práctica permite a los seres humanos tener una relación con Dios o con otras deidades; en un sentido más específico estos valores posibilitan a cada individuo mantener una relación Dios –hombre, alimentada a partir de la creencia de cada individuo en cuanto a su creación y sus prácticas. Los valores espirituales van desarrollando al hombre a lo largo de su vida y le brinda un valor interior que puede generar o influir en los valores morales; dado que estos significan las buenas costumbres y la moralidad de una cultura.

OBJETIVO:

Se busca el perfeccionamiento del individuo en un nivel superior, en un plano que va más allá de lo natural de lo humano; por lo que se abre una puerta a lo sobrenatural y a todo lo referente que emane de una deidad sobrenatural. La teología es la encargada del estudio a todo lo referente con Dios y al estudio de los valores relacionados a este. Entre los valores espirituales más conocidos se pueden mencionar: la caridad, la esperanza, la fe, la gracia y la santidad.

REGISTRO FOTOGRAFICO:



ESCUELA DE PATINAJE (PROYECTO INICIO EN 2019)

La misión principal del programa es el de mejorar la calidad de vida en los niños y niñas que se encuentran dentro de estas actividades, al igual que el sentido de pertenencia con su institución educativa.

El programa articulado de escuelas y tiempo libre busca los potenciales humanos que se encuentran en la institución, esto quiere decir que no solo busca la adquisición de habilidades deportivas sino a su vez fortalecer los principios y valores de cada niño, formando personas con valores sólidos y capacidades comunicativas importantísimas como el dialogo.

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



**CAMPAÑA DE BELLEZA MASCULINA (ALIADO CEJAS
PERFECTAS) NÚMERO DE BENEFICIADOS 80 HOMBRES**





VISITA CABALLA ALPINA (NÚMERO DE BENEFICIADOS 25 NIÑOS)





TALLER TRABAJO EN EQUIPO VOLUNTARIOS UNIVERSIDAD
UNIMINUTO





JORNADA DE BELLEZA ACADEMIA ARTE Y BELLEZA (PERSONAS BENEFICIADAS 52)

BRIGADA DE BELLEZA

 **BÚSQUEDA
Y
RESCATE**



Invitamos el día 24 de Agosto entre las 7 a.m y las 11 a.m a la brigada de belleza que se efectuará en la Fundación Búsqueda y Rescate con el apoyo de La Academia Arte y Belleza.

Los servicios que se prestarán son: Corte, Cepillado, Peinado, Manicure y Tinte (la persona da los materiales)





APERTURA CONVENIO CON LA UNIVERSIDAD DEL ÁREA ANDINA

I. Condiciones Especiales

Escenario de Práctica: FUNDACION BÚSQUEDA Y RESCATE |
NIT/C.C./D.I.: 900384094-4 |
Representante Legal: OSCAR ANDRES ESGUERRA PINILLOS |
C.C./D.I. del R.L.: 80241693 |
Dirección, Ciudad y teléfono: CALLE 147 No. 94 C - 75 Torre 2 Apto 503 - 3123604728 |

Correo electrónico: Fundacion.busquedayrescate@gmail.com |

Objeto: [Mediante este convenio, las partes establecen y definen las condiciones y requisitos para el desarrollo de las prácticas formativas de los estudiantes de los programas académicos de Areandina en las instalaciones del Escenario de Práctica. Tendrán acceso a estas prácticas o pasantías los estudiantes de Areandina que cumplan los requisitos académicos y reglamentarios de acuerdo con lo establecido dentro del currículo del respectivo programa que cursan. El Escenario de Práctica determinará el número de estudiantes que recibirá, las áreas y funciones en las cuales desarrollarán las actividades, previo proceso de selección en el cuál se tendrán en cuenta su formación y perfil profesional.]

Lugar y Ciudad de ejecución: Suba, Bogotá D.C. |
No. de estudiantes que rotarán: 2 estudiantes |
Jornada: Diurna y Nocturna |
Duración: 3 años, contados a partir de su suscripción |
ARL a cargo de: Escenario de prácticas |

Integrantes del Comité de seguimiento:

Parte	Por el Escenario de Práctica	Por Areandina
Nombre:	OSCAR ANDRES ESGUERRA PINILLOS	JEFFERSON PHILIPPE DICELIS ARDILA
C.C.	80241693	1.019.022.984
Cargo:	Representante Legal	Coordinador de Practicas
Correo electrónico:	Fundacion.busquedayrescate@gmail.com	jdicelis@areandina.edu.co
Teléfono:	3123604728	3168663183

Entre los suscritos a saber, José Leonardo Valencia Molano identificado con C. C. No. 80.412.122 de Usaquén, Rector y Representante Legal de la Fundación Universitaria del Área Andina, institución de educación superior privada, de utilidad común, sin ánimo de lucro, con carácter académico de institución universitaria, con personería jurídica reconocida mediante Resolución N° 22215 del 09 de Diciembre de 1983, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, domiciliada en la ciudad de Bogotá D.C., identificada tributariamente con NIT. 860.517.302-1, quienes en adelante se denominarán Areandina y El Escenario de Práctica de quienes se han identificado sus generales de ley y demás datos de notificaciones y contacto, al inicio de documento de condiciones especiales; conjuntamente las “Partes”, celebramos el presente convenio que se compone de las disposiciones especiales aquí establecidas y por las disposiciones generales que se enuncian a continuación y que conjuntamente aceptamos.

Así, en constancia de lo pactado, suscribimos el presente documento, a los 30 días del mes de enero de dos mil diecinueve (2019), en la ciudad de Bogotá.

José Leonardo Valencia Molano
Representante Legal
Areandina

Oscar Andrés Esguerra Pinillos
Rep. Legal ☒ En nombre propio ☐
El Escenario de Práctica

II. Condiciones Generales

Responsabilidades de las partes: Comunes: 1. Brindar acompañamiento a los estudiantes con profesionales idóneos. 2. Nombrar a quienes conforman el Comité de Seguimiento. 3. Procurar que el desarrollo del acuerdo no se afecte por causas no imputables a la relación institucional. 4. Dar a conocer el presente convenio a las personas de ambas instituciones que estarán vinculadas a su ejecución. 5. Procurar la seguridad física de quienes ingresen a sus instalaciones. 6. Comunicar a la otra parte cualquier situación que pueda incidir en la ejecución del convenio. 7. Respetar mutuamente la autonomía de cada parte. 8. Las demás que se deriven de la ejecución de este convenio. **Del Escenario de Práctica:** 1. Informar a Areandina y a los estudiantes en práctica sus normas administrativas y protocolos. 2. Realizar la inducción institucional a los docentes y estudiantes. 3. Disponer de los recursos humanos, físicos, financieros y locativos necesarios para el cumplimiento del convenio. 4. Garantizar el correcto uso de los equipos y los demás elementos que Areandina destine al desarrollo del acuerdo. 5. Fijar los turnos de las prácticas formativas atendiendo las normas, principios y estándares de calidad en la prestación del servicio y reconocer a los estudiantes el descanso que les garantice su recuperación física y mental. La duración de la práctica no podrá ser igual o superior a la jornada ordinaria de la entidad donde esta se realice y en todo caso a la máxima legal vigente. 8. Poner a disposición de los estudiantes y docentes la información necesaria para el desarrollo de este acuerdo. 9. Facilitar que sus funcionarios participen en la relación con los estudiantes. 10. Presentar propuestas a Areandina para mejorar los programas. 11. Brindar a los estudiantes la oportunidad de realizar las prácticas curriculares en sus dependencias brindándole las herramientas necesarias para la elaboración de sus informes y expedirá las correspondientes

certificaciones de cumplimiento para cada uno de los estudiantes. 12. Suministrar la información, equipos y herramientas necesarias para la adecuada realización de sus actividades. 13. Informar oportunamente a Areandina sobre cualquier irregularidad en el desempeño de los estudiantes. 14. Permitir la asistencia del director del programa o persona designada de Areandina al Escenario de Práctica, con el fin de evaluar los avances en la práctica y reunirse con el coordinador a cargo. Este no tendrá injerencia en los asuntos del Escenario de Práctica. 15. Garantizar que los estudiantes elegidos cumplan las prácticas en posiciones que estén directamente relacionadas con sus estudios durante todo el desarrollo de la práctica. 16. Informar y evaluar al estudiante dentro de los términos que demande Areandina. 17. Respetar las disposiciones reglamentarias que rigen en Areandina, en especial las contenidas en el Reglamento Estudiantil y en el Reglamento de Prácticas. 18. Designar un tutor de práctica que será encargado de la supervisión y acompañamiento del desarrollo de la práctica. 19. permitir que el estudiante asista a las actividades formativas que Areandina convoque. 20. Certificar la realización de la práctica.

De Areandina: 1. Garantizar el correcto uso de los equipos y los demás elementos que el Escenario de Práctica, destine a las actividades del convenio y responder por su reparación en caso de daños injustificados, causados por el personal de Areandina. 2. Informar a quien corresponda en caso de renovación, prórroga o terminación anticipada del presente convenio. 3. Velar porque los estudiantes porten identificación en lugar visible, expedida por Areandina. 4. Procurar que el personal a su cargo, participe activamente en las funciones de carácter asistencial, según las características de cada programa. 5. Velar porque los docentes y estudiantes acaten los principios, reglamentos y normas del Escenario de Práctica y de Areandina. 6. Velar por que los estudiantes acrediten su afiliación a una EPS. 7. Designar un monitor de práctica, que en conjunto con el tutor acompañarán y harán seguimiento al desarrollo de la práctica.

De los Estudiantes: 1. Cumplir con el cronograma de actividades a realizar durante el desarrollo de la práctica, el cual será parte integrante del presente convenio. No podrá el estudiante culminar la práctica por voluntad propia. 2. Cumplir con los horarios del Escenario de Práctica. 3. Entregar los informes periódicos con cada cohorte referentes a la evolución de la práctica. 4. Informar con anticipación las salidas para realizar actividades propias de la práctica. 5. Atender las instrucciones que los funcionarios competentes, les hagan sobre el desarrollo organizacional y el de cumplimiento de sus tareas. 6. Comprometerse a dejar copia del informe final de la práctica en el Escenario de Práctica. 7. Poner toda diligencia y aplicación para lograr el mayor rendimiento en su formación. 8. Concurrir puntualmente al lugar de la práctica y cumplir en calidad de estudiante, el reglamento del Escenario de Práctica, así como el Reglamento Estudiantil y el Reglamento de Prácticas de Areandina. 9. Realizar el manejo correcto de los elementos destinados para la práctica y guardar la reserva debida a la información y a los documentos que el Escenario de Práctica suministre. 10. Cumplir los reglamentos del Escenario de Práctica y de terceros que intervengan en la ejecución del desarrollo de este convenio. 11. Enviar su currículo al Escenario de Práctica para su estudio y los demás datos que esta pueda solicitar para la correcta ejecución del presente convenio. 12. Entregar los siguientes productos: Al Escenario de Práctica: 1. Informes, conceptos, estudios y evaluaciones de las tareas asignadas y acciones cumplidas. Dichos documentos deberán estar técnicamente soportados y suscritos en asocio del funcionario del Escenario de Práctica, que realice la correspondiente actividad 2. Un informe final de las acciones cumplidas en asocio del funcionario del Escenario de Práctica, que realice la correspondiente actividad. EL Escenario de Práctica entregara al pasante un certificado de cumplimiento de las actividades desarrolladas. A Areandina: 1. Certificado de cumplimiento de las actividades desarrolladas emitido por el Escenario de Práctica. 2. Entregar el informe de las actividades realizadas en el Escenario de Práctica firmado por el mismo.

Parágrafo I. Para el caso de las prácticas empresariales como opción de grado, el estudiante deberá presentar una propuesta al programa que deberá contener como mínimo: Breve reseña descriptiva de la organización a la cual se vinculará. Justificación de la práctica, detallando plan de trabajo. Carta de aprobación del plan de trabajo por parte de la organización. La aprobación de la propuesta es responsabilidad del programa. una vez el estudiante culmine su periodo de práctica, deberá presentar un informe final al programa, acompañado de carta de aprobación del supervisor de práctica y una carta de aprobación del trabajo por parte del funcionario de la organización que cumplió con las funciones de jefe inmediato del practicante y realizara la socialización del proyecto desarrollado y sus alcances.

Naturaleza Académica: Las prácticas de los estudiantes constituyen actividades correspondientes al proceso de enseñanza-aprendizaje, propias de la modalidad de formación universitaria profesional; en su esencia, hacen parte de la relación académica y en ningún caso generan relaciones y compromisos jurídico-laborales entre los estudiantes y Areandina o el Escenario de Práctica.

Comité de Seguimiento. El Comité de seguimiento estará integrado por los miembros señalados en las Condiciones Especiales y se encargará de supervisar la ejecución adecuada del convenio. Los miembros del comité deberán: 1. Evaluar los resultados obtenidos en las diferentes actividades. 2. Revisar, para su correspondiente trámite, las actas que desarrollen el objeto del presente convenio. 3. Tramitar la suscripción de las actas, las cuales deberán ser debidamente aprobadas y suscritas por el Rector o el representante legal, so pena de invalidez de los compromisos contenidos en ellas. 4. Controlar, asistir y prestar la colaboración al estudiante en todo lo que pueda incrementar su instrucción teórica – práctica. 5. Invitar a sus reuniones a quien considere pertinente.

Duración. El convenio tendrá la duración establecida en las Condiciones Especiales y se prorrogará automáticamente si ninguna de las partes comunica a la otra su intención de finalizarlo con por lo menos tres (3) meses de anticipación a la fecha de finalización. **Parágrafo I:** El convenio terminará anticipadamente en cualquiera de los siguientes eventos: 1. Por decisión unilateral de Areandina notificada a la otra con quince (15) días calendario de antelación a la fecha en que se quiera dar por finalizado, sin que haya lugar al pago de daños o perjuicios por tal motivo. 2. Por decisión unilateral de cualquiera de las Partes en caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones de la otra Parte. 3. Por fuerza mayor o caso fortuito debidamente justificado que impida el desarrollo del objeto contratado en su totalidad. En este caso, deberá mediar notificación escrita surtida con quince (15) días calendario de anticipación a la fecha efectiva de terminación. **Parágrafo II:** En todos los casos de terminación de este convenio, las obligaciones a cargo de las partes finalizarán automáticamente excepto las referidas a confidencialidad que conservará su vigencia aún después de que este convenio haya sido ejecutado, terminado, cedido, resuelto o rescindido, también se llevará a cabo la liquidación y pago de las actividades desarrolladas y honorarios causados. **Parágrafo III:** No obstante producirse la terminación del convenio, el Escenario de Práctica, continuará cumpliendo con las obligaciones pactadas, como mínimo durante la terminación del período en que los estudiantes se encuentren realizando su correspondiente práctica a fin de que puedan culminar la misma sin que ésta sea entorpecida por la decisión de finalización del acuerdo. **Parágrafo IV: Suspensión de la Práctica:** Cuando un estudiante estando en ejercicio de la práctica incurra en una falta que pueda ocasionar sanción disciplinaria de acuerdo con los reglamentos del Escenario de Práctica, esta comunicará por escrito la falta a Areandina y solicitará la suspensión de la práctica; por su parte Areandina evaluará la anomalía y establecerá las sanciones del caso, dentro del marco normativo y reglamentario de Areandina.

Varios. i. Prohibición de la cesión. Las partes no podrán ceder total o parcialmente las obligaciones, ni los pagos o valores a que tenga derecho, sin aprobación escrita de la otra parte. **ii. No exclusividad.** El presente acuerdo no implica exclusividad a favor de ninguna de las Partes. En consecuencia, Areandina podrá valerse de terceros para actividades similares en el territorio colombiano. **iii. Acuerdo total.** El presente acuerdo contiene todos los acuerdos entre las partes y por tanto reemplaza y deja sin efecto los convenios o acuerdos que anteriormente se hubieren celebrado entre ellas sobre el mismo objeto. Cualquier modificación o adición deberá constar por escrito firmado por los representantes legales de las partes. **iv. No renuncia.** La falta o demora de Areandina en exigir cualquier derecho que le corresponda, no se entenderá como una renuncia, ni exoneración de responsabilidad para la otra Parte. **v. Divisibilidad.** En el evento en que alguna disposición del presente acuerdo sea declarada nula por autoridad competente o resulte inaplicable por cualquier circunstancia, las Partes acordarán los mecanismos que permitan sustituir adecuadamente la disposición nula o inaplicable, y en todo caso, seguirán cumpliendo con los demás términos del presente convenio. **vi. Independencia.** Las partes actúan en forma independiente, sin estar sometidos a subordinación laboral entre ellas. Cuentan con libertad técnica y autonomía directiva. Serán únicas responsables por la vinculación del personal para el desarrollo del convenio.

Entre Areandina y El Escenario de Práctica o sus dependientes no existe relación laboral alguna, razón por la cual correrán exclusivamente por su cuenta todas las obligaciones laborales, prestaciones sociales e indemnizaciones, que se generen con relación al personal empleado. **vii. Indemnidad.** Las obligaciones derivadas de las relaciones laborales o de cualquier tipo entre las partes y sus dependientes de cualquier grado y/o terceros, correrán por cuenta de la parte contratante, quien mantendrá indemne a la otra parte. **viii. Domicilio contractual y notificaciones.** El domicilio contractual es la ciudad Bogotá D.C. Las notificaciones serán recibidas en por El Escenario de Práctica en la dirección establecida en las Condiciones especiales y por Areandina en la Calle 71 No. 13-21, de Bogotá D.C. **ix. Tratamiento de datos personales, confidencialidad y deber de secreto:** En desarrollo del convenio, El Escenario de Práctica tiene, tuvo o tendrá acceso a información personal y/o confidencial, marcada o no como tal. Por lo anterior, conforme lo dispone el artículo 4 literal h) de la Ley Estatutaria 1581 de 2012 de Protección de Datos Personales, todas las personas que intervengan en el tratamiento de datos personales que no tengan naturaleza de públicos están obligadas a garantizar la reserva de la información, inclusive después de finalizada su relación con alguna de las actividades que comprende el tratamiento, pudiendo solo realizar suministro o comunicación de datos personales cuando ello corresponda al desarrollo de las actividades autorizadas en la referida ley. El Escenario de Práctica deberá cumplir las normas y políticas determinadas por Areandina y las medidas de seguridad, técnicas u organizativas para garantizar la confidencialidad y el deber de secreto de la información que conozca. Se entenderá por información confidencial, toda información numérica, alfabética, gráfica, fotográfica, acústica o de cualquier otro tipo, susceptible de recogida, registro, tratamiento o transmisión concerniente a una persona natural identificada e identificable que permita determinar directa o indirectamente la identidad física, psíquica, económica, cultural o social de la persona natural titular, con independencia del soporte en el que esta se recoja o trate. El Escenario de Práctica solo accederá a la información si es necesario para el desarrollo del objeto contratado y usará los datos exclusivamente para los fines y actividades para los que fueron recabados. Mantendrá el más estricto secreto profesional toda la información confidencial que pueda llegar a su conocimiento comprometiéndose a no divulgarla, publicarla, cederla, venderla, ni de otra forma, directa o indirecta, ponerla a disposición de terceros, ni total ni parcialmente, y a cumplir esta obligación incluso con sus propios familiares u otros miembros del responsable del tratamiento que no estén autorizados a acceder a dicha información. Reconoce la titularidad de Areandina respecto de los datos, conocimientos de cualquier clase puestos a su disposición, materiales de referencia, anotaciones, esquemas, dibujos, memorándums, documentación o grabaciones en cualquier forma y soporte, que incorporen o reflejen cualquier información confidencial, por lo que devolverá todas las copias de dichos materiales y cualquier soporte físico que estén bajo su control a Areandina y comunicará a esta todas aquellas incidencias o anomalía que se produzca y que afecte o pudiera afectar la seguridad de los datos personales objeto de tratamiento. Dicha comunicación deberá contener la identificación clara de la incidencia y una descripción de esta, la fecha y hora de su producción, la persona que notifica y la persona a la que se comunica la incidencia, los efectos derivados de su producción y las medidas correctoras adoptadas. El cumplimiento de las obligaciones contenidas en este convenio, son indefinidas y se mantendrán en vigor con posterioridad a su finalización. El Escenario de Práctica será responsable de cualquier daño que pudiera derivarse del incumplimiento de los compromisos establecidos. Por último, El Escenario de Práctica autoriza a Areandina para incluir en sus bases de datos, aquellos datos suyos necesarios para el cumplimiento de sus obligaciones legales y ejecución del convenio, y declara estar informada de los derechos de consulta y reclamos que podrá consultar por correo electrónico a protecciondedatos@areandina.edu.co o a la Calle 71 # 13 - 21- Bogotá D. C. **x. Cumplimiento de la Ley:** Cada Parte se compromete a cumplir con todas las leyes y reglamentaciones nacionales, departamentales y locales aplicables a este Convenio. Cada una declara y garantiza que está habilitada para desarrollar actividades pactadas y obtendrá todas las licencias y permisos necesarios, y cumplirá con cualquier otro requisito legal, reglamentario y administrativo, necesario para su cumplimiento. **xi. Marcas y Signos Distintivos.** Las partes darán manejo adecuado de la imagen corporativa de la otra parte. El uso indebido de los signos distintivos de Areandina a juicio de ésta, podrá general la terminación del presente convenio sin que haya lugar al pago de indemnización alguna. **xii. Contraprestación.** El valor del presente acuerdo no genera contraprestación entre las partes. **xiii. Evaluación de la Práctica:** Para la evaluación de la práctica, Areandina entregará, un formato para cada uno de los estudiantes, los cuales serán diligenciados por el respectivo jefe inmediato, o por quien válidamente haga sus veces, para racionalmente establecer un concepto objetivo en cuanto al rendimiento profesional integral del estudiante. **xiv. Régimen Disciplinario:** El régimen disciplinario de los empleados, docentes y estudiantes del Escenario de Práctica y

Areandina, será el establecido por la ley o sus respectivos estatutos y reglamentos. Ambas instituciones conservan la autonomía administrativa, jurídica y financiera.

CELEBRACIÓN DE NAVIDAD (NÚMERO DE BENEFICIADOS 70 NIÑOS Y SUS FAMILIAS)











PROYECCIÓN 2020

PROYECTOS DE FORMACIÓN QUE TIENEN CONTINUIDAD:

- **Talleres de sicología para los niños y padres**
- **Escuela de Fútbol para la Paz**
- **Escuela de Música**
- **Talleres de valores y principios**
- **Escuela de patinaje**

PROYECTOS DE FORMACIÓN QUE INICIAN EN 2020

- **Escuela de proyectos de emprendimiento**
- **Artes Plásticas**
- **Talleres de Manualidades**
- **Campaña para adquirir una propiedad**
- **Campaña para el comedor social.**

COMEDOR ESTUDIANTIL – ALIMENTANDO SUEÑOS

Contenido

1. **Introducción**
2. **Objetivo**
3. **Alcance Del Objetivo**
4. **Objetivos Específicos**
5. **Justificación**
6. **Subcomponente Sanitario y de Buenas Prácticas De Manufactura**
7. **Concepto Higiénico Sanitario**
8. **Infraestructura**
9. **Condiciones Generales**
10. **Condiciones Específicas**
11. **Áreas y Etapas para el Procesamiento de los Alimentos**
12. **Adquisición de alimentos**
13. **Transporte de Alimentos**

- [14. Recepción de Materia Prima](#)
- [15. Instrumentos para la Recepción de Materia Prima](#)
- [16. Personal para Recepción de Materia Prima](#)
- [17. Almacenamiento de materia prima y alimentos](#)
- [18. Preparación de Alimentos](#)
- [19. Distribución de las zonas:](#)
- [20. Pre alistamiento de Materias Primas](#)
- [21. Coccción de los alimentos](#)
- [22. Preparación de Alimentos con Proceso Térmico](#)
- [23. Preparación de Alimentos sin Proceso Térmico](#)
- [24. Temperaturas de Conservación de los Alimentos Preparados](#)
- [25. Área del Salón Comedor](#)
- [26. Área de Alistamiento del Personal](#)
- [27. Área de Almacenamiento de Agua Potable](#)
- [28. Área de Instalaciones Sanitarias](#)
- [29. Área de Higienización para Elementos de Aseo](#)
- [30. Implementos para la Higienización \(opcional\)](#)
- [31. Dosificación General para la desinfección \(Opcional\)](#)
- [32. Área de Almacenamiento de Combustibles](#)
- [33. Área para el Almacenamiento de Productos Químicos](#)
- [34. Otras Condiciones para Manipular Alimentos](#)
- [34.1 Dotación del personal manipulador de alimentos \(Opcional\)](#)
- [35. Lavado de manos](#)
- [36. Equipos y Menaje](#)
- [37. Especificaciones para Equipos y Menaje](#)
- [38. Plan De Saneamiento Básico – PSB](#)
- [39. Actualización del Plan de Saneamiento Básico](#)
- [40. Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros](#)
- [40.1 Plan De Emergencias Y Contingencias](#)
- [40.2 Análisis de Riesgo](#)
- [40.3 Esquema Organizacional para la Atención de Emergencias](#)
- [40.4 Planes de Acción](#)
- [40.5 Programa de Capacitación](#)
- [40.6 Consultas](#)
- [40.7 Medidas Contra Incendios](#)
- [40.8 Medidas Contra Descargas Eléctricas](#)
- [40.9 Medidas Contra Sustancias Peligrosas](#)
- [41. Medidas relativas a la Infraestructura](#)
- [41.1 Iluminación y ventilación](#)
- [41.2 Ventanas y vidrios](#)
- [41.3 Puertas](#)
- [41.4 Pisos](#)
- [41.5 Muros](#)
- [41.6 Techos](#)
- [41.7 Escaleras](#)
- [41.8 Corredores](#)
- [41.9 Otros Espacios](#)
- [41.10 Medidas para la Evacuación](#)
- [42. Bibliografía](#)

Introducción

El interés de este proyecto es la presentación de unos requisitos previos y un coste aproximado sobre las necesidades que poseen, tales como la falta de espacio y mobiliario adecuado con utensilios, para la puesta en marcha de un comedor estudiantil “Alimentando Sueños”, ya que en este momento los niños no cuentan con este servicio.

La Fundación Búsqueda y Rescate fue fundada en septiembre de 2010, ayudando inicialmente a 5 niños del barrio Java - II sector, de la localidad de suba, actualmente la Fundación apoya 30 niños y sus familias, del barrio Antonio Granados, en la localidad de Suba, quienes reciben por parte de un grupo interdisciplinario ayuda psicológica, espiritual, nutricional, formación académica y artística.

Desde sus inicios la fundación se ha proyectado a ser agentes de cambio para la sociedad enfocándose en el trabajo integral con los niños y adolescentes, para luego realizar un trabajo complementario con sus familias. Su eje social está basado en diseñar, planear y ejecutar proyectos para el desarrollo integral de la población infantil y adolescente del país, y su entorno familiar.

El presente proyecto plantea las características, normatividad, requerimientos y demás requisitos que apliquen para montar un comedor comunitario en la Fundación Búsqueda y Rescate, que pueda suplir las necesidades alimentarias de estos niños y adolescentes que se encuentran en estado de vulnerabilidad debido a sus escasos recursos económicos y el de su entorno familiar y social.

1. Objetivo

Aunar recursos técnicos, administrativos y financieros para realizar la atención alimentaria de aproximadamente 60 niños y adolescentes en un comedor estudiantil – “Alimentando Sueños” que se encuentran en su proceso de aprendizaje académico, y con falencias de pobreza e inseguridad alimentaria y nutricional, con el fin de garantizar el derecho efectivo a la alimentación.

2. Alcance Del Objetivo

Mediante la acción conjunta entre la fundación “Búsqueda y Rescate” y el Banco Mundial de Alimentos, se ejecutaran acciones tendientes al desarrollo y cumplimiento del objetivo, realizando la atención alimentaria de un (1) Comedor Estudiantil.

De igual manera, brindar alimentos de calidad, inocuos, con oportunidad y sin barreras de acceso, a los niños y adolescentes en pobreza o en inseguridad alimentaria y nutricional; gestionar su inclusión en programas sociales, realizar vigilancia y seguimiento nutricional y promoción en estilos de vida saludable; acceso a información, acompañamiento, seguimiento desde el ámbito familiar y estudiantil, orientación y referenciaría, sobre el acceso a la oferta de servicios sociales del Distrito, relacionados con la garantía plena de los derechos en: Identidad, Salud, Educación, Vida Libre de Violencias, Alimentación y Nutrición, Vivienda, Formación y Capacitación, Seguridad Económica, Participación y Organización, Recreación Cultura y Deporte; en torno a procesos de ampliación de capacidades; en el marco de "Alimentando Sueños".

3. Objetivos Específicos

- A. Fortalecer capacidades de los niños y adolescentes, a través de procesos de inclusión social, que propendan por el mejoramiento de su calidad de vida.

- B. Ofrecer a los participantes de la modalidad Comedor Estudiantil , apoyo alimentario, a través de un almuerzo diario, en las cantidades contratadas, adecuadas e inocuas, con un aporte nutricional del 40% de las recomendaciones diarias de calorías y macronutrientes, durante los días de prestación del servicio.
- C. Realizar vigilancia y seguimiento nutricional que permita conocer la situación nutricional de los participantes, con el fin de adelantar las acciones establecidas en el presente anexo técnico.
- D. Planear y desarrollar acciones que promuevan y fortalezcan los estilos de vida saludable en los participantes de los Comedor Estudiantil.
- E. Implementar y fortalecer las buenas prácticas de manufactura que permitan una alimentación con calidad e inocuidad.
- F. Garantizar que el Comedor Estudiantil cuente con condiciones de ambientes adecuados y seguros.

4. Justificación

La fundación Búsqueda y Rescate ayuda a la comunidad especialmente a los niños y adolescentes pertenecientes a familias desplazadas, madres cabeza de hogar y familias vulnerables en general, su objetivo es desarrollar diferentes actividades usando el tiempo libre reforzando los conocimientos en materias como Biología, Matemáticas, lectura entre otras, realizando entrenamientos de futbol y brindando un apoyo psicológico; este mecanismo ha servido para mantenerlos ocupados y alejados de las calles, beneficiando a más de 60 niños y adolescentes del barrio la campiña en la localidad de Suba.

Sin embargo los niños y adolescentes de esa zona al estar en condiciones de vulnerabilidad tienen una alimentación deficiente lo cual ocasiona desnutrición y otras enfermedades en los menores, esto ya sea por adquirir malos hábitos alimentarios como comer en horarios diferentes cada día, no consumir alimentos por un periodo de tiempo considerable, por el bajo consumo de frutas y verduras o por consumo de comida chatarra o por realizar pocas actividades físicas.

Teniendo en cuenta esto, se considera que el proyecto de crear un comedor estudiantil en la fundación ayudara a mejorar aún más las condiciones de vida de cada una de las familias integradas en este proyecto, debido a que se ha observado en los comedores comunitarios, la ayuda brindada a los sectores vulnerables de la ciudad, aportando no solamente a mejorar la nutrición que necesitan especialmente los menores de edad, también desarrollando diferentes actividades que generan nuevos conocimientos o habilidades en los menores (como talleres, tejido, pintura, reciclaje, computación, deportes, etc.).

Como estudiantes de La Universidad ECCI a través de la formación académica, desarrollando los conceptos teóricos, prácticos, metodológicos y realizando la investigación de campo, proporcionaremos una alternativa de auto sostenibilidad ya que se podrá dar un diagnóstico sobre el funcionamiento administrativo del comedor y con esta información realizar recomendaciones necesarias para que el comedor de la Fundación Búsqueda y Rescate pueda crearse y tener el manejo administrativo adecuado, logrando así que nuestro aporte trascienda en el tiempo al generar una mejora significativa para la fundación.

5. Subcomponente Sanitario y de Buenas Prácticas De Manufactura

El Comedor Estudiantil que suministre alimentos debe dar cumplimiento al decreto 3075 de diciembre 23 de 1997 del Ministerio de Salud, Ley 9 de 1979, Resolución número 2674 del 22 de julio de 2013 y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias, procedimiento para la Operación del Servicio de Alimentación en los Servicios Sociales de la SDIS, así como los respectivos instructivos,

adoptados mediante Circular número 13 del 18 de agosto del año 2010, (los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social) de tal forma que se realicen las Buenas Prácticas de Manufactura y de Saneamiento Básico para garantizar la inocuidad de los alimentos.

6. Concepto Higiénico Sanitario

Para efectos de seguimiento de la Interventoría o Supervisión, en el área de infraestructura, primará el concepto emitido por el área de Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud –SDS- (del respectivo hospital de la Localidad).

El Comedor Estudiantil debe presentar el acta de visita emitido por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición no superior a un año.

Si el concepto sanitario del Comedor Estudiantil está pendiente, debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria (Secretaría Distrital de Salud) en el plazo establecido en el acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria. El seguimiento de su cumplimiento se realizará por la Interventoría o Supervisión de la SDIS.

7. Infraestructura

El Comedor Estudiantil, destinado para el servicio y consumo de alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias y de infraestructura.

8. Condiciones Generales

- A. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de los participantes.
- B. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- C. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plagas.
- D. Deben garantizar la hermeticidad de manera que eviten el ingreso de plagas.
- E. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma.

9. Condiciones Específicas

A continuación se relacionan las condiciones específicas mínimas con las que debe contar el Comedor Estudiantil:

- A. **PAREDES:** Las paredes de las áreas de preparación de alimentos y almacenamiento de residuos, deben ser de color claro, materiales, resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, deben tener la altura adecuada. Las mismas deben tener acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar, o con pinturas epoxicas. No se debe aplicar otro tipo de pintura como es el vinilo o acrílica tradicional.

Para las áreas de almacenamiento de alimentos, salón comedor y otras, las paredes deben encontrarse recubiertas con material de fácil limpieza.

- B. **PISOS:** Deben estar recubiertos en material higiénico-sanitario liso, no poroso, no absorbente, impermeables, resistentes, antideslizantes, de fácil higienización y con acabos libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

- C. **TECHOS:** Diseñados de manera que se evite la suciedad, la condensación, la proliferación de hongos, el desprendimiento superficial y que facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe tener techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y control de plagas.

En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y control de plagas.

Así mismo, se debe garantizar que el techo y las uniones entre techo y pared se encuentren permanentemente limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.

- D. **PUERTAS:** Las puertas de todas las áreas del Comedor Estudiantil deben tener superficie lisa, no absorbente, ser en material resistente, que no genere sustancias tóxicas, no porosas, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Aquellas que sean en madera o metal, deben acondicionarse a los requerimientos de impermeabilidad y llevar un recubrimiento con pintura epóxica de color claro.

Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

- E. **ILUMINACIÓN:** Se debe contar con la iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades, en todas las áreas, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Estudiantil deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

- F. **VENTILACIÓN DIRECTA O INDIRECTA:** Las áreas del Comedor Estudiantil, deben contar con sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para la circulación del aire estarán protegidas por mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

- G. **VENTANAS:** Deben ser en material resistente, que no genere sustancias tóxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Aquellas que se comuniquen con el medio exterior deben estar protegidas por medio de anejo metálico o plástico que sean de fácil limpieza y resistentes a la manipulación.

Los vidrios deben estar cubiertos con película de seguridad o algún elemento similar para prevenir el estallido en caso de sismos, golpes o accidentes.

10. Áreas y Etapas para el Procesamiento de los Alimentos

Las áreas y etapas requeridas en un Comedor Estudiantil corresponden a:

Adquisición, transporte, recibo de alimentos, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, área salón comedor, áreas de alistamiento de personal, área almacenamiento de agua potable, área instalaciones sanitarias, área higienización de elementos de aseo, área almacenamiento combustible y productos químicos.

A continuación se desarrollaran cada una de ellas.

11. Adquisición de alimentos

- A. El Comedor Estudiantil debe contar con los conceptos higiénico sanitarios de los proveedores directos de los productos de alto riesgo epidemiológico (carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo), los cuales deben ser favorables en los casos de distribuidores y comercializadores visitados por la SDS. Se permitirán conceptos favorables con observaciones en el caso de plantas de alimentos visitados por el INVIMA. Los conceptos no deben ser superiores a un año.
- B. Todas las materias primas, productos envasados y empacados que apliquen, deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- C. No se permite la adquisición de leche en polvo en bultos, por el alto riesgo epidemiológico ya que son fáciles de contaminar al manipular.
- D. Elaborar un plan de distribución de alimentos de manera semanal y consolidado mensualmente, teniendo en cuenta la cobertura.
- E. El plan de distribución de alimentos debe estar disponible en el respectivo Comedor Estudiantil – para la Interventoría o Supervisión de las SDIS.

13. Transporte de Alimentos

Para el transporte de alimentos se debe cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2014, capítulo VII artículo 29 y demás normas vigentes.

El Comedor Estudiantil – debe contar con las actas de inspección vigilancia y control para transportes de alimentos, materias primas y transportadores de los vehículos de transporte de los productos de alto riesgo epidemiológico (carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo), los cuales deben dar cumplimiento a lo establecido por la Secretaría Distrital de Salud no superiores a un año. En los casos donde el acta de inspección, vigilancia y control refiera vigencia, esta será el período aplicado.

14. Recepción de Materia Prima

El Comedor Estudiantil, dispondrá de un área de recibo de alimentos que presente condiciones de organización, limpieza y desinfección, la recepción debe realizarse en condiciones que eviten la contaminación, alteración, daños físicos de los alimentos. Se debe verificar que los productos recibidos estén debidamente identificados de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En ningún caso se puede permitir, que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo por tanto se debe usar estibas plásticas o canastillas como base.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como carne, pollo y demás alimentos que requieren cadena de frío al momento de su recepción se les debe registrar la temperatura inicial de recibo del producto en el formato de recepción de materias primas, el cual deberá estar a disposición de la interventoría o supervisión de la SDIS.

15. Instrumentos para la Recepción de Materia Prima

El Comedor Estudiantil, debe disponer de los elementos necesarios que permitan ejercer un estricto control sobre los productos adquiridos.

Los instrumentos y utensilios empleados para la recepción de materia prima deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

Para la recepción de materia prima se requiere:

- A. Báscula digital en buen estado, debidamente verificada (esta verificación se realiza de acuerdo con el Formato de Verificación de Básculas y Grameras), con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto.
- B. Termómetros digitales para frío y para caliente en buen estado, debidamente verificados (tener en cuenta su higienización en cada cambio de operación).
- C. Canastillas plásticas (en buen estado).
- D. Estibas plásticas en buen estado.

16. Personal para Recepción de Materia Prima

Los/las operarios de cocina, deben contar con el entrenamiento en la recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos que se describen en la tabla que se relaciona a continuación *“Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos”*, así como la normatividad relacionada con rotulado de alimentos resolución 5109 de 2005 *“por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”*.

Tabla. Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
CARNES DE RES Y CERDO	<p>Color: Rojo brillante para carne de res y rosa pálido para carne de cerdo.</p> <p>Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda.</p> <p>Olor: Ligero característico fresco y como a sangre</p> <p>Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C</p> <p>Empaque sin fugas</p> <p>Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Tipo de carne, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.</p>	<p>Carne verdosa o café oscuro, descolorida.</p> <p>Superficie viscosa, babosa o con lama.</p> <p>Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes.</p> <p>Mal olor fuerte y avinagrado</p> <p>Sin refrigerar y/o a más de 6 °C</p> <p>Con signos de descongelamiento</p> <p>Empaques con fuga</p> <p>Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.</p>
POLLO	<p>Color: Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.</p> <p>Textura: Firme, húmedo.</p> <p>Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C</p> <p>Olor: Ligero característico.</p> <p>Empaque sin fugas</p> <p>Rotulado no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperatura de almacenamiento.</p>	<p>Carne grisácea, verdosa o amoratada.</p> <p>Porciones pegajosa bajo las alas y por las coyunturas.</p> <p>Carne blanda, olor agrio o rancio.</p> <p>Sin refrigerar y/o a más de 6 °C</p> <p>Empaques con fuga.</p> <p>Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.</p>

LÁCTEOS	<p>Pasteurizados y con olor característico.</p> <p>Sabor: Dulce.</p> <p>Apariencia: Sin partículas extrañas.</p> <p>En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse.</p> <p>Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C</p> <p>Empaque sin fuga.</p> <p>Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.</p>	<p>Sin pasteurizar y con olores extraños.</p> <p>Rancio.</p> <p>Apariencia: con partículas extrañas y/o moho.</p> <p>Con recipientes o envases en mal estado.</p> <p>Sin fecha de caducidad o ya vencida.</p> <p>Sin refrigerar y/o a más de 6 °C</p> <p>Bolsas con fuga</p> <p>Productos que no cumplan con la resolución 5109 de 2005.</p>
HUEVOS	<p>Sin roturas, limpio, sin presencia de excremento.</p> <p>Rotulado por huevo con maquina o sticker por cubeta que contenga mínimo: Productor, lote y fecha de vencimiento.</p>	<p>Quebrado, manchado y/o con excremento</p> <p>Si no presenta el rotulado</p>
ENLATADOS	<p>Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación y limpias.</p> <p>Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.</p>	<p>Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, abombada, picadas o sucias.</p> <p>Productos que no cumplan con la resolución 5109 de 2005.</p> <p>Nota: Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.</p>
ABARROTES	<p>Empaque en buen estado, limpio e integro.</p> <p>Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.</p> <p>Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.</p>	<p>Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho.</p> <p>Restos de insectos o huevecillos.</p> <p>Sin número de lote, sin fecha de vencimiento o fecha ya caducada.</p> <p>Productos que no cumplan con la resolución 5109 de 2005.</p>
FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	<p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho</p> <p>Cáscara integra y con grado de maduración uniforme</p> <p>Olor normal</p> <p>Tejidos finos</p>	<p>Sucias</p> <p>Descompuestas</p> <p>Con magulladuras y partes blandas, de aspecto desagradable</p> <p>Con agujeros y malformaciones</p> <p>Con moho</p>
TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	<p>Cáscara integra y de su color original</p> <p>Consistente y firme</p> <p>Tubérculos sin exceso de tierra.</p> <p>Textura firme</p> <p>La cáscara debe recubrir por completo la materia prima</p>	<p>Con tonalidades verdes y negras</p> <p>Pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física,</p> <p>Sucios.</p> <p>Tubérculos germinados</p>

PULPAS FRUTAS	DE Bolsas limpias, sin fuga. Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005. Temperatura de refrigeración (4 °C +/- 2 °C) o estado de congelación (menor a 0 °C)	Bolsas con fuga. Productos que no cumplan con la resolución 5109 de 2005. Productos fuera del rango de temperatura de refrigeración o estado de congelación.
--------------------------	--	--

17. Almacenamiento de materia prima y alimentos

Las condiciones mínimas que se deben garantizar son:

- A. Las áreas de almacenamiento deben ser acorde con las cantidades de alimentos a almacenar, contar con el espacio necesario para la ubicación de los equipos de refrigeración y congelación, canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías, estibas, pasillos para el tránsito del personal, contar con suficiente espacio para la separación de las canastillas con las paredes y tener en cuenta los espacios del Comedor Estudiantil.
- B. Las áreas deben encontrarse en apropiadas condiciones de limpieza y desinfección, secas, con iluminación y ventilación natural y/o artificial necesarias, que garanticen las buenas condiciones de higienización y la conservación de la materia prima y alimentos.
- C. Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C o congelación (-8 °C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.
- D. La limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados. Para el caso de frutas y verduras se debe realizar proceso de limpieza y desinfección antes del proceso de prealistamiento.
- E. Zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar, que pueden ser ubicadas en el área de almacenamiento ó en espacios adyacentes a la misma. En ningún caso, podrá ser el área de preparación de alimentos o el área de higienización.
- F. El área destinada para el almacenamiento debe estar protegida de los rayos solares directos.
- G.** Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de los rayos de luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rótulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso y fecha de vencimiento (Si aplica). Este rótulo debe ser ubicado de forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borrasco, marcador permanente.
- H. Los alimentos perecederos, se deben almacenar a temperatura de refrigeración y/o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con un rotulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) y contenido neto. Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente.
- I. Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y trasladados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.
- J. Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema *primeros en entrar primeros en salir* (PEPS), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos.
- K. Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos, etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados con la información tomada del empaque, con mínimo lo siguiente: Nombre del producto, marca, lote y fecha de vencimiento (cuando aplique). Estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Se debe guardar la información original de marca y fecha de vencimiento del producto (recortar).
- L. Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas a temperatura

ambiente teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Se recomienda no apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Estos alimentos, deben estar separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.

- M. Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estantería, situación que debe quedar reflejada en el respectivo formato del programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento básico.
- N. Las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- O. Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, verduras y hortalizas, ya que se debe evitar la contaminación cruzada.
- P. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, pescados, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Q. Mantener los equipos de refrigeración y congelación en adecuadas condiciones de higienización.
- R. No se debe saturar el refrigerador y/o el congelador. Si se llena hasta el punto de que no haya espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada y por ende la vida útil de los alimentos almacenados.
- S. El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos.
- T. En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas de acuerdo al peso de los productos, las cuales tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración y/o congelación.
- U. No almacenar carnes rojas y blancas de manera conjunta, con el fin de evitar contaminación cruzada.
- V. Se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones para el manejo de las bolsas:
- W. Almacenar las bolsas en un lugar con adecuadas condiciones de higiene.
- X. Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar.
- Y. No reutilizar las bolsas donde se ha almacenado algún tipo de alimento.
- Z. No someter las bolsas al calor.
- AA. No cocinar el alimento conjuntamente con el empaque.
- BB. No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- CC. No almacenar las bolsas con productos que puedan causar contaminación química y/o microbiológica.
- DD. Depositar las bolsas usadas en el recipiente recolector correspondiente, según lo establecido en el subcomponente ambiental.
- EE. Registrar diariamente las lecturas de temperatura de los equipos de almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación, en los formatos "Control de temperatura en refrigeración" y "Control de temperatura de congelación" establecidos y entregados en el presente anexo técnico. Se debe realizar un monitoreo de la temperatura, dos veces al día, al iniciar y al finalizar la jornada, para identificar las posibles fluctuaciones que puedan comprometer la inocuidad del producto y/o materia prima.
- FF. Diligenciar diariamente el formato de "Entradas y salidas", de acuerdo a las existencias reales de los productos que allí se encuentren.

18. Preparación de Alimentos

Una adecuada instalación y distribución de la cocina, incidirá notoriamente en las correctas actividades de higienización y prevención de la contaminación cruzada, para lo cual se debe tener en

cuenta lo siguiente:

19. Distribución de las zonas:

En el espacio destinado para la cocina se debe realizar la distribución física o espacialmente en cuatro (4) zonas básicas, debidamente señalizadas, con el propósito de evitar ó disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación se señalan estas zonas:

- A. **ZONA FRÍA:** Esta zona debe estar destinada para el prealistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías, como éstos alimentos no son sometidos a procesos de cocción, pueden ser fácilmente contaminables en cualquiera de las etapas de preparación y por tanto es indispensable que se encuentre perfectamente definida la separación con las demás zonas. Este espacio deberá ser de fácil higienización y libre de elementos ajenos al lugar; debe contar con la mesa o mesas de trabajo (en material higiénico sanitario) suficientes para el pelado, cortado e higienización de las frutas y hortalizas, espacio para la ubicación de la licuadora industrial y los recipientes de alimentos necesarios para la actividad. Dentro de esta zona, no se deben realizar actividades como el alistamiento y porcionado de las carnes frescas, pollo y pelado de los tubérculos, ya que generalmente estos productos presentan una elevada carga microbiana que puede causar contaminación cruzada.
- B. **ZONA CALIENTE:** Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para una mesa auxiliar de trabajo (en material higiénico sanitario) como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.
- C. **ZONA PARA PREALISTAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS:** Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, pollo, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes para los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.
- D. **ZONA DE HIGIENIZACIÓN:** Debe contar como mínimo con un lavaplatos que permita el lavado y desinfección de los elementos propios del proceso, con un espacio para la ubicación del menaje sucio, el escurrido del mismo una vez higienizado y el almacenamiento. El recipiente utilizado para realizar el proceso de desinfección, debe ser de capacidad acorde a la cantidad de menaje a higienizar y mantenerse en condiciones de limpieza y desinfección. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes, esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Por la naturaleza de las actividades que se realizan allí, debe existir una separación física o espacial bien definida. En caso de no existir separación física, debe tenerse cuidado al lavar y desinfectar los utensilios, evitando salpicar y contaminar los alimentos. Se aclara que esta zona es de uso exclusivo para la higienización de los elementos propios de la preparación de alimentos, por tanto esta prohibido su uso para procesos de limpieza y desinfección de elementos de aseo y otros ajenos a este.

Se debe disponer de un área exclusiva para el lavado de manos del personal manipulador de alimentos para cada cambio de actividad, el cual debe estar dotado de jabón desinfectante, toallas desechables o equipo de secado automático y debidamente señalizado, ubicado en las áreas de elaboración o áreas próximas a ésta.

20. Pre alistamiento de Materias Primas

Para este proceso son necesarios los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización,

pelado, corte y/o picado y pesado de los alimentos.

Cuando se realice el pre-alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel.

El prealistamiento de alimentos que no requieren cocción, no podrá realizarse en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Antes de desinfectar las frutas y verduras con el producto elegido, debe lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la tierra y cualquier otro tipo de suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo al desinfectante usado.

La limpieza y desinfección de alimentos como enlatados, bolsas de leche y bolsas de pulpas, debe realizarse previo a su uso.

Para el caso de los enlatados se debe retirar la suciedad visible, la etiqueta y enjuagar con agua potable. Desinfectar sumergiendo en una solución de agua y desinfectante, enjuagar hasta retirar todo exceso de desinfectante. Tenga en cuenta que el utensilio abrelatas se encuentre higienizado.

Las bolsas de leche y pulpas, deben lavarse con agua potable y luego desinfectarse sumergiéndolas en una solución de agua y desinfectante, enjuagar hasta retirar todo exceso de desinfectante.

21. Cocción de los alimentos

En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

Las sopas no deben permanecer muchas horas en cocción ya que se pierde el valor nutricional y se concentra la sal.

Siempre se deben separar los alimentos crudos (carne, pollo) de las frutas, verduras y de los productos cocidos para evitar la contaminación cruzada.

La operación de descongelado de los alimentos como las carnes, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá de la cantidad del alimento. *“Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua, ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente desde el día anterior.”*

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción

Los alimentos preparados para el consumo del día, se deben mantener en recipientes separados y tapados.

Todos los equipos y utensilios que hayan estado en contacto con alimentos, deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección antes de utilizarlos nuevamente con otro alimento. Se debe

emplear una cuchara diferente para mezclar los alimentos y otra para probarlos, teniendo en cuenta que la cuchara que se usa para la prueba de alimentos no se debe volver a utilizar hasta no ser debidamente lavada y desinfectada, aunque es preferible utilizar cucharas diferentes para esta operación.

22. Preparación de Alimentos con Proceso Térmico

- A. La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 60°C.
- B. Es importante tener en cuenta que al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 60°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.
- C. Se debe garantizar que los alimentos preparados presenten las características organolépticas propias.

23. Preparación de Alimentos sin Proceso Térmico

Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.

Las hortalizas pueden someterse a procesos de escaldado, para evitar llevarlas a proceso de cocción, ya que en este procedimiento hay pérdida de vitaminas. Se precisa que las frutas no pueden ser sometidas a proceso de cocción para el caso de los jugos de fruta.

En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua. Por ningún motivo se permitirá el uso de bloques de hielo incorporados al jugo ya que se pierde la calidad organoléptica del mismo.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

24. Temperaturas de Conservación de los Alimentos Preparados

- A. Los alimentos calientes preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 60 °C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento.
- B. Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones que aseguren la conservación de la temperatura de los alimentos.
- C. Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración no mayores de 4 °C + / - 2 °C (Usar camas de hielo o pilas de frío si se requiere para garantizar la temperatura).
- D. Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio. También se puede mantener fuera de la nevera durante el servicio, en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de refrigeración (no mayores a 4 °C +/- 2 °C).
- E. Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar las pulpas y/o frutas pre listas, refrigerar el agua, refrigerar la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de refrigeración.
- F. No deben adicionarse bolsas de leche congeladas en el jugo preparado.

- G. Los postres elaborados (dulces de frutas) pueden conservarse a temperatura ambiente, lo anterior teniendo en cuenta que el contenido alto de azúcar permite su conservación.

25. Área del Salón Comedor

- A. Las mesas deben ser de material higienico sanitario que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los participantes. Así mismo esta área debe permanecer en adecuadas condiciones de orden y limpieza.
- B. El número de puestos a ubicar deberá ser calculado basado en el número de participantes a atender; por tanto se calculará que el tiempo promedio para el consumo de los alimentos previsto será de mínimo 30 minutos por persona, esto con el fin de conocer el número de turnos en el servicio y la cantidad de puestos requeridos. Se dispondrá el 100% de las sillas de acuerdo a la cantidad de mesas ubicadas en el área del salón comedor.
- C. El área destinada para el consumo de alimentos, deberá ser iluminada y con ventilación natural y/o artificial suficiente.

26. Área de Alistamiento del Personal

- A. Debe disponerse de un área o espacio para el alistamiento del personal.
- B. Esta área no podrá ser ubicada en los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento o preparación de alimentos.
- C. Debe contar con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales, así como un espejo para la buena presentación y uso de la dotación.

27. Área de Almacenamiento de Agua Potable

El Comedor Estudiantil debe disponer de tanque(s) de abastecimiento de agua en material higiénico sanitario, herméticos, con capacidad mínima de 1.000 litros (la cual podrá ser distribuida en varios tanques de almacenamiento de acuerdo al área con la que disponga el Comedor estudiantil.

El/los tanque(s), se instalará(n) al sistema hidráulico de cocina y baños y debe(n) estar en constante circulación. La higienización se hará cada seis (6) meses según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007, por una empresa especializada en estos procesos.

28. Área de Instalaciones Sanitarias

El Comedor Estudiantil debe contar con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público. Los servicios sanitarios deben estar en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotados de los elementos de aseo como: recipiente de recolección de basura con tapa de accionamiento de pedal, con bolsa permanente según lo estipulado en el subcomponente ambiental, jabón liquido (sin dilución), papel higiénico y sistema de secado de manos el cual podrán ser toallas de papel ó secador de manos eléctrico.

En caso que el Comedor Estudiantil disponga de dos baños, el baño destinado para uso de los participantes, debe ser independiente al baño del personal del servicio de alimentos, los cuales deben cumplir con la dotación definida anteriormente.

Los pisos, paredes y techos deberán estar recubiertos en baldosa o con recubrimiento de pintura lavable de color claro, lisos e impermeables y que no presenten ningún tipo de fisuras, humedad o deterioro. Así mismo, las puertas de esta área deben tener recubrimiento de pintura lavable. Los baños no podrán estar cerca a la cocina o almacén de alimentos, ni compartir una ventana para ventilación, con el fin de evitar la contaminación cruzada; contarán con iluminación y deben disponer de ventilación natural ó mecánica.

29. Área de Higienización para Elementos de Aseo

El cumplimiento de este aspecto busca garantizar la seguridad, higiene y calidad de los alimentos en cualquiera de las etapas para disminuir el riesgo de contaminación alimenticia.

El Comedor Estudiantil debe tener un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo. Este debe ubicarse en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado y que sea diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos. Así mismo, el lugar que se disponga para esta actividad se debe garantizar su permanente estado de higienización. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, se debe contar con un dispositivo móvil (carro estrujador).

30. Implementos para la Higienización (opcional)

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El Comedor Estudiantil – debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación se describen los colores que se deben implementar para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta, ser pintados u otra forma que permita la adecuada identificación.

- **Amarillo:** Área de cocina y bodega
- **Verde:** Comedor y oficinas
- **Negro:** Baños y chut de basuras.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color, deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permitirá la ubicación de elementos de aseo en área de preparación, ni en el área de almacenamiento de alimentos.

Es importante, no barrer levantando polvo cerca de donde se encuentran los alimentos o los participantes, no se debe realizar el barrido cuando se encuentren participantes consumiendo el almuerzo. Esta operación únicamente se realizará cuando haya terminado el servicio o cuando por accidente se presente derrames de alimentos durante el servicio.

31. Dosificación General para la desinfección (Opcional)

La dosificación del desinfectante y los tiempos de acción serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto que utilice la unidad operativa, las cuales deben ser publicadas en lugar visible para los Manipuladores de Alimentos.

En caso que la unidad operativa emplee como desinfectante, el compuesto clorado -Hipoclorito de Sodio con concentraciones de 5.25 %, debe aplicar la siguiente tabla de dosificaciones:

Alimentos, áreas y elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas, verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas, enlatados	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Papeleras de baños, contenedores de residuos, traperos, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Baños	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Uniformes (Peto y botas)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

Algunos cuidados importantes para tener en cuenta son:

- Es imprescindible una adecuada limpieza de las superficies, alimentos, utensilios y áreas, antes de desinfectar.
- Para obtener buenos resultados asegúrese de cumplir con la dosis y el tiempo de exposición, teniendo en cuenta la ficha técnica del desinfectante seleccionado.
- Es necesario un nuevo enjuague con agua potable después de aplicado el desinfectante.
- No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinta composición, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- Solo preparar la cantidad de desinfectante que se va a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.

- G. No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- H. Siempre preparar la solución en recipientes limpios.
- I. No adquirir desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.
- J. Se debe garantizar el uso de elementos aforados para la medición exacta del desinfectante.

32. Área de Almacenamiento de Combustibles

El Comedor Estudiantil debe contar con suministro de gas natural. En aquellas situaciones eventuales o de fuerza mayor donde se suspenda el suministro de gas natural por razones técnicas o de seguridad o que no exista red de gas natural, se permitirá el **uso temporal** de gas GLP (gas propano), el cual debe cumplir con las siguientes características:

- A. El tipo de cilindro tendrá una capacidad de cien (100) libras, el cual es denominado según la resolución 80505/97 como cilindro temporal.
- B. Los cilindros deben ser instalados en un lugar ventilado y deben protegerse de niños y adolescentes o agentes extraños que puedan causar indebida manipulación, es vital proteger los tanques del acceso de niños/as.
- C. La instalación debe contar con una válvula reguladora acorde a la capacidad del/los tanque/s.
- D. La manguera debe ser blindada en acero ó alma de acero flexible de alta presión, debe ser cerca a 200 PSI. Queda totalmente prohibido usar otro tipo de manguera plástica, como es la manguera de color azul o similar.
- E. Puede usarse igualmente tubería rígida de cobre para instalaciones de gas.
- F. Las instalaciones de las tuberías de gas se deben hacer a la vista.
- G. Cerca de la instalación de gas propano, se debe contar con un extintor de polvo químico de 20 libras como mínimo.

33. Área para el Almacenamiento de Productos Químicos

Se debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. El lugar debe estar debidamente identificado organizado y señalizado el cual puede ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido. Los detergentes, desinfectantes y otras sustancias químicas que por necesidad de su uso se encuentren dentro del Comedor Estudiantil – , deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Para ello cada Comedor Estudiantil – debe contar con todas las fichas técnicas de los productos químicos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.

34. Otras Condiciones para Manipular Alimentos

34.1 Dotación del personal manipulador de alimentos (Opcional)

Todo el personal que intervenga de manera directa o de manera ocasional en cualquiera de las etapas del proceso de operación de los servicios de alimentación, debe contar con las medidas de protección de manera completa, usarla correctamente, mantenerla en buen estado y en adecuadas condiciones de limpieza.

La dotación mínima corresponde a:

- A. Bata de color claro con cierre y/o broches, sin botones ni bolsillos.
- B. Pantalón de color claro.
- C. Zapato cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo crocs que presenten orificios.
- D. Gorro y/o cofia y/o malla.
- E. Tapabocas
- F. Guantes de caucho resistentes, flexibles, suaves, diferenciados por código de color para lavado de utensilios y para aseo en general, de acuerdo a lo establecido en el presente anexo técnico.
- G. Delantal de caucho .
- H. Delantal de tela.

Cuando se use delantal de tela y/o delantal plástico, deben permanecer atados al cuerpo en forma segura para evitar accidentes de trabajo.

El personal manipulador de alimentos no podrá sentarse, acostarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la dotación pueda contaminarse, ni tampoco manejar los alimentos o atender a los participantes en ropa de calle.

La persona que realice la evacuación de residuos deberá usar el peto plástico (no usar el peto de tela) y posteriormente limpiarlo y desinfectarlo.

Dentro de las buenas practicas de manufactura, se deben tener en cuenta:

- A. Cabellos totalmente recogidos y cubiertos con la cofia o malla
- B. No usar maquillaje (se exceptúa maquillaje permanente)
- C. No usar anillos, pulseras, reloj, piercing, joyas u otros accesorios
- D. Usar uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte
- E. No hurgarse la nariz o rascarse la cabeza cuando se manipulan alimentos
- F. En caso de usar gafas, éstas deben encontrarse bien aseguradas a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables
- G. No toser o estornudar en las áreas donde se manejan alimentos
- H. No fumar dentro del Comedor Estudiantil ,
- I. No mascar chicle cuando se encuentre en operación dentro del Comedor Estudiantil ,
- J. En caso de enfermedad o incapacidad (quién presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales o hepatitis), debe realizarse el cambio temporal del personal manipulador de alimentos.
- K. Realizar lavado de manos según el procedimiento establecido para ello.
- L. Para los Comedor Estudiantil, que tengan cuartos fríos, el personal operativo debe contar con los elementos de protección apropiados y completos, como chaquetas, gorros, botas y guantes.

El personal manipulador de alimentos, debe realizarse baño diario, así como higiene oral adecuada, mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

El Comedor Estudiantil, debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el buen uso de la dotación.

35. Lavado de manos

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos que causan contaminación alimentaria, por ello deben lavarse antes de iniciar las labores, cada vez que salga y regrese al área de preparación de alimentos, luego de usar los servicios sanitarios, manejo de residuos, en cada cambio de actividad y después de manipular cualquier material que pudiese representar riesgo de

contaminación para los alimentos.

Pasos mínimos requeridos para el lavado de manos son:

- A. Mojarse muy bien las manos y antebrazo hasta el codo.
- B. Aplicar suficiente jabón antibacterial sin perfume, en manos, antebrazos y codos.
- C. Frotar las palmas de las manos entre sí.
- D. Frotar la palma de la mano contra el dorso de la mano opuesta, entrelazando los dedos y viceversa.
- E. Frotar la palma de una mano sobre la otra entrelazando los dedos.
- F. Cerrar una mano y frotar el dorso de los dedos y los nudillos contra la palma de la mano opuesta y viceversa.
- G. Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de mano derecha, frotarlo con movimientos de rotación y viceversa.
- H. Frotar las uñas contra la palma de la mano opuesta y viceversa
- I. Con los dedos pulgares, limpiar los lechos ungueales (cueritos) de las uñas
- J. Frotarse las muñecas y los antebrazos hasta el codo.
- K. Enjuagar las manos con agua potable.
- L. Secar con toallas de papel desechable. No secarse con la ropa
- M. Usar la toalla de papel para cerrar el grifo.

El lavado de manos debe realizarse en un tiempo que varía entre cuarenta (40) y sesenta (60) segundos.

El Comedor Estudiantil, debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos.

36. Equipos y Menaje

Este aspecto tiene como finalidad permitir y facilitar el correcto funcionamiento y operación el Comedor Estudiantil, con el apoyo del conjunto de accesorios, maquinaria, utensilios, recipientes, instrumentos, menaje y demás elementos, que se empleen en el recibo, fraccionamiento, almacenamiento, procesamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.

- A. Debe mantenerse en el Comedor Estudiantil equipos y menaje en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionamiento. No lavar con aguas reservadas o contaminadas.
- B. Los equipos y utensilios utilizados para el recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, depende del tipo de materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados y contruidos, de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies, e instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de las materias primas hasta la preparación y distribución de los alimentos.
- C. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- D. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad del producto. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.
- E. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
- F. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.
- G. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

- H. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
- I. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
- J. Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y termómetros deben ser verificados semanalmente y registrar la información en el formato establecido "Formato de Verificación de Basculas y Grameras". Para el caso de las básculas y grameras se verificará con ayuda de un peso patrón establecido, el cual indique el peso.
- K. El Comedor Estudiantil debe contar con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del comedor, en donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.

37. Especificaciones para Equipos y Menaje

Se debe disponer del equipo, mobiliario (mesas y sillas) y menaje, adecuado y suficiente que garantice un servicio de alimentación y suministro de calidad.

A continuación se relaciona el requerimiento de equipos, menaje y utensilios mínimos para los Comedor Estudiantil:

EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR ESTUDIANTIL		
CATEGORÍA		CARACTERÍSTICAS
EQUIPOS	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	1 Nevera mixta (refrigeración-congelación) de 27 pies 1 Congelador
	ESTUFA	1 Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones) con plancha o 1 estufa industrial a gas de 3 quemaduras y 1 estufa enana
	LICUADORAS	1 Licuadora Industrial en acero inoxidable
		1 Licuadora casera de 1.25 litros.
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	BASCULA PARA ALIMENTOS	1 báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 libras.
	GRAMERA	1 gramera electrónica con capacidad de 1000 g x 5 g
	BASCULA PARA EL PESAJE RESIDUOS SÓLIDOS	1 báscula con capacidad suficiente para el pesaje de los residuos sólidos
	TERMÓMETROS DE ALIMENTOS	1 termómetro de punzón digital para productos fríos
		1 termómetro de punzón digital para productos calientes
MUEBLES	MESA DE TRABAJO	Mínimo una (1) mesa de trabajo lisa en acero inoxidable, bordes sin aristas., cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas

	ANAQUEL	Mínimo 1, donde se ubiquen alimentos no perecederos (víveres y abarrotes). La cantidad de anaqueles será de acuerdo al área total del depósito. Anaqueles en material higiénico sanitario
	ESTIBAS	La cantidad será de acuerdo al área del depósito de alimentos. Material higiénico sanitario
	CANASTILLAS	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo al área total del depósito
	MESAS PARTICIPANTES	Mesas en material higiénico sanitario. La forma de las mesas podrá ser variada La cantidad de mesas para ubicación será mínimo para 40 participantes de acuerdo al área total del salón comedor y a los turnos
	SILLAS PARTICIPANTES	100% de las sillas de acuerdo a la cantidad de mesas ubicadas en el área del salón comedor. La forma de las sillas podrá ser variada.
MENAJE Y ELEMENTOS COCINA	PLATOS - VASOS	Material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, para sopa, seco y bebidas para el 70% de los participantes que garantice la porción servida por grupo etario.
	CUBIERTOS	Cucharas de sopa, cucharas de postre, tenedor y cuchillo para el 70% de los participantes.
	OLLAS	2 Pailas de aluminio fundido. 2 Caldero hondo de aluminio fundido. 1 Fondo de aluminio de 75 litros. 3 Ollas a presión 13-16 litros. Ollas en aluminio números 32,36, 40
	RECIPIENTES Y BANDEJAS	Recipientes plásticos en buen estado con tapa para la preparación de jugos y ensaladas, almacenamiento de alimentos, desinfección de fruver, menaje y utensilios, canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos. Taza plástica grande, tina 50 litros, jarras con tapas, cucharas o recipientes medidoras, vaso

		medidor con sensibilidad 10cc, bandejas para la distribución de los alimentos en un mínimo del 30% de los cupos del comedor estudiantil ,
	UTENSILIOS COCINA	Colador metálico, abrelatas, tijeras de cocina, tenedor de cocina, espumadera, rallador, pinzas, cuchara de servir pastas, tablas de picar, cuchillos, cucharones semifundidos.
ELEMENTOS DE ASEO, PROTECCIÓN Y OTROS	IMPLEMENTOS DE ASEO	Esponjillas, esponjas, jabón lava loza, desinfectante, servilletas.
		Baldes, escobas, traperos, cepillos o haragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección.
		Atomizadores (para desinfección de ambientes), churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, Jabón líquido de manos antibacterial sin olor, toallas desechables o secador de manos, guantes de caucho (negro, amarillo y verde).
	CANECAS DE RESIDUOS ÁREA DE PREPARACIÓN	<p><u>Cocina:</u> Mínimo una (1) caneca color verde, con cierre hermético sin orificio</p> <p><u>Descomide:</u> Caneca color verde, con cierre hermético sin orificio para realizar el proceso de descomide. Deben estar rotuladas en la parte frontal con los logos diseñados por la SDIS.</p> <p>Las canecas deben estar dotadas con bolsas plásticas del mismo color , teniendo en cuenta lo establecido en el subcomponente ambiental</p>

En el área de preparación, no deben existir elementos en madera, como utensilios, mesas o sillas.

38. Plan De Saneamiento Básico – PSB

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que busca controlar las prácticas correctas de higiene para disminuir sensiblemente el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

El Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia dada por la normatividad sanitaria vigente y contemplada en los artículos 28 y 29 del Capítulo VI del Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 del 2013 Capítulo VI.

La unidad operativa debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos el cual debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente y entes de control.

El Plan de Saneamiento Básico debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, los responsables y los programas que se citan a continuación:

- A. **Programa de limpieza y desinfección:** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del Comedor Estudiantil – . Deben tener por escrito todos los procedimientos que se realizan por áreas, equipos y procesos dentro de la unidad operativa, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempo de contacto, los equipos e implementos requeridos y responsable para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
- B. **Programa de Gestión Integral de Residuos sólidos:** Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos de acuerdo a lo estipulado en el subcomponente ambiental. Lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
- C. **Programa de Control Integral de Plagas:** Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral. Para ello debe ir por escrito todos los procedimientos que se realizan en la unidad operativa como fumigación, puesta de aneos y hermeticidad, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.
La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en la Unidad Operativa.
- D. **Programa de Abastecimiento de agua potable:** El Comedor Estudiantil – debe documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluya claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque (s) de almacenamiento, distribución, mantenimiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

39. Actualización del Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas. Dichos cambios serán realizados por el Coordinador/a de la unidad operativa.

40. Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros

40.1 Plan De Emergencias Y Contingencias

El Plan de Emergencia y Contingencias es el instrumento principal que define las políticas, los sistemas de organización y los procedimientos generales aplicables para enfrentar de manera oportuna, eficiente y eficaz las situaciones de calamidad, desastre o emergencia, en sus distintas fases. El plan tiene como fin mitigar o reducir los efectos negativos o lesivos de las situaciones de emergencia que se puedan presentar en el desarrollo de las actividades.

40.2 Análisis de Riesgo

En forma general, el análisis o evaluación de riesgos se define como el proceso de estimar la probabilidad de que ocurra un evento no deseado con una determinada severidad o consecuencias en la seguridad, salud, medio ambiente o bienestar público. Este análisis debe contemplar: identificación de amenazas, estimación de la vulnerabilidad, cálculo del riesgo y medidas de intervención.

40.3 Esquema Organizacional para la Atención de Emergencias

En la estructuración del Plan de Emergencia y Contingencias es necesario asignar funciones, responsabilidad y autoridad para tomar decisiones y ejecutar acciones que conlleven al control del escenario de una emergencia, esto bajo un esquema organizacional claro.

El esquema organizacional para las emergencias debe ser propio para cada Comedor Estudiantil, y depende del análisis de riesgos y la información específica del escenario de riesgos, el número de niños y adolescentes disponibles y la complejidad que posee el Comedor Estudiantil.

Es necesario identificar los niños y adolescentes que van a asumir los siguientes roles: coordinador de la emergencia, enlace (encargado de realizar las llamadas a las líneas de emergencias), jefe de brigada contra incendio, jefe de brigada de primeros auxilios, jefe de brigada de evacuación, jefe de seguridad y de información pública (encargado de dar información a la comunidad en caso de presentarse un evento en el Comedor Estudiantil).

Tanto el esquema organizacional, como el plan debe ser socializado con todo el equipo de trabajo, incluyendo el rol de la persona seleccionada y su importancia.

Es necesario que el Comedor Estudiantil, cuente con el directorio de emergencias de las entidades como: Línea de Emergencias 123, Alcaldía Local, Estación de Bomberos de la localidad, Estación de Policía, Red Hospitalaria Local, Cruz Roja, ambulancias, Junta Defensa Civil, Gas Natural, Acueducto, aseguradora. Este directorio debe estar ubicado en un lugar visible a todos los participantes, personal administrativo y operativo.

40.4 Planes de Acción

En los planes de acción se definen las metas, objetivos, procesos y procedimientos a desarrollar por un incidente o emergencia específica, en un periodo específico, determinando los recursos, suministros y servicios a utilizar y los responsables de cada acción.

Cada plan debe contener la siguiente información:

- A. Nombre del responsable de cada plan de acción.
- B. Funciones en el desarrollo normal de la actividad: Se mencionan las acciones del desarrollo cotidiano de la organización o actividad.
- C. Funciones en caso de emergencia: Se describen las acciones y mecanismos de la organización, antes, durante y después de la ocurrencia de una emergencia.

Entre estos planes de acción están: 1) Plan General – Jefe de Emergencias, 2) Plan de Seguridad, 3) Plan de Atención Médica y Primeros Auxilios, 4) Plan de Contraincendios, 5) Plan de Evacuación, 6) Plan de Información Pública, 7) Plan de Atención Temporal de Afectados.

40.5 Programa de Capacitación

Es necesario que el Comedor Estudiantil, cuente con un plan de capacitación y entrenamiento continuo dirigido a todo el personal que labora en el comedor. Las capacitaciones recibidas se relacionarán a: primeros auxilios, teoría del fuego y manejo de extintores y seguridad humana. Así mismo debe socializar el plan a todos los-as operarios-as del Comedor Estudiantil, y a los participantes las rutas de evacuación, punto de encuentro, sistema de alarma y procedimientos de atención en caso de accidente. Las evidencias como listas de asistencia, fotografías o actas deben ser parte del anexo del plan.

40.6 Consultas

El Comedor Estudiantil, puede efectuar consultas en la siguiente dirección de Internet: <http://www.sire.gov.co>, e ingrese a PLAN DE EMERGENCIAS DE BOGOTÁ / Componente 3. Guía para elaborar planes de emergencia y contingencias.

40.7 Medidas Contra Incendios

- A. El Comedor Estudiantil, debe cumplir de manera permanente con las condiciones de seguridad humana y protección contra incendios, requeridas por la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos.
- B. El espacio físico en donde se encuentre la cocina, calentadores o estufas de gas tienen que disponer de ventilación que comunique con el exterior, ello para evitar casos de intoxicación o de explosión en caso de ocasionarse un escape.

- C. El Comedor Estudiantil , debe tener mínimo 2 extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador –archivos, salón comedor. Deben encontrarse ubicados dentro del plano del Plan de emergencia y contingencias. En caso de contar con más de 2 extintores se debe cumplir con los mismos criterios de carga, señalización y vigencia.
- D. Se recomienda la instalación de alarmas detectoras de humo en el Comedor Estudiantil , y mantenerlas en funcionamiento.
- E. El sistema y acometida de gas deben estar debidamente instalados. En caso de utilizar gas GLP (Propano), la instalación debe cumplir con la normatividad vigente.
- F. Mantener ventiladas las áreas donde se encuentre instalado el gas natural.
- G. En caso de existir fugas de gas en el sistema instalado en el Comedor Estudiantil ,, se debe informar rápidamente a la línea 123 y a gas natural 164.
- H. Elementos como coge ollas o plásticos no deben colocarse cerca de la estufa.
- I. El personal operativo encargado, no deberá desatender la estufa mientras está cocinando, especialmente aceites o grasas.
- J. El Comedor Estudiantil , no debe tener almacenado líquidos inflamables.
- K. En la cocina del Comedor Estudiantil , no se debe permitir el uso de combustibles líquidos o de biomasa (carbón mineral o vegetal).
- L. Si percibe olor de sustancias inflamables, no accione interruptores eléctricos ni encienda fósforos o mecheros, la chispa provocaría una gran explosión. Verifique cuál es la causa del olor.
- M. Los equipos eléctricos no se deben ubicar cerca de los lugares en donde se encuentren líquidos inflamables de fácil combustión, ya que son peligrosos y pueden ocasionar incendios.
- N. El Comedor Estudiantil , debe garantizar el buen estado y funcionamiento de las instalaciones eléctricas, según la normatividad vigente. Las instalaciones eléctricas como tomas, enchufes y cables, deben estar protegidas, canalizadas, sin peladuras y retirado de los participantes.
- O. Desconectar todo equipo eléctrico que no se esté utilizando.
- P. En caso de emergencia evitar utilizar velas o lámparas de gas, use linternas de pilas o eléctricas.
- Q. Es importante que no se conecte varios aparatos en un solo enchufe múltiple y se debe mantener en buen estado toda la instalación eléctrica. El no hacerlo supondría un grave peligro de incendio.
- R. Los equipos industriales que generan calor y los quemadores portátiles, son peligrosos, ya que son una fuente constante de inflamación que originan los incendios. Se deben analizar las cantidades de elementos combustibles en los lugares de trabajo, para reducirlos y así evitar incendios.
- S. Realizar mantenimiento de rodamientos y transmisiones para que no se produzcan fricciones y recalentamientos.
- T. Se debe tener muy presente que aquellos lugares en donde no ingresa ventilación y se concentra mucha acumulación de calor se puede llegar a temperaturas de inflamación; ocasionando incendios inesperados.
- U. Eliminar las basuras o desperdicios, de acuerdo a las rutas de recolección en el Comedor Estudiantil ,.
- V. El área de preparación de los alimentos, no debe ser accesible a los participantes, para lo cual debe instalarse en un lugar visible y estratégico un aviso que diga PROHIBIDO EL INGRESO A PERSONAL NO AUTORIZADO

40.8 Medidas Contra Descargas Eléctricas

- A. Evitar el calentamiento excesivo en las conexiones y cables.
- B. Revise que el recubrimiento de los cables no se encuentre cuarteado o cristalizado.
- C. Los cables no deben tener peladuras, perforación, oxidación, deterioro, ni daños en los aislamientos.
- D. Evite utilizar extensiones, las cuales pueden generar riesgos.
- E. El calibre y longitud del conductor debe ser el adecuado, de acuerdo con las condiciones de carga y normas vigentes.

- F. Utilice tomacorrientes certificados.
- G. Reemplace las luminarias antiguas por nuevas tecnologías.
- H. Mantener los electrodomésticos lejos de lavaderos y lavamanos.
- I. Conocer el manual de instrucciones de los electrodomésticos, así como las respectivas hojas de vida de los equipos con los que cuenta el Comedor Estudiantil .
- J. Instalar toma eléctrica con polo a tierra en las zonas que se requieran, como por ejemplo la cocina y el baño del Comedor Estudiantil . No se deben instalar tomacorrientes eléctricos cercanos a las zonas húmedas.
- K. Las tomas eléctricas que el Comedor Estudiantil , considere que no se necesitan, deben ser inhabilitadas con una tapa de seguridad (tapa ciega). Ya que al incrementar el número de equipos y/o artefactos eléctricos sin planear un aumento de carga puede generar:
 - a. Problemas de baja tensión.
 - b. Disparo de algunos interruptores cuando se inician varias cargas de manera simultánea.
 - c. Problemas de funcionamiento en máquinas por deficiencia de corriente y caídas de tensión. Riesgo potencial de cortos o sobrecargas debido al calentamiento en los cables y operaciones incorrectas de las protecciones.
- L. Desconectar los aparatos eléctricos que no se estén utilizando (excepto neveras y congeladores).
- M. Mantener los cables fuera del alcance de los participantes del Comedor Estudiantil - .
- N. Realizar periódicamente el respectivo mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones eléctricas del Comedor Estudiantil , a través de personal competente.
- O. Al interior del Comedor Estudiantil , está prohibido el uso de pólvora (Según Decreto 751 de 2001).

40.9 Medidas Contra Sustancias Peligrosas

- A. Mantener los productos inflamables como thinner, disolventes, varsol, ceras, fósforos, encendedores y velas, aislados de fuentes de calor y fuera el área de preparación de los alimentos y del alcance de los participantes.
- B. El talento humano del Comedor Estudiantil , debe estar atento a que los participantes no manipulen productos inflamables como thinner, disolventes, varsol, ceras, fósforos y encendedores dentro de las instalaciones del Comedor.
- C. Verificar el rotulado de elementos de limpieza y desinfección y otros insumos en cuanto a las condiciones de almacenamiento y advertencias.
- D. Mantener bajo llave y fuera del alcance de los participantes las sustancias potencialmente tóxicas como hipoclorito, detergentes, varsol, limpia muebles, entre otros.
- E. No mezclar indiscriminadamente los productos de limpieza, especialmente en el caso del hipoclorito de sodio y el varsol (se produce un fuerte desprendimiento de cloro, que es un gas tóxico). Igual ocurre con la mezcla de hipoclorito y amoníaco.
- F. Conservar los productos de limpieza en sus envases originales, cuando esto no sea posible, se deben conservar en envases claramente identificados y con indicación de su peligrosidad.
- G. No envasar productos de limpieza o tóxicos en empaques de alimentos como botellas de gaseosa o cajas de galletas.
- H. Cuando se realicen actividades como fumigación, éstas deben realizarse por expertos y en un día que no se ejecuten actividades de procesamiento de alimentos, igualmente no se deben encontrar los participantes en el Comedor Estudiantil – , tal como lo indica el Plan de Saneamiento Básico en el programa de control de plagas. Para aplicación de insecticidas, plaguicidas o aplicación de pinturas, se deben tener en cuenta las medidas de seguridad de protección para los alimentos y para el personal encargado de realizar la actividad (debe hacerse con conocimiento de sus riesgos por inhalación y contactos dérmicos entre otros).
- I. No mantener insecticidas, raticidas, plaguicidas o pinturas en el Comedor Estudiantil .
- J. Proporcionar una adecuada ventilación de todas las áreas del Comedor Estudiantil , permitiendo la circulación de aire cuando se han llevado a cabo fumigaciones o pintura, con anterioridad al día de actividad con los participantes.
- K. Contar con buena ventilación para la aplicación de pinturas, disolventes y adhesivos.
- L. Cerrar la llave del paso de gas al finalizar la jornada de utilización.
- M. Evitar las corrientes de aire sobre la llama de la cocina a gas que puedan apagarla.

- N. Vigilar los recipientes con líquidos sobre el fuego que, al hervir puedan rebosar y apagar la llama.
- O. Diseñar procesos y controles de trabajo, y utilizar equipos y materiales adecuados para reducir la liberación de sustancias peligrosas.
- P. Aplicar medidas de protección individual, incluido el uso de equipos de protección personal. De conformidad con la ley.
- Q. Promover charlas informativas a las operarias de cocina sobre las diferentes sustancias tóxicas que se encuentran en el lugar de trabajo y las consecuencias que se originan por el mal uso de las mismas.
- R. En casos de una emergencia ponerse en contacto con las autoridades pertinentes.

41. Medidas relativas a la Infraestructura

41.1 Iluminación y ventilación

- A. La iluminación artificial de las áreas de preparación, almacenamiento y salón comedor deberán estar protegidas en material transparente de fácil higienización, para evitar riesgo físico de accidente en caso de ruptura.
- B. Se debe garantizar ventilación en todas las áreas del Comedor Estudiantil ,.

41.2 Ventanas y vidrios

- A. Cubrir las ventanas con película de seguridad o algún similar, para prevenir el estallido de vidrios en caso de sismo o golpes.
- B. Las ventanas deben tener los vidrios en buen estado: completos, sin roturas, vencimientos, asegurados firmemente a los marcos que los soportan.
- C. Los materiales de frágil resistencia (claraboyas, marquesinas, vidrios, espejos, entre otros) deben contar con elementos (película de seguridad, vidrio templado o similar) que garanticen la seguridad de los participantes de los efectos causados por el rompimiento de los mismos.
- D. Las ventanas que limitan directamente con espacio público, deben impedir la intrusión de niños y adolescentes ajenas al Comedor Estudiantil - .
- E. Las ventanas deben permitir la ventilación e iluminación de los diferentes espacios y abrir y cerrar fácilmente, de manera que su apertura no ocasione accidentes a los participantes o personal en su tránsito cercano (preferiblemente ventana corrediza o adecuar el basculante hacia parte superior de la ventana).

41.3 Puertas

- A. Las puertas deben ser de fácil acceso a los participantes a las diferentes áreas como: administrativa, baños y salón comedor.
- B. La puerta principal debe permanecer abierta durante la prestación del servicio, de tal manera que permita una fácil evacuación de los participantes en caso de emergencia.
- C. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 y 1.20 mts, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.
- D. En lo posible las puertas deben abrir hacia afuera para una rápida evacuación por emergencia.

41.4 Pisos

- A. Los pisos no deben tener superficies resbaladizas y se debe eliminar cualquier objeto que obstruya el paso hacia la ruta de evacuación.
- B. Señalizar las áreas húmedas en las que se está haciendo aseo y evitar que los participantes transiten por allí.
- C. Nunca encerar piso de alto tráfico si este no es de material antideslizante.

41.5 Muros

- A. La superficie de los muros estará señalizada indicando la salida de emergencia.
- B. En áreas de circulación deben disponer de pasamanos guía.
- C. Los cuadros, lámparas y repisas deben estar debidamente asegurados.

41.6 Techos

Los cielos rasos para todos los espacios del Comedor Estudiantil , deben ser de material no combustible y contra incendio.

41.7 Escaleras

- A. No deben existir objetos que obstruyan el paso en las escaleras.
- B. Si existen escaleras en el Comedor Estudiantil ,, deben tener pasamanos y estar protegidas con barandas
- C. No ubicar tapetes u otros elementos de tipo deslizante, al pie de las escaleras.
- D. Nunca encerar escaleras de alto tráfico si este no es de material antideslizante.
- E. Los pasos y los descansos de las escaleras deberán estar dotados de material antideslizante cuando se requiera.
- F. Las escaleras deben ser en material incombustible.
- G. Las rampas deben ser antideslizantes o tener recubrimiento con el mismo efecto.
- H. Las escaleras de ingreso o evacuación deben estar elaboradas en un material diferente a madera.

41.8 Corredores

1. En los corredores se debe evitar obstrucciones con elementos como muebles, materas, canecas y paneles informativos.
2. Los pasamanos serán en material antideslizante y no conductor de electricidad.
3. En el Comedor Estudiantil , los pasillos y salidas se deben encontrar despejados, de manera que permitan su fácil tránsito y evacuación.
4. Los pasillos de salidas de evacuación deben estar señalizados. Las señales deben ser en material fotoluminiscente o acrílico y no deben tener un tamaño menor a 15 cm de alto por 20 cm de ancho.

41.9 Otros Espacios

- A. El acceso a lugares de almacenamiento de agua, tales como: tanques, lavaderos, fuentes y otras, deben encontrarse restringidos para los participantes instalando los respectivos avisos.
- B. El salón comedor debe estar fuera de la cocina y ser de fácil acceso y evacuación.

41.10 Medidas para la Evacuación

- A. Debe contar con cinta de balizaje y paletas de señalización de “pare y siga” para facilitar el cruce de vías hacia el punto de encuentro externo.
- B. Debe contar con un sistema de alarma para evacuación en caso de emergencia.
- C. Se sugiere en lo posible demarcar la ruta de evacuación con huellas en el piso para que los niños y niñas conozcan de una manera pedagógica la salida hacia el punto de encuentro.
- D. Contar con linternas y pitos para una posible evacuación.

42. Bibliografía

RESOLUCIÓN 16432 DE 2015. Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Consultado en: http://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_mineduccion_16432_2015.htm.

COLOMBIA. DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. Seguridad alimentaria y nutricional. [Base de datos en línea]. [Consultado 20 sept. 2016]. Disponible en . <<http://www.dnp.gov.co/PortalWeb/Programas/Educaci%C3%B3n/culturasaludempleoy pobreza/Pol%C3%ADticasSocialesTransversales/SeguridadAlimentariayNutricional/tabid/343/Default.aspx>>.

PROYECTO DE ACUERDO No. 180 DE 2009. "POR MEDIO DEL CUAL SE ESTABLECEN UNAS CONDICIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES COMUNITARIOS EN EL DISTRITO". Consultado en <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=35802>.

Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. Ingeniería Civil y Arquitectura. Planeamiento y diseño de instalaciones y ambientes escolares. Bogotá ICONTEC 2000 (NTC4595). Consultado en: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=35802>.

PRESUPUESTO

EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS					
COMEDOR COMUNITARIO FUNDACIÓN BUSQUEDA Y RESCATE					
CATEGORÍA		CARACTERÍSTICAS	CANT	VALOR UNI	TOTAL
EQUIPOS	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	1 Nevera mixta (refrigeración-congelación) de 27 pies	1	2.700.000,00	2.700.000,00
		1 Congelador	1	1.850.000,00	1.850.000,00

	ESTUFA	1 Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones) con plancha o 1 estufa industrial a gas de 3 quemaduras y 1 estufa enana	1	1.920.000,00	1.920.000,00
	LICUADORAS	1 Licuadora Industrial en acero inoxidable	1	380.000,00	380.000,00
		1 Licuadora casera de 1.25 litros.	1	85.000,00	85.000,00
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	BASCULA PARA ALIMENTOS	1 báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 libras.	1	289.000,00	289.000,00
	GRAMERA	1 gramera electrónica con capacidad de 1000 g x 5 g	1	120.000,00	120.000,00
	BASCULA PARA EL PESAJE RESIDUOS SÓLIDOS	1 báscula con capacidad suficiente para el pesaje de los residuos sólidos	1	150.000,00	150.000,00
	TERMÓMETROS DE ALIMENTOS	1 termómetro de punzón digital para productos fríos	1	90.000,00	90.000,00
		1 termómetro de punzón digital para productos calientes	1	85.000,00	85.000,00
MUEBLES	MESA DE TRABAJO	Mínimo una (1) mesa de trabajo lisa en acero inoxidable, bordes sin aristas., cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas	1	1.000.000,00	1.000.000,00
	ANAQUEL	Mínimo 1, donde se ubiquen alimentos no perecederos (víveres y abarrotes). La cantidad de anaqueles será de acuerdo al área total del depósito. Anaqueles en material higiénico sanitario	1	320.000,00	320.000,00
	ESTIBAS	La cantidad será de acuerdo al área del depósito de alimentos. Material higiénico sanitario	2	65.000,00	130.000,00
	CANASTILLAS	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo al área total del depósito	3	35.000,00	105.000,00
	MESAS PARTICIPANTES	Mesas en material higiénico sanitario. La forma de las mesas podrá ser variada La cantidad de mesas para ubicación será mínimo para 40 participantes de acuerdo al área total del salón comedor y a los turnos	15	40.000,00	600.000,00
	SILLAS PARTICIPANTES	100% de las sillas de acuerdo a la cantidad de mesas ubicadas en el área del salón comedor. La forma de las sillas podrá ser variada.	60	15.000,00	900.000,00
MENAJE Y ELEMENTOS COCINA	PLATOS	Material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, para sopa, seco y bebidas para el 70% de los participantes que garantice la porción servida por grupo etario.	60	2.000,00	120.000,00
	VASOS		60	1.000,00	60.000,00
	CUBIERTOS	Cucharas de sopa, cucharas de postre, tenedor y cuchillo para el 70% de los participantes.	60	4.000,00	240.000,00
	OLLAS	2 Pailas de aluminio fundido.	2	70.000,00	140.000,00
		2 Caldero hondo de aluminio fundido.	2	62.000,00	124.000,00
		1 Fondo de aluminio de 75 litros.	1	132.000,00	132.000,00
		3 Ollas a presión 13-16 litros.	3	160.000,00	480.000,00

		Ollas en aluminio números 32	1	121.000,00	121.000,00
		Ollas en aluminio números 36	1	136.000,00	136.000,00
		Ollas en aluminio números 40	1	162.000,00	162.000,00
	RECIPIENTES Y BANDEJAS	Recipiente plástico con tapa (Jarra) para preparación de jugo	4	7.000,00	28.000,00
		Recipiente plástico con tapa (ensaladera) grande	2	16.000,00	32.000,00
		Recipientes plásticos en buen estado con tapa para almacenamiento de alimentos, desinfección de fruver, menaje y utensilios	6	8.000,00	48.000,00
		Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.	5	20.000,00	100.000,00
		Taza plástica grande, tina 50 litros	1	200.000,00	200.000,00
		Cucharas plásticas para servir	5	12.000,00	60.000,00
		Vaso medidor con sensibilidad 10 cc.	3	10.000,00	30.000,00
		Bandejas para la distribución de los alimentos en un mínimo del 30% de los cupos del comedor comunitario	5	18.000,00	90.000,00
	UTENSILIOS COCINA	Colador metálico	3	24.000,00	72.000,00
		Abrelatas	1	16.000,00	16.000,00
		Tijeras de cocina	2	11.000,00	22.000,00
		Tenedor de cocina	3	13.000,00	39.000,00
		Espumadera	3	19.000,00	57.000,00
		Rallador	3	14.000,00	42.000,00
		Pinzas	3	9.000,00	27.000,00
		cuchara de servir pastas	3	8.000,00	24.000,00
		tablas de picar	3	22.000,00	66.000,00
		cuchillos	5	26.000,00	130.000,00
		cucharones semifundidos.	3	38.000,00	114.000,00
ELEMENTOS DE ASEO, PROTECCIÓN Y OTROS	IMPLEMENTOS DE ASEO	Baldes	2	16.000,00	32.000,00
		Escobas	2	8.000,00	16.000,00
		Traperos	2	7.000,00	14.000,00
		Cepillos o haragán	3	11.000,00	33.000,00
		Balletillas, limpiones y demás	7	12.500,00	87.500,00
		Atomizadores (para desinfección de ambientes)	2	17.000,00	34.000,00
		churruscos	2	3.500,00	7.000,00
		secador de manos	1	260.000,00	260.000,00
		guantes de caucho (negro, amarillo y verde).	10	4.000,00	40.000,00
		chupa	2	6.000,00	12.000,00
		recogedor	2	6.500,00	13.000,00
	CANECAS DE RESIDUOS ÁREA DE PREPARACIÓN	<u>Cocina: Mínimo una (1) caneca color verde, con cierre hermético sin orificio</u>	2	76.000,00	152.000,00
		<u>Descomide: Caneca color verde, con cierre hermético sin</u>	1	82.000,00	82.000,00

	<u>orificio para realizar el proceso de descomide.</u>		
	TOTAL PRESUPUESTO IMPLEMENTOS		14.418.500,00