

**UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL DE COSTA RICA
(UCI)**

**PROPUESTA DE LINEAMIENTOS DE POLITICA PUBLICA PARA LA
VIGILANCIA Y EL CONTROL SANITARIO EN ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS SITUADOS EN COLOMBIA**

ADRIANA LIZETH FORERO LOPEZ

**PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TITULO DE MASTER EN GERENCIA DE
PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

**SAN JOSÉ, COSTA RICA
DICIEMBRE DE 2016**

**UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL DE COSTA RICA
(UCI)**

**Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como
requisito parcial para optar al grado de Master en Gerencia de Programas
Sanitarios en Inocuidad de Alimentos**

**Ing. Ana Cecilia Segreda Rodríguez
PROFESORA, TUTORA**

**MIA. Valentina Franco Gutiérrez
LECTOR**

**Ing. Adriana Lizeth Forero López
SUSTENTANTE**

DEDICATORIA

Esta tesina es dedicada a Dios, por darme la oportunidad de crecer intelectualmente, afirmarme en los momentos de gran dificultad y por haberme permitido llegar al final de la meta.

A mis hijitos Emanuel y Pablo Esteban, que a pesar de su corta edad me demostraron su amor y comprensión para seguir con este proyecto.

A mi esposito por su amor y apoyo incondicional.

A mis padres por su amor, paciencia y colaboración.

A la memoria de mi abuelito.

RECONOCIMIENTOS

A mi Dios Todo Poderoso quien me guio en cada una de las líneas escritas en éste proyecto

A mi esposo, hijitos y familia por su comprensión

A la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC por darme la oportunidad de iniciar y ejercer supervisión en los contratos de alimentación bajo la problemática social penitenciaria existente

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	i
RECONOCIMIENTOS	ii
ÍNDICE DE CONTENIDO	iii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	v
ÍNDICE DE CUADROS	vi
ABREVIACIONES	vii
RESUMEN EJECUTIVO	viii
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 ANTECEDENTES	1
1.2 PROBLEMÁTICA	3
1.3 JUSTIFICACIÓN	4
1.4 OBJETIVO GENERAL	6
1.5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
2. MARCO TEÓRICO	8
2.1 GENERALIDADES	8
2.2 MARCO REFERENCIAL	10
2.3 MARCO LEGAL	12
3. MARCO METODOLÓGICO	13
3.1 FUENTES DE INFORMACIÓN	13
3.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	14
4. RESULTADOS	15
4.1 DISEÑO DE POLITICA PÚBLICA	15

5. CONCLUSIONES-----	41
6. RECOMENDACIONES-----	43
7. BIBLIOGRAFIA-----	44
8. ANEXOS -----	46
8.1 ANEXO I. CHARTER DEL PROYECTO -----	46
8.2 ANEXO II. TABLAS DINÁMICAS -----	48
8.3 ANEXO III. INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN PARA EL CONTROL SANITARIO EN ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DEL ÓRDEN NACIONAL-----	49

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Mapa Político de Colombia	9
Ilustración 2 Quejas presentadas por internos en Colombia - Fuente propia.....	16
Ilustración 3 Quejas por establecimiento – Fuente propia	17
Ilustración 4 Árbol de problemas para quejas presentadas por los internos	19
Ilustración 5 Árbol de soluciones para quejas presentadas por los internos	20
Ilustración 6 Árbol de problemas aducido a problemas de inocuidad en los establecimientos penitenciarios – Fuente propia	21
Ilustración 7 Árbol de medios relacionado con problemas de inocuidad – Fuente propia	22
Ilustración 8 Mapa de Colombia – Distribución por regionales – Fuente propia ...	24
Ilustración 9 Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional norte – Fuente propia	25
Ilustración 10 Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional noreste – Fuente propia	25
Ilustración 11 Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional occidente – Fuente propia.....	26
Ilustración 12 Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional viejo caldas – Fuente propia.....	27
Ilustración 13 Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional central – Fuente propia	28
Ilustración 14 Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional oriente – Fuente propia	29

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Número de servicios de alimentación.....	30
Cuadro 2 Ranking mundial de población carcelaria – Fuente Institute of Criminal Policy Research año 2015	36
Cuadro 3 Ranking Centro América de población carcelaria – Fuente Institute of Criminal Policy Research año 2015	36
Cuadro 4 Ranking Sur América de población carcelaria – Fuente Institute of CriUMEminal Policy Research año 2015	37

LISTADO DE ABREVIACIONES

BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
CODEMI	Comité Nacional de Prevención y Control de las Deficiencias de Micronutrientes
CONPES	Consejo Nacional de Política Económica Social
DNP	Departamento Nacional de Planeación
ERON	Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional
ETA	Enfermedad Transmitida por Alimentos
ICBF	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
INPEC	Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario
OMS	Organización Mundial de la Salud
PNAN	Plan Nacional de Alimentación y Nutrición
PPL	Población Privada de la Libertad
PQRD	Petición, quejas, reclamos y denuncias
PSAN	Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional
RESA	Red de Seguridad Alimentaria
USPEC	Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios

RESUMEN EJECUTIVO

El sector penitenciario y carcelario ha tenido como objeto proteger la vida, la dignidad humana, la integridad personal, la igualdad, la libertad religiosa y el debido proceso de la población privada de la libertad; con esto, en una de sus partes se hace referencia a proteger la alimentación suministrada en tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) con el fin de evitar una enfermedad transmitida por alimentos - ETA y en cuanto al servido de las raciones en condiciones dignas.

Para llevar a cabo el desarrollo del proyecto, se planteó como objetivo general la elaboración de los lineamientos de una política pública nacional, con el fin de garantizar la salud en los internos recluidos en los centros penitenciarios y carcelarios, a través de la vigilancia y el control sanitario durante el abastecimiento, almacenamiento y suministro de los alimentos listos para el consumo. Como objetivos específicos, se aplicarán los principios de formulación de una política pública vistos en uno de los módulos desarrollados en el plan de estudios de la maestría en gerencia de programas sanitarios en inocuidad de alimentos, la ejecución de dicha política mediante posibles actores que se involucren en la protección de poblaciones vulnerables y la verificación del manejo de los sistemas carcelarios en otros países del continente americano.

Por lo anteriormente expuesto, ésta información se obtendrá a través de investigación documental mediante estudio de quejas y reclamos relacionados con los derechos de petición, impuestos por internos y verificación de las condiciones higiénico sanitarios de los diferentes servicios de alimentación situados en Colombia.

El estado colombiano deberá cumplir con la protección de población vulnerable, la cual se encuentra en alto grado de hacinamiento y cuando en algunas regiones de Colombia no cuentan con el preciado líquido, vital para abastecer las necesidades apremiantes del ser humano.

EXECUTIVE SUMMARY

The penitentiary and prison sector has been designed to protect life, human dignity, personal integrity, equality, religious freedom and due process of the population deprived of liberty; With this, in one of its parts is meant to protect the food supplied in three times of food (breakfast, lunch and dinner) in order to avoid a disease transmitted by food - ETA and as to the serving of rations in conditions Worthy.

In order to carry out the development of the project, the general objective was to develop the guidelines for a national public policy, in order to guarantee the health of inmates detained in penitentiary and prison centers, through surveillance and Sanitary control during the supply, storage and supply of ready-to-eat foods. As specific objectives, the principles of formulation of a public policy will be applied, as seen in one of the modules developed in the curriculum of the master's degree in the management of sanitary programs in food safety, the implementation of said policy through possible actors who are involved In the protection of vulnerable populations and verification of the management of prison systems in other countries of the American continent.

For the above, this information will be obtained through documentary research through the study of complaints and claims related to the rights of petition, taxes by inmates and verification of the sanitary conditions of the different food services located in Colombia. The Colombian state must comply with the protection of vulnerable population, which is in a high degree of overcrowding and when in some regions of Colombia do not have the precious liquid, vital to supply the pressing needs of the human being.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 ANTECEDENTES

En la edad antigua existían las penas privativas de la libertad, en las cuales las personas eran recluidas en calabozos o cuevas infestados de gusanos, enfermos de lepra o con animales salvajes con el fin de crear un terror psicológico apartándolas de la sociedad.

Hacia la edad media, los castigos y torturas eran empleados en estas personas con el fin de crear la vergüenza pública y reconocimiento por parte del agresor al arrepentimiento; sin embargo, seguían siendo encerradas, debido a que la cárcel era un lugar previo al castigo.

En la época de la Independencia (año 1810 - 1815), se adoptan modelos penitenciarios franceses y españoles en la cual se proscribía el castigo y se procede a circunscribir la libertad del ciudadano que ha cometido un delito.

Hacia el año 2014, el Congreso de la República de Colombia decreta la Ley 1709, quien a su vez modifica algunos artículos de la Ley 65 de 1993 *“Por la cual se expide el Código Penitenciario y Carcelario”*, Ley 599 de 2000 *“Por la cual se expide el Código Penal”* y Ley 55 de 1985 *“Por medio de la cual se dictan normas tendientes al ordenamiento de las finanzas del Estado y se dictan otras disposiciones”*. La mencionada ley establece las competencias de dos organismos estatales adscritos al Ministerio de Justicia y del Derecho, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC. El INPEC asumirá la creación, dirección y vigilancia de Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional - ERON, mientras que una de

las competencias de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, se encargará de provisionar directa o indirectamente los alimentos a las personas privadas de la libertad. Lo anterior se refiere a que en el año 1914, se crea la Dirección General de Prisiones y en 1992 se crea el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, quien es el encargado de la vigilancia, custodia, tratamiento de la pena, suministro de alimentación, bienes y servicios de salud, entre otros.

Por fallas en el sistema penitenciario, hacia el año 2014, se crea la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, la cual se le dará la competencia de construir establecimientos de reclusión y la administración de los servicios de salud, alimentación y los bienes como dotación de elementos para la función de la custodia y la vigilancia.

Con la instauración de la Ley 1709 de 2014, la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC aborda la verificación de cada uno de los servicios de alimentación correspondientes a los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional - ERON, en la cual se concluye que dichos servicios de alimentación no presentan control sanitario por lo que se ve afectada la salud de la población privada de la libertad. A raíz de ésta dificultad se inician las licitaciones públicas basadas en estudios previos para la ejecución de pliegos de condiciones, cláusulas contractuales y conceptos técnicos alimentarios.

En relación con lo que no ocupa y teniendo en cuenta que la USPEC es una entidad joven, es importante realizar la supervisión de los contratos adjudicados a los operadores de alimentación en cada uno de los establecimientos carcelarios.

No obstante, estos procesos fueron adjudicados a operadores externos de alimentación, los cuales no cumplen con las buenas prácticas manufactura, por lo

que se hace necesario efectuar el control de los alimentos desde la recepción, almacenamiento, pre alistamiento, procesamiento, distribución y transporte, teniendo en cuenta que la normatividad sanitaria en Colombia está dirigida para establecimientos comerciales de alimentos y bebidas que frecuentan personas del común y no para personas reclusas en centros carcelarios.

Asimismo, se consideró que durante la ejecución de los contratos de alimentación se presentaron brotes por presuntas enfermedades transmitidas por alimentos, manifestaciones de inconformidad por los menús suministrados a los internos, los cuales impartieron derechos de petición y tutelas, por lo que se realizó análisis de la problemática de las mismas con el fin de verificar la causa raíz y el análisis de soluciones.

Así las cosas, la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura mejorará el estatus sanitario de los Centros de Reclusión del Orden Nacional – ERON teniendo en cuenta problemáticas como la vulnerabilidad de la población, alimentos expuestos y agentes etiológicos los cuales irán disminuyendo canales de alimentos de mayor riesgo que se verán afectados en cuanto a la salud pública.

1.2 PROBLEMÁTICA

La protección por parte de Estado, en las actividades para la producción de alimentos se establece en el artículo 65 de la Constitución Política de Colombia de 1991; sin embargo, ésta Constitución únicamente habla de la seguridad alimentaria como derecho fundamental de los niños y en los deberes del Estado en relación a la producción agrícola.

En Colombia, a pesar de la existencia de pliegos de condiciones y obligaciones contractuales frente al suministro de la alimentación, no se tiene el conocimiento

del estatus sanitario de cada uno de los establecimientos penitenciarios y carcelarios; a su vez, no se realizan actividades de supervisión que garanticen la buena prestación del servicio y la debida protección de la salud de las personas privadas de la libertad.

La ejecución de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, se debe llevar a cabo en todos los establecimientos comerciales dirigidos a personas del común, sin embargo, la no adopción y supervisión de las condiciones higiénico sanitarias en establecimientos intramurales, podrán convertirse en riesgo para la salud pública y decadencia de la protección de los derechos de los internos frente al suministro de alimentos en condiciones dignas.

Por esta razón, nace la idea de establecer los lineamientos para desarrollar una política pública que garantice la salud pública, efectuando la vigilancia y el control sanitario, entregando alimentos basados en parámetros de inocuidad y calidad e instaurando la normatividad sanitaria en los servicios de alimentación intramurales, teniendo en cuenta el reglamento interno de seguridad de cada uno de los establecimientos sin que se vea afectada la seguridad del mismo.

1.3 JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto, se refiere a la construcción de propuesta para garantizar la salud de los internos reclusos en centros penitenciarios y carcelarios ubicados en la extensión del territorio colombiano. Frente a esto es importante conocer las presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA, las cuales se pueden definir como:

“Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), son el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población” (Protocolo de Vigilancia en Salud Pública. Enfermedades Transmitidas por Alimentos – **Instituto Nacional de Salud PRO-R02. 001. Versión 02. Enero 12 de 2016:2).**

Como análisis a esta problemática, es importante conocer los factores inherentes a la aparición de presuntas ETA's como el alto hacinamiento, la falta de agua potable, personas con infinidad de enfermedades, establecimientos carcelarios ubicados en temperaturas altas debido a la situación geográfica de Colombia, inocuidad y calidad de suministro en la alimentación, producción de alimentos en cocinas rudimentarias y periodos prolongados de inanición.

El establecimiento de una política pública para garantizar la salud a los internos recluidos en prisiones ubicadas en Colombia, se realizó por el interés de mitigar los riesgos basados en el consumo de los alimentos teniendo en cuenta los factores anteriormente mencionados. Esto permitió, encontrar los posibles actores en el desarrollo de la política pública teniendo en cuenta el componente estatal, mercado, empresa y social.

El planteamiento de una política pública, se basa en el ejercicio de diferentes actores con el fin de que puedan realizar aportes a la implementación de las políticas públicas; para llevar a cabo esto, es importante conocer la competencia de diferentes entidades estatales y privadas con el fin de incorporar las actividades inherentes al desarrollo del control sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios situados en el territorio colombiano.

Para llevar a cabo el objeto de éste trabajo investigativo, es importante colocar las directrices suministradas en el módulo de diseño, implementación y evaluación de políticas públicas de la universidad.

Es importante verificar con otros países de América, el manejo de los servicios de alimentación con el fin de implementar mejoras y proyectar la política pública con base en el desarrollo ejecutado para obtener procesos de inocuidad y calidad que serán suministrados a la población privada de la libertad en sus países.

1.4 OBJETIVO GENERAL

Elaborar los lineamientos de política pública nacional, con el fin de garantizar la salud en los internos reclusos en los centros penitenciarios y carcelarios, a través de la vigilancia y el control sanitario durante el abastecimiento, almacenamiento y suministro de los alimentos listos para el consumo.

1.5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1.5.1 Encontrar los posibles actores que se involucrarían en el desarrollo de la política pública teniendo en cuenta el componente estatal, componente mercado y empresa y componente social, con el fin de definir las competencias de cada uno.

1.5.2 Diseñar los principios de gestión para la formulación de la política pública, para la vigilancia y el control sanitario en los centros de producción alimentario.

1.5.3 Analizar el manejo sanitario y alimentario con establecimientos penitenciarios y carcelarios de otros países de América, para tener una referencia para la regulación de los lineamientos.

2. MARCO TEÓRICO

2.1 GENERALIDADES

Este proyecto se desarrollará, para todos los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional existentes en Colombia, teniendo en cuenta que cada uno de éstos cuenta con al menos un servicio de alimentación que provee alimentos listos para el consumo a la población privada de la libertad.

Colombia es una nación unitaria y descentralizada, la cual se divide en 31 departamentos, 27 de los cuales existe por lo menos un centro penitenciario. No se presentan reclusorios en los departamentos de Vichada, Guainía, Guaviare y Vaupés.

Colombia está ubicada al extremo noroccidental de Suramérica, cuenta con dos costas de los océanos Atlántico y Pacífico. Al este limita con Venezuela, al sudeste con Brasil, al sur con Perú y Ecuador y al noroeste con Panamá. Adicionalmente presenta los archipiélagos de San Andrés y Providencia, el Rosario, San Bernardo en el Océano Atlántico y en el Pacífico se encuentran las Islas de Gorgona, Gorgonilla y Malpelo.

En Colombia, se encuentran cuatro pisos térmicos por su ubicación en el Trópico de Cáncer, donde caen verticalmente los rayos del sol permitiendo diversidad de ecosistemas, el cual es rico en clima, fauna y flora, más sin embargo no presenta estaciones.



Ilustración 1: Mapa Político de Colombia
 Fuente: Instituto Geográfico Agustín Codazzi. Disponible en <http://www.igac.gov.co/igac>

2.2 MARCO REFERENCIAL

Mediante el Documento CONPES 113, se estable la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional – PSAN en el cual se fundamenta en que toda persona no debe padecer de hambre, por tanto, se toma la definición de Seguridad Alimentaria y Nutricional:

“Seguridad alimentaria y nutricional, es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, inocuidad y calidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa” – **Documentos CONPES SOCIAL 113. Versión aprobada. Marzo 31 de 2007.**

Teniendo en cuenta, que esta investigación se refiere a la población privada de la libertad, se parte de documentación tendiente a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de la población colombiana basados en acciones del Estado del año 1996, con la formulación del Plan Nacional de Alimentación y Nutrición (PNAN) cuyo objetivo es contribuir al mejoramiento de la situación nutricional y colombiana en la población más vulnerable. Para realizar el seguimiento de éste plan, se creó el Comité Nacional de Prevención y Control de las Deficiencias de Micronutrientes –CODEMI. Con éste plan, Colombia mejoró la situación de desnutrición infantil y programas para la atención en grupos vulnerables.

Durante el periodo de gobierno 2002 – 2006, a través de la Red de Seguridad Alimentaria – RESA, se vincularon productores del campo en proyectos de seguridad alimentaria.

Por otra parte, Colombia a través del decreto ley, crea el Departamento Nacional de Planeación - DNP quien, a su vez es el órgano para la creación de políticas públicas.

De acuerdo con lo descrito en el aparte de nutrición de la Organización Mundial de la Salud - OMS, la cual se fundamenta en *“La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud. Una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad”*

Adicionalmente, es importante conocer los conceptos inherentes a la nutrición tales como los nutrientes, calorías, proteínas, lípidos o grasas, carbohidratos, vitaminas, minerales para la población interna en los centros penitenciarios y carcelarios.

Por otra parte, se debe realizar una recomendación diaria basada en lo determinado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF en Colombia. Para esto es importante establecer sexo, edad y poco ejercicio. Esto resulta ser complejo debido a que en los establecimientos carcelarios y penitenciarios en Colombia, los internos no son demarcados de acuerdo con su edad sino con el delito cometido. Por tal razón, se observa que en los patios las cárceles, la concentración de internos corresponde a diferentes edades. Los establecimientos son divididos igualmente por patios, teniendo en cuenta la capacidad del establecimiento, las penas instauradas y el calificativo de la condena (alta, mediana o baja seguridad).

2.3 MARCO LEGAL

En Colombia, las acciones de vigilancia sanitaria y el control de se rigen a través de la Ley 9 de 1979 “*Por la cual se adoptan las medidas sanitarias*”, el cual en su Capítulo V constituye la normatividad en alimentos. No obstante, mediante la Resolución 2674 de 2013 se definen los parámetros sanitarios en cuanto a las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM en las actividades de fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

La Resolución 5109 de 2005, establece los requisitos para el rotulado de los alimentos y materias primas con el fin de salvaguardar la salud de las personas mediante la información que no induzca a engaño o confusión en el producto que se consume.

La Resolución 333 de 2011, establece los requisitos de rotulado nutricional, con el fin de informar cuando un alimento declare propiedades nutricionales o en salud salvaguardando la integridad física de las personas.

3. MARCO METODOLÓGICO

El análisis de la información, se instaurará mediante análisis estadístico (cuantitativo y cualitativo) realizado mediante diagramas de Pareto, con el fin de determinar los valores que se presentan con mayor frecuencia obtenidos de las siguientes fuentes de información:

3.1 FUENTES DE INFORMACIÓN

3.1.1 Fuentes Primarias

La información se obtuvo por la manifestación de quejas, derechos de petición y tutelas en cuanto a alimentación recibida por parte de la población privada de la libertad a lo largo del territorio colombiano. Estas quejas, fueron notificadas a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC una vez fue decretada la competencia en la administración de los recursos de la alimentación.

3.1.2 Fuentes Secundarias

La información, se recopilará de informes estadísticos por parte del Instituto Nacional penitenciario y Carcelario – INPEC, frente a los partes de cada uno de los establecimientos que definen el grado de hacinamiento presentado en los mismos. Con el parte, se podrá definir la cantidad de alimentos que deben ser preparado y distribuidos a cada uno de los internos recluidos en los centros penitenciarios.

Por otra parte, se hace necesario la consulta a la normatividad sanitaria legal vigente y ajustarlo a los servicios de alimentación intramurales.

3.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

El análisis de la información, será realizado mediante la herramienta de diagrama de Pareto o Regla 80 - 20, donde permite discriminar las causas más comunes frente a una problemática definida.

Este diagrama, permite implantar un árbol de problemas y otro de objetivos definiendo un problema central y sus posibles causas, así como los objetivos de impacto y sus medios para poder llegar a la creación de soluciones.

La consolidación de la información obtenida, será reflejada en una base de datos, la cual será usada como herramienta de programas de visualización de datos como hojas de cálculo en el programa informático EXCEL.

Por otro lado, la visita de supervisión a los diferentes establecimientos de reclusión, permite conocer el manejo higiénico sanitario, que se está llevando a cabo teniendo en cuenta las condiciones de infraestructura, del personal manipulador de alimentos que es el mismo interno, la calidad de las materias primas alegadas y el cumplimiento de la minuta patrón en cuanto al gramaje suministrado, para cada uno de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena).

4. RESULTADOS

4.1 DISEÑO DE POLÍTICA PÚBLICA

4.1.1 Agenda Política

4.1.1.1 Identificación del Problema

Los servicios de alimentación situados en las cárceles en Colombia, no han sido de interés público de acuerdo con la población que se encuentra recluida dentro de estos centros. Sin embargo, el alto porcentaje de hacinamiento, la no garantía de la potabilidad del agua y el suministro de alimentos poco confiables, han desarrollado enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y problemas en la salud pública.

“La Corte Interamericana de Derechos Humanos como máxima intérprete de los derechos humanos en el marco del sistema interamericano de protección, ha incorporado en su jurisprudencia los principales estándares sobre condiciones carcelarias y el deber de prevención que el Estado está obligado a garantizar en favor de las personas privadas de libertad.” **Corte Constitucional Relatoría. Sentencia T 857-13.**

Adicionalmente, la gran cantidad de demandas y derechos de petición impuestos por las personas privadas de libertad, tienen que ver con la alimentación de mala calidad y sin las condiciones de preparación adecuadas.

La Constitución Política de Colombia, hace alusión a la protección de las personas vulnerables, pero hace mayor énfasis en niños y en campesinos. Sin embargo, la Corte Constitucional se refiere al Estado como benefactor de la salud del interno.

A través de un diagrama de Pareto, se identificaron las quejas más relevantes de los internos:

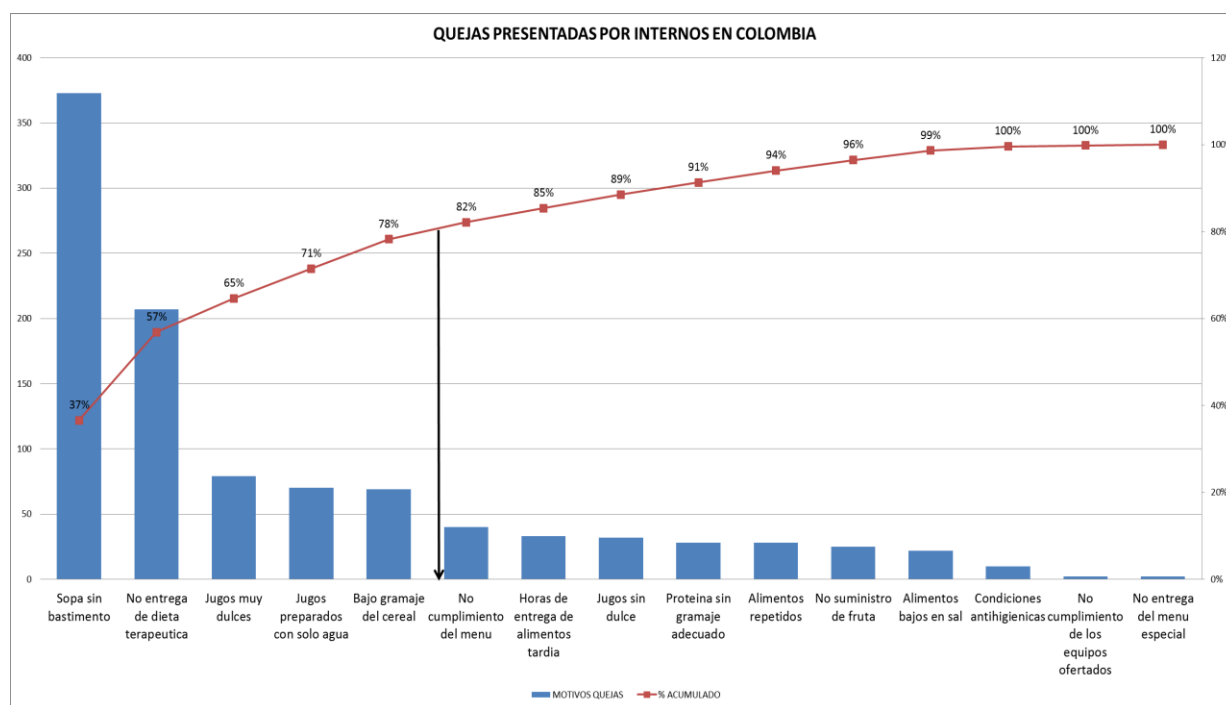


Ilustración 2: Quejas presentadas por internos en Colombia
Fuente propia

La información obtenida para este diagrama, se realizó utilizando de referencia las quejas, derechos de petición y tutelas allegadas a la oficina de Dirección Logística en el área de PQRD (Petición, quejas, reclamos y denuncias), donde se capturó la información referente a las quejas por parte de los internos en todo el país; la recopilación de las quejas es atinente a los establecimientos de los siguientes municipios: Andes, Armenia, Barranquilla, Bolívar, Bucaramanga, Buen Pastor, Cali, Combita, Cúcuta, Guaduas, Honda, Jamundí, Modelo Bogotá, Pamplona, Pasto, Pereira, Picota, San Andrés, Sogamoso y Villavicencio.

De acuerdo con lo establecido en el diagrama de Pareto, éste indica que las quejas procedentes por la población privada de la libertad que representan el 80%,

se atribuyen al consumo de sopa sin bastimento, no entrega de la dieta terapéutica, jugos con exceso de sacarosa, jugos con bajo contenido en fruta o pulpa y entrega del componente cereal con sub-adecuación en el gramaje. Estas variables, están relacionadas con parámetros de calidad y del no cumplimiento ni obligaciones contractuales, mas no se fundamentan en incumplimiento en la inocuidad alimentaria.

La siguiente gráfica, muestra el establecimiento o cárcel que más presentó quejas y/o reclamaciones, teniendo en cuenta las cinco variables presentadas en el diagrama de Pareto:

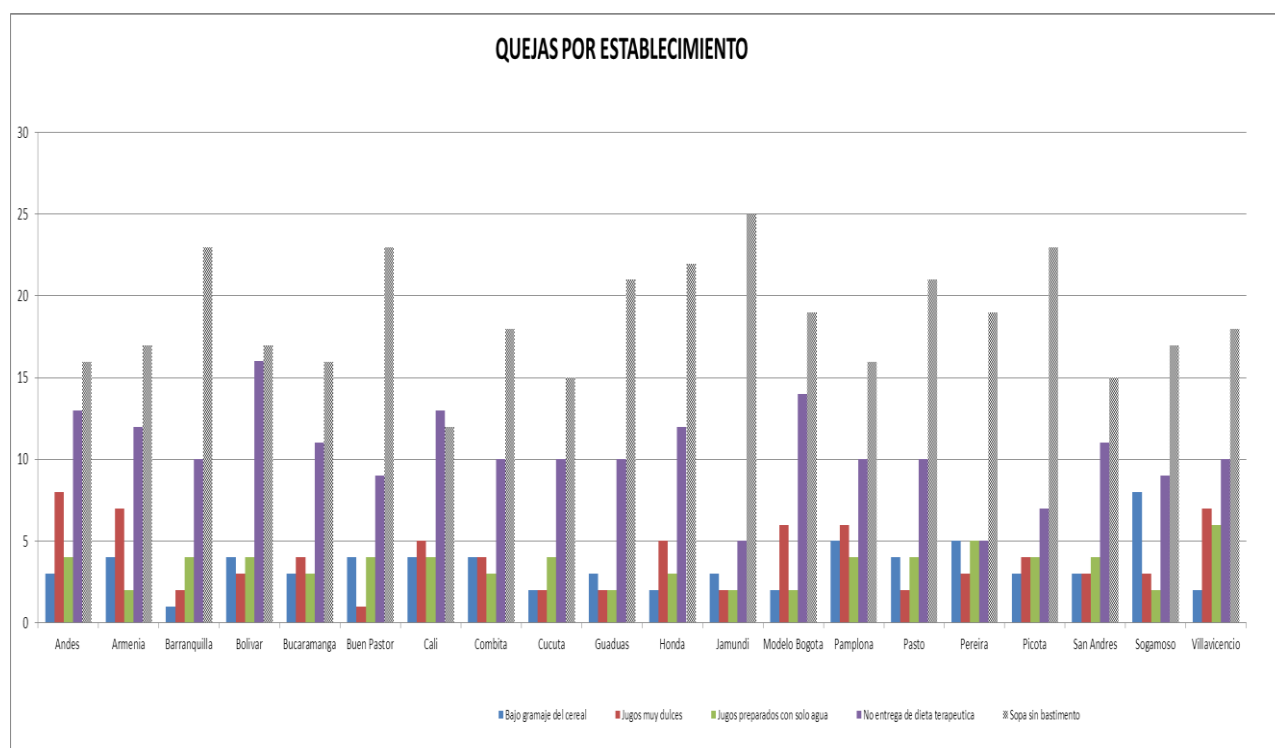


Ilustración 3: Quejas por establecimiento
Fuente propia

En esta ilustración 3, se observa que las cinco variables contempladas en el diagrama de Pareto, se presentan en los 20 establecimientos donde se recibieron

quejas y/o reclamaciones. Por ejemplo, el establecimiento de Jamundí presentó mayor número de quejas al suministro de sopa sin bastimento, seguida de Barranquilla, el Buen Pastor y Picota.

De acuerdo con lo analizado en las gráficas anteriores, se observa que las quejas se refieren a parámetros de calidad y no de inocuidad. Sin embargo, el planteamiento de la política pública se fundamenta en la vigilancia y el control sanitario en los centros de producción de los 136 establecimientos presentes en el territorio colombiano.

Si bien es cierto, que el problema se localiza en los servicios de alimentación de los establecimientos penitenciarios, es importante conocer que en un establecimiento penitenciario se pueden presentar hasta cuatro o más servicios de alimentación que les proveen la alimentación a los internos del país. Por lo tanto, el área en la cual se localizará la política pública, será en los servicios de alimentación.

Los beneficiarios de ésta política pública, serán los internos reclusos en las prisiones del territorio colombiano. Estos internos, están judicializados por el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, por lo cual ingresarán algunos internos en reclusiones militares y las Unidades de Atención Inmediata – URI. Las Unidades de Atención Inmediata (UAI), son lugares distintos a los establecimientos penitenciarios, en los que se atienden los actos urgentes que la ciudadanía ponga en conocimiento y donde el interno entra como sindicado al proceso de judicialización.

De acuerdo con las quejas instauradas, por los internos estudiadas en el diagrama de Pareto, en la cual la que mayor se presenta es la sopa sin bastimento, se presenta un árbol de problemas:

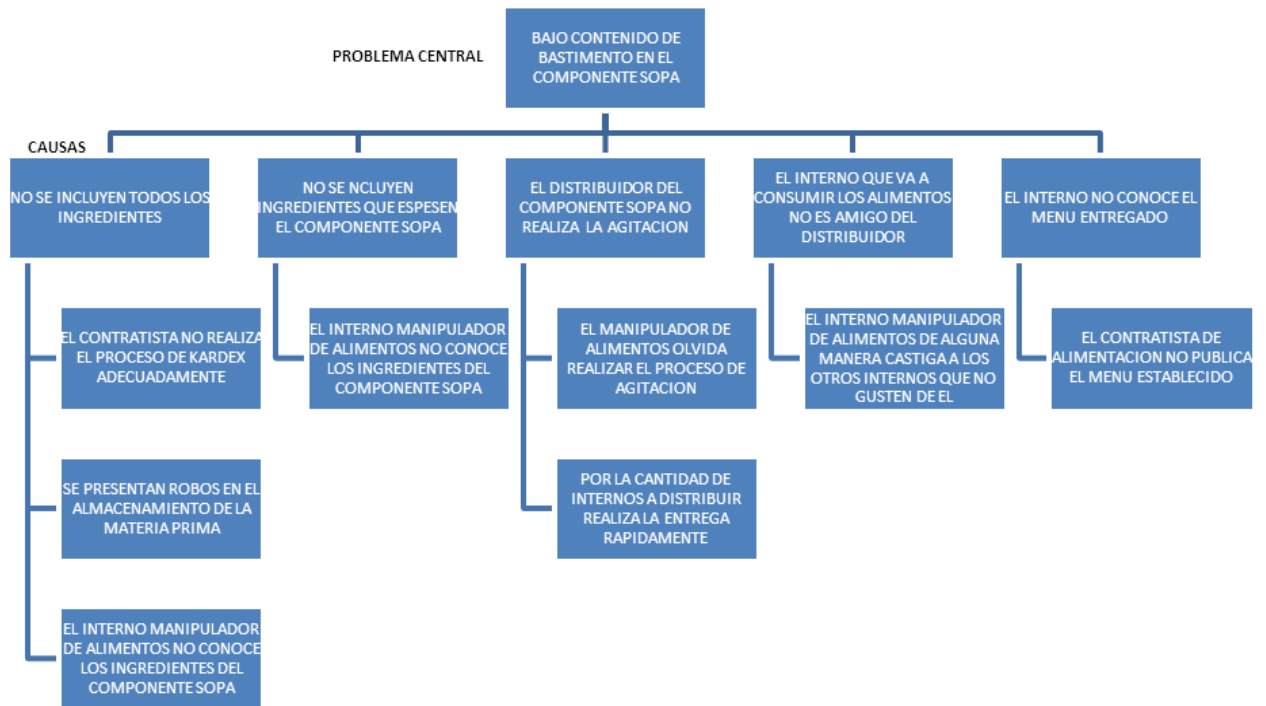


Ilustración 4: Árbol de problemas para quejas presentadas por los internos
Fuente propia

Para dar solución a éste árbol de problemas, se realiza el árbol de objetivos donde se realiza el cambio de las condiciones negativas (causas) en estados positivos (medios):

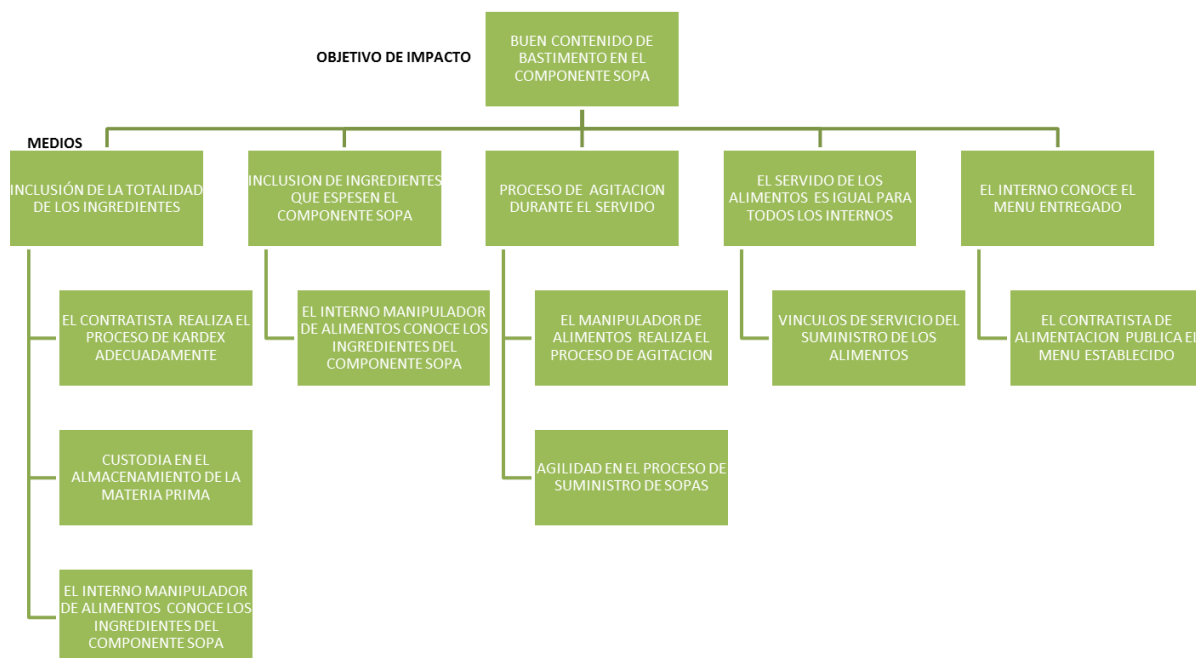


Ilustración 5: Árbol de soluciones para quejas presentadas por los internos
Fuente propia

Sin embargo, la consecución del establecimiento de los medios para lograr el objetivo de impacto no es consecuente con el planteamiento de la política pública en dirección. Por lo que ésta queja, tiene que ver con calidad suministrada en alguno de los componentes de una minuta patrón y no la garantía de la salud de la población objetivo, que en este caso se aduce a los internos reclusos en establecimientos situados en Colombia.

Por lo anterior, se situará el problema central realizando la metodología causa – efecto contemplado como un árbol de problemas ejecutado de la siguiente manera:

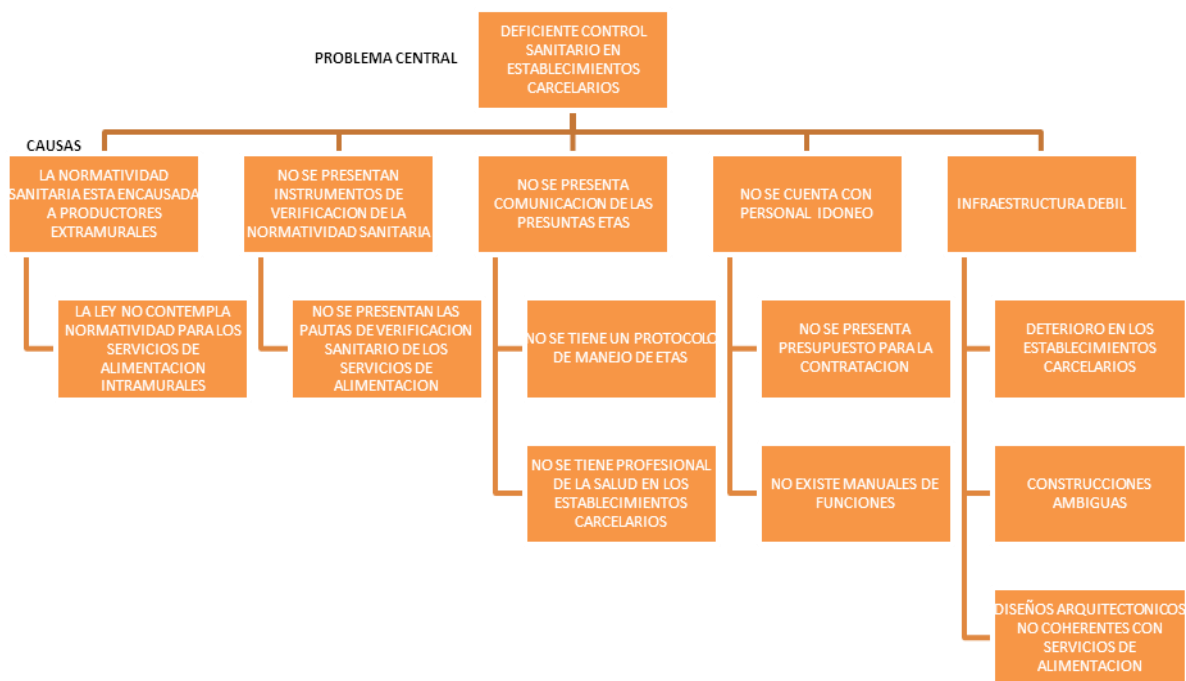


Ilustración 6: Árbol de problemas aducido a problemas de inocuidad en los establecimientos penitenciarios
Fuente propia

A continuación, se relaciona el árbol de medios el cual es coherente con problemas de inocuidad presentados en los establecimientos carcelarios del país.

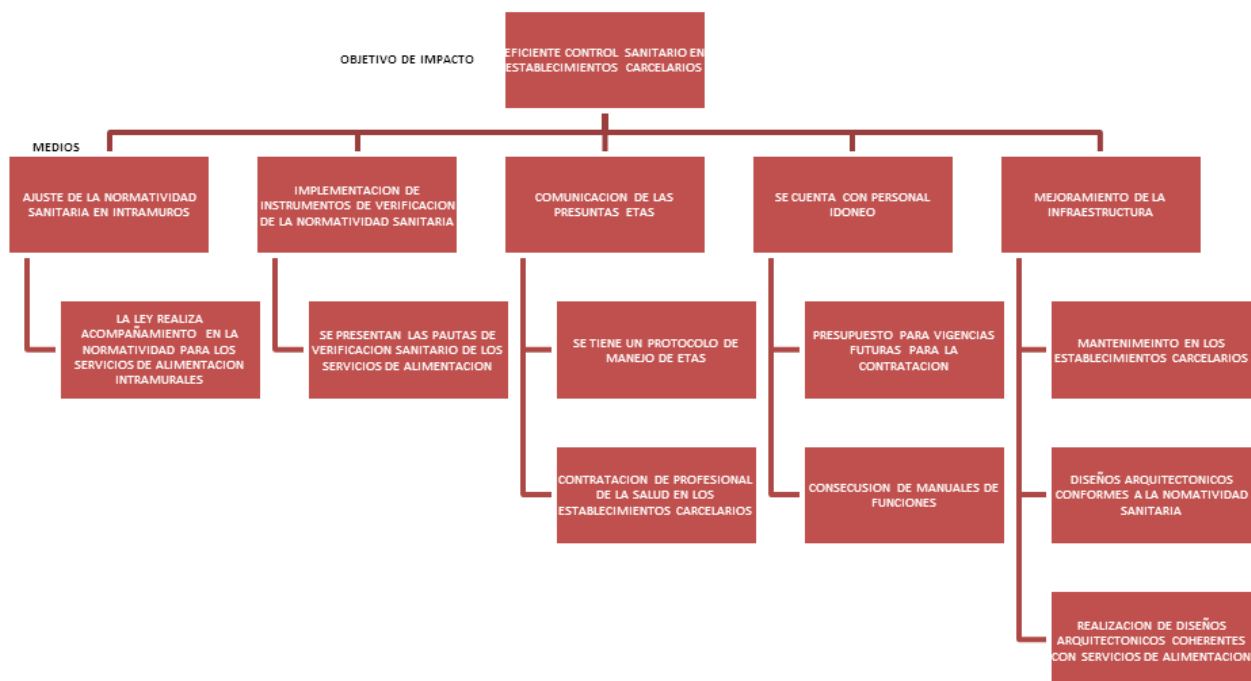


Ilustración 7: Árbol de medios relacionado con problemas de inocuidad
Fuente propia

El eficiente control sanitario en establecimientos carcelarios propende llevar a cabo la construcción de la política pública, por lo que es importante realizar los ajustes de la normatividad alimentos intramural teniendo en cuenta la validación de las acciones por parte del contratista de alimentación debido a condiciones de infraestructura desfavorables que dependen del presupuesto de la nación y la priorización que le proporcione el director de cada centro penitenciario dado a que éstos pertenecen al Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC. Con el fin de llevar un conocimiento del estatus sanitario y el control de los establecimientos es importante crear un instrumento de verificación quien a su vez arrojará porcentajes de cumplimiento de la normatividad sanitaria, pliegos de condiciones y obligaciones contractuales. De otra parte, la comunicación asertiva interinstitucional frente a las presuntas enfermedades transmitidas por alimentos ETA, con el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, Centro Nacional

de Enlace CNE, Secretarías Departamentales y Municipales de Salud y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC. Debido a la competencia por parte de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC ante la construcción y mantenimiento de los servicios de alimentación es importante beneficiarse de contar con un equipo interdisciplinario entre ingenieros de alimentos, arquitectos, ingenieros civiles e ingenieros ambientales para el buen funcionamiento de los servicios de alimentación y evitar detrimentos patrimoniales por el uso indebido de los recursos.

4.1.2 Formulación de una alternativa

Conforme a la identificación del problema en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, es importante controlar y mejorar el estatus sanitario de los servicios de alimentación situados en el territorio nacional.

Colombia es una nación unitaria y descentralizada, presenta 137 establecimientos penitenciarios y carcelarios, los cuales se definen en alta, mediana y mínima seguridad. Estos establecimientos, están situados en 27 de los 31 departamentos de Colombia y donde cada uno de éstos presenta al menos un servicio de alimentación, el cual ejecuta las actividades de recepción, almacenamiento, pre alistamiento, cocción y distribución de los alimentos listos para el consumo. Asimismo, se tiene en cuenta las patologías presentadas por los internos, por lo que se suministra dieta terapéutica resultante de una derivación del menú previamente establecido.

Considerando la diversidad de costumbres y tradiciones existentes a lo largo del territorio colombiano, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC subdividió el país en seis regionales: Norte, Occidente, Oriente, Central, Noroeste y Viejo Caldas.

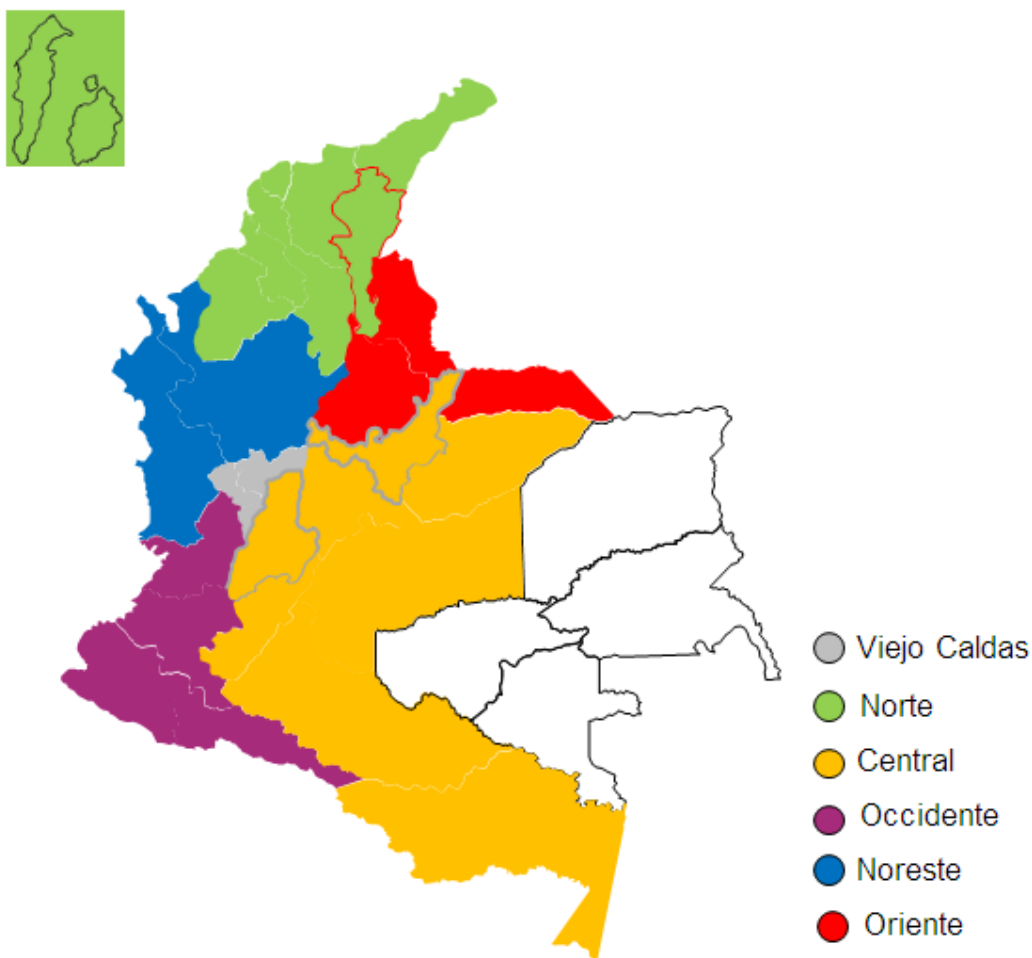


Ilustración 8: Mapa de Colombia – Distribución por regionales

Fuente mapa: Disponible en <http://www.uxabilidad.com/recursos/mapa-politico-de-colombia-en-powerpoint.html>

Fuente de distribución por departamentos: Propia

Por la ubicación geográfica, los departamentos con el contorno y relleno de la forma de distinto color representan a varios establecimientos que pertenecen a distinta regional.

La zona regional norte presenta 8 departamentos, 16 establecimientos y 16 servicios de alimentación:

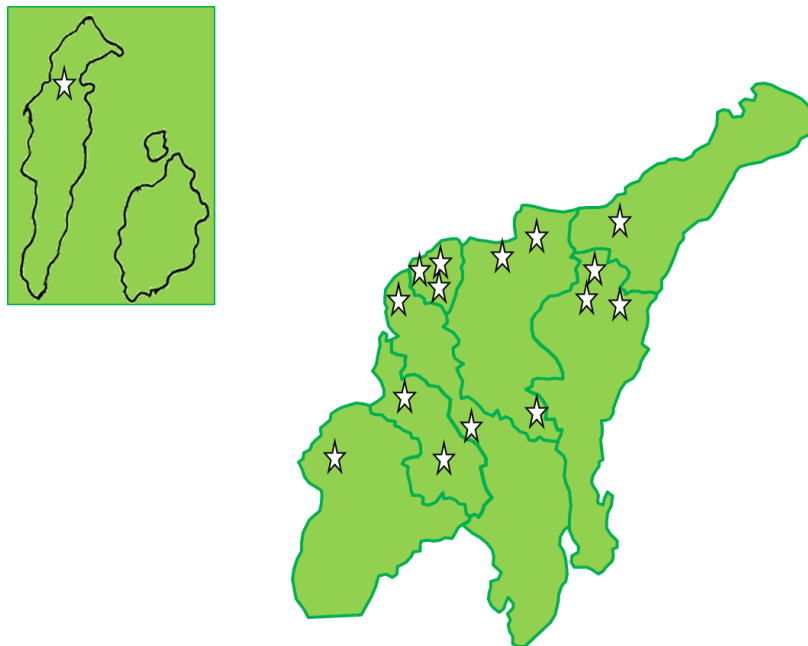


Ilustración 9: Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional norte
 Fuente mapa: Disponible en <http://www.uxabilidad.com/recursos/mapa-politico-de-colombia-en-powerpoint.html>

Fuente de distribución por departamentos: Propia

La zona regional noreste presenta 2 departamentos, 21 establecimientos y 22 servicios de alimentación:

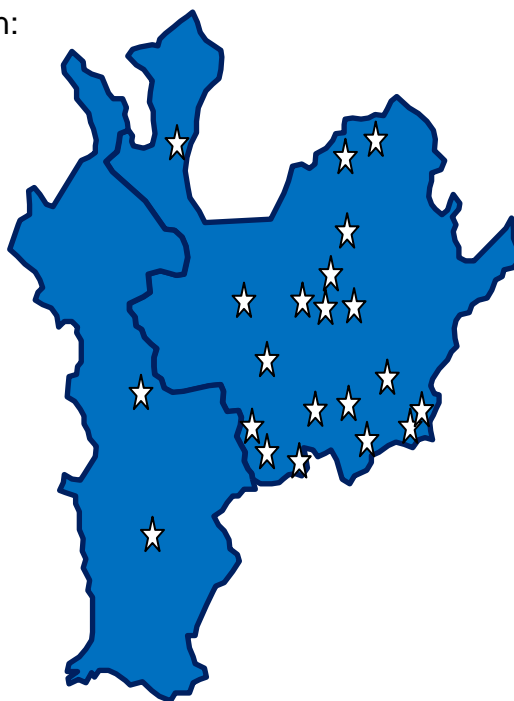


Ilustración 10: Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional noreste
 Fuente mapa: Disponible en <http://www.uxabilidad.com/recursos/mapa-politico-de-colombia-en-powerpoint.html>

Fuente de distribución por departamentos: Propia

La zona regional occidente presenta 4 departamentos, 24 establecimientos y 27 servicios de alimentación:



Ilustración 11: Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional occidente

Fuente mapa: Disponible en <http://www.uxabilidad.com/recursos/mapa-politico-de-colombia-en-powerpoint.html>

Fuente de distribución por departamentos: Propia

La zona del regional viejo Caldas presenta 5 departamentos, 21 establecimientos y 24 servicios de alimentación:

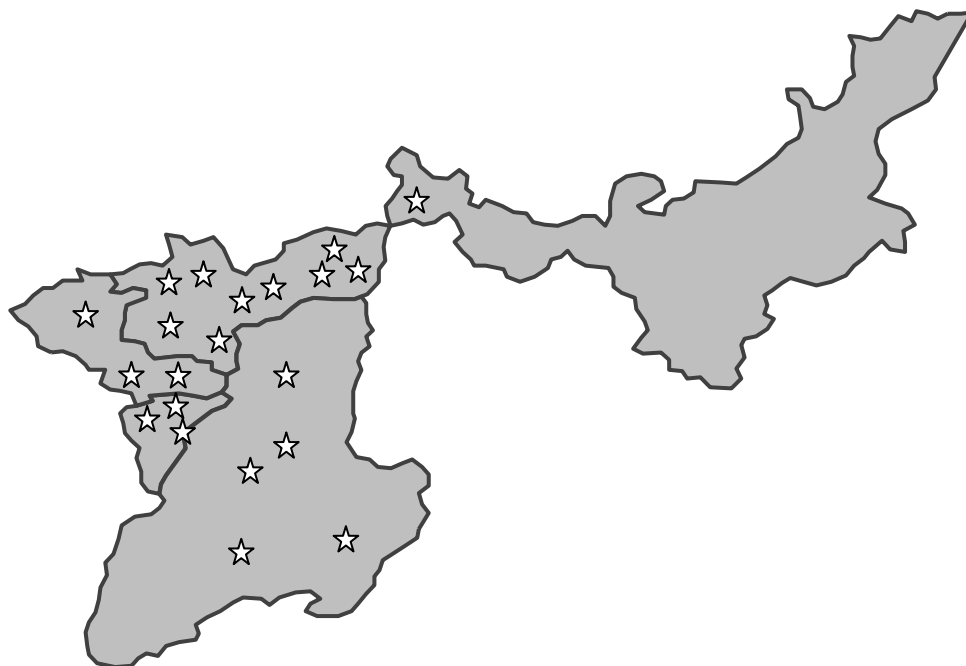


Ilustración 12: Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional viejo caldas

Fuente mapa: Disponible en <http://www.uxabilidad.com/recursos/mapa-politico-de-colombia-en-powerpoint.html>

Fuente de distribución por departamentos: Propia

La zona regional central presenta 8 departamentos, 41 establecimientos y 54 servicios de alimentación:

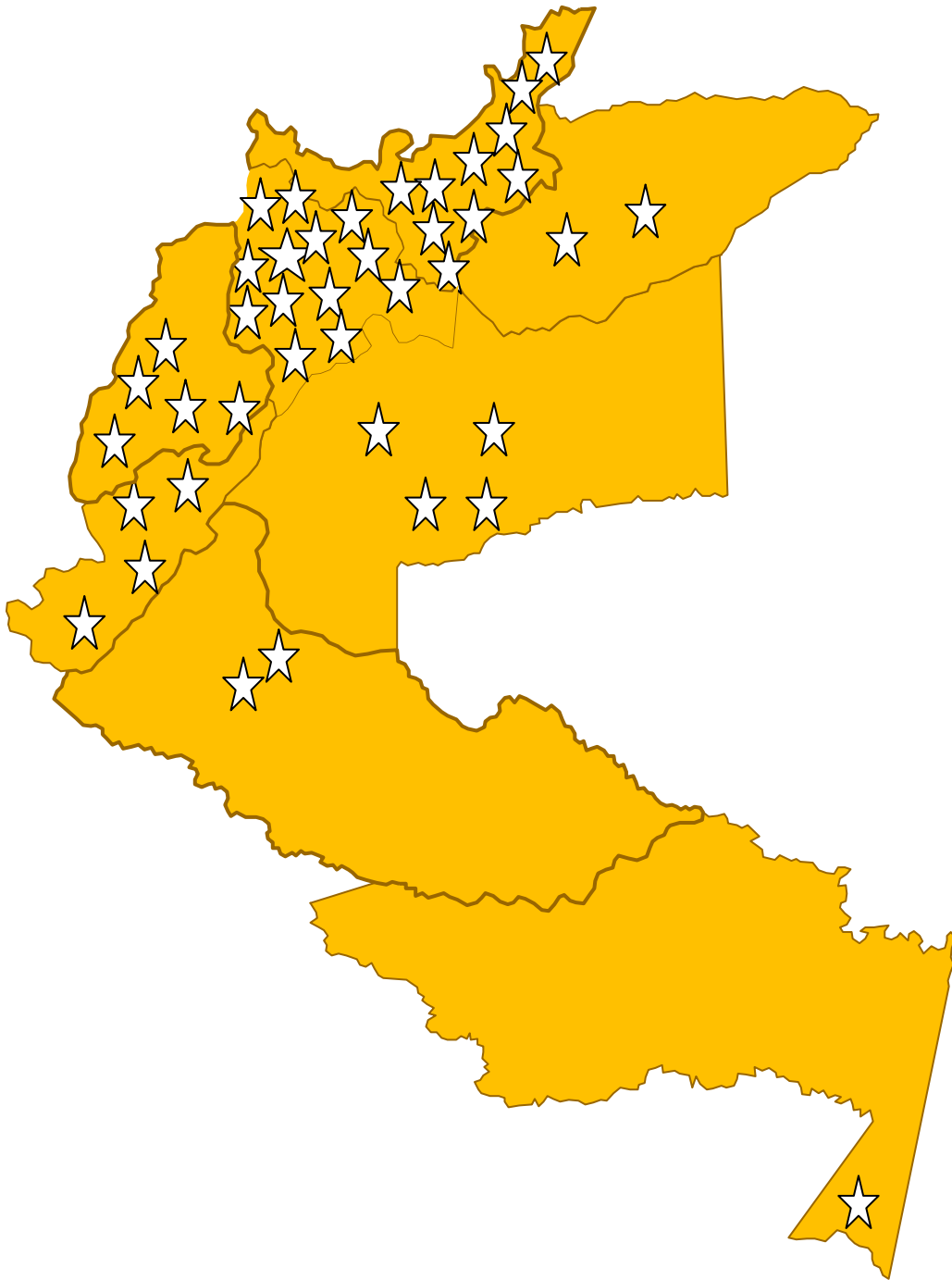


Ilustración 13: Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional central
Fuente mapa: Disponible en <http://www.uxabilidad.com/recursos/mapa-politico-de-colombia-en-powerpoint.html>

Fuente de distribución por departamentos: Propia

La zona regional oriente presenta 4 departamentos, 14 establecimientos y 17 servicios de alimentación:

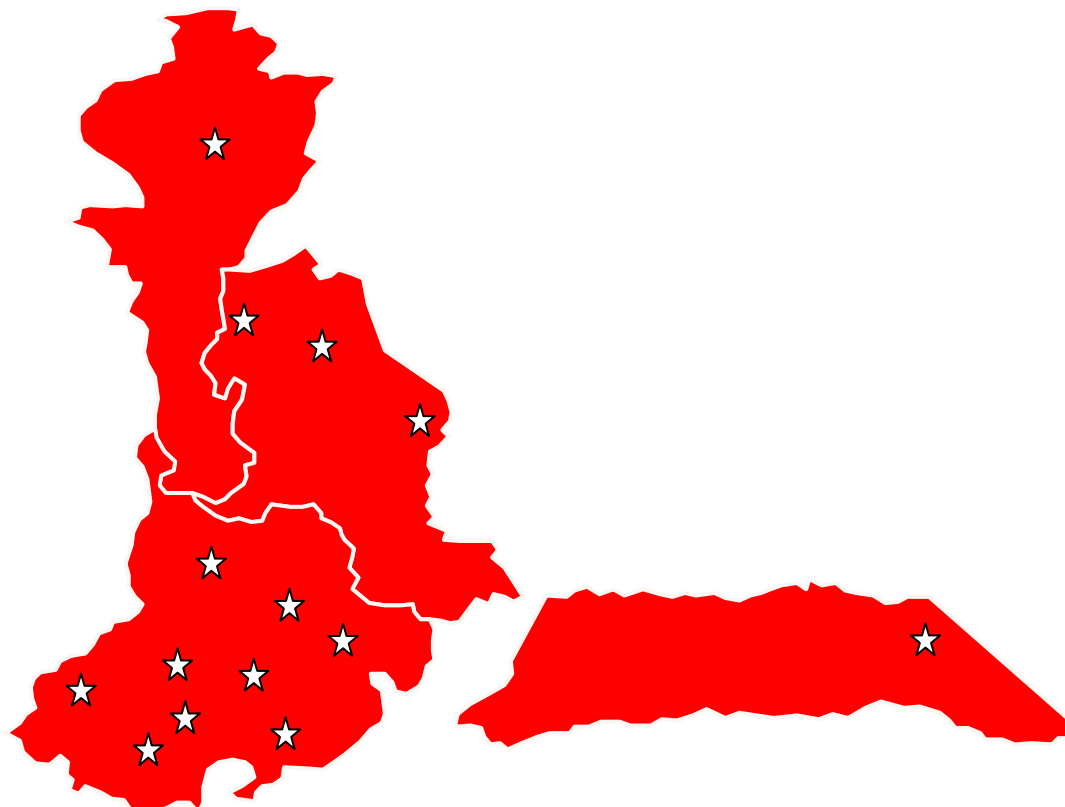


Ilustración 14: Establecimientos penitenciarios pertenecientes a la regional oriente
Fuente mapa: Disponible en <http://www.uxabilidad.com/recursos/mapa-politico-de-colombia-en-powerpoint.html>

Fuente de distribución por departamentos: Propia

En el Cuadro No. 1, se identifican los establecimientos carcelarios con sus respectivos servicios de alimentación:

Cuadro 1: Número de servicios de alimentación

REGIONAL	CANTIDAD DE DEPARTAMENTOS	CANTIDAD DE ESTABLECIMIENTOS	No. SERVICIOS DE ALIMENTACION
Norte	8	16	16
Noreste	2	21	22
Occidente	4	24	27
Viejo Caldas	5	21	24
Central	8	41	54
Oriente	4	14	17
TOTAL	27*	137	160

* Realmente son 27 departamentos, sin embargo, la sumatoria contempla 31 teniendo en cuenta que hay 3 departamentos que pertenecen a dos regionales simultáneamente. Fuente propia

Teniendo en cuenta, el árbol de soluciones enunciado anteriormente, se desarrolló un instrumento de verificación de la normatividad sanitaria legal vigente en Colombia con el fin de generar estadísticas de estatus sanitario en cada uno de los 160 servicios de alimentación situados en Colombia.

Este instrumento a su vez se subdividió en las siguientes categorías:

- Encabezado: se presenta el establecimiento, regional, ciudad, lugar (número de servicio de alimentación), fecha, hora, parte del día, contratista de alimentación, número de contrato y concepto higiénico sanitario de la entidad sanitaria competente. El parte del día, se refiere a la cantidad de internos que se encuentran reclusos el día de la visita. El contratista de alimentación, es el operador encargado de suministrar los alimentos a la población privada de la libertad.

- Instalaciones físicas y sanitarias- infraestructura: se refiere a las condiciones de infraestructura del establecimiento donde se elaboran los alimentos para la población privada de la libertad.
- Instalaciones físicas y sanitarias –contratista: se refiere al mantenimiento menor que le debe hacer el operador del servicio de alimentación a las áreas del establecimiento.
- Almacenamiento de materias primas: en éste ítem se evalúa las condiciones de almacenamiento de las materias primas y el seguimiento realizado por el operador del servicio de alimentación.
- Equipos, utensilios y menaje: en éste ítem se evalúa las condiciones de los equipos, utensilios y menaje de acuerdo a la normatividad sanitaria y el seguimiento realizado por el operador del servicio de alimentación.
- Condiciones de producción y producto terminado: este aditamento verifica las situaciones de producción y producto terminado como temperatura, higienización de las áreas y las contramuestras que se deben extraer para el control microbiológico del ambiente, superficie, manipuladores y producto terminado entregado a la población reclusa.
- Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional: el operador del servicio de alimentación está obligado en entregar tres tiempos de comida donde se establecen componentes proteicos, lácteos, sopa, cereal, regulador, energético y bebida de fruta; adicionalmente se evalúa la entrega de la derivación de dietas terapéuticas y la oferta adicional. En esta categoría, se calcula el gramaje de cada uno de estos

componentes de acuerdo a lo pactado mediante pliegos de condiciones. El cumplimiento en el gramaje de cada uno de los componentes, es fundamental de acuerdo con el aporte nutricional para una población sedentaria. Asimismo, la derivación de la dieta normal, la cual se presenta hiposódica, hipograsa, hipocalórica y alta en fibra. La oferta adicional comprende los postres, fruta adicional y bebida adicional que acompañan uno de los tiempos de comida.

- Personal manipulador de alimentos: se evalúa la profesionalidad e idoneidad en los servicios de alimentación.
- Condiciones de limpieza y desinfección (saneamiento por anglicismo derivado del inglés): se evalúa los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.
- Condiciones de transporte: se contempla las condiciones del transporte de materia prima hacia el servicio de alimentación, transporte de materias primas dentro del establecimiento y transporte de alimentos terminados.
- Aseguramiento y control de la calidad- verificación documental: se evalúa los documentos y registros pertinentes para llevar a cabo el servicio de alimentación.
- Salud ocupacional: se valora los equipos y elementos de protección personal para el buen desarrollo en el servicio de alimentación.

Cabe aclarar, que el instrumento se fundamentó no solamente en la normatividad legal vigente, sino en los estatutos de condiciones de contratación para servicios de alimentación.

La forma de evaluación del mencionado instrumento, está relacionada con el cumplimiento total y no con cumplimientos parciales (es decir 1 para el ítem que cumple totalmente y 0 para el ítem que no cumple o cumple parcialmente), con el fin de obligar al mejoramiento de las condiciones higiénico sanitarias. Cada uno de los ítems presenta una calificación que arroja un porcentaje de cumplimiento. Adicionalmente, se realiza una gráfica del comportamiento por categoría y se adjuntan registros fotográficos. (Anexo I).

4.2 IDENTIFICACIÓN DE LOS ACTORES

De acuerdo con la competencia ejercida por los entes en Colombia, se relacionan a continuación los posibles actores involucrados en forma directa para la planificación, el seguimiento y control de la política pública:

En el componente estatal:

- a. Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de la República de Colombia: encargado de vigilar el uso adecuado del suelo, saneamiento básico y ambiente, de acuerdo con que todas las personas gocen de un medio ambiente sano, teniendo en cuenta el volumen alto de residuos generados en un establecimiento carcelario con el fin de mitigar el impacto de las actividades contaminantes.
- b. Ministerio de Hacienda y Crédito Público: genera los recursos para la ejecución de la política pública
- c. Ministerio de Salud y Protección Social: encargado de la ejecución de la política verificando la salud de los benefactores.

d. Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC: encargado de verificar el ingreso de las materias primas para la elaboración de los alimentos, con el fin de garantizar la seguridad e integridad de las personas contratistas e internos que ejecutan actividades operativas en los alimentos.

e. Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC: encargada de velar por la ejecución de los contratos de alimentación, para el suministro de alimentos a los internos a cargo del INPEC.

f. Centro Nacional de Enlace: Es una unidad de inteligencia epidemiológica y sanitaria que realiza las funciones de monitoreo, evaluación y notificación a la OMS de los eventos en salud pública.

En el componente mercado y empresa, no existe participación en la actualidad del sector privado teniendo en cuenta que cada empresa es partícipe en licitaciones con el estado, para el suministro de alimentos a los internos privados de la libertad a cargo del INPEC en los tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena. Por lo cual, se hace importante su participación en la ejecución de las políticas públicas con el fin dar cumplimiento con el mejoramiento del estatus sanitario en las cárceles del país.

En el componente social:

a. Población privada de la libertad: a través de la política pública se busca garantizar la salud pública y vida de las personas reclusas en los centros penitenciarios y carcelarios.

b. Población en general: se busca garantizar la salud pública a fin de no contribuir con pandemias que afecten el territorio nacional.

4.3 EVALUACION DE LA POLITICA PÚBLICA

La evaluación de la política pública, está a cargo del Ministerio de Salud y Protección Social quien es el encargado de salvaguardar la salud de las personas en el territorio colombiano. De acuerdo con la implementación del instrumento de verificación de las condiciones de los establecimientos carcelarios, se verificará la normatividad sanitaria con el fin de mejorar el estatus sanitario. La consecución de la verificación de dichos servicios de alimentación, traerá un plan de mejora continua, que será enviado al operador del servicio de alimentación para dar trámite a los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión.

Las visitas de supervisión, serán realizadas por la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios, órgano que en su competencia propende la verificación y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

4.4 ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS EN PAISES EN EL CONTINENTE AMERICANO

En el año 2012, Chile ocupa el puesto cuarenta y dos años (42) en el mundo y el segundo (2) en América del Sur en tener la población carcelaria más alta, se habla de 294 por cada 100.000 habitantes (International Centre for Prison Studies. University of London).

Según el Instituto de Investigación de Política Criminal de la Universidad de Londres – (Institute of Criminal Policy Research), en el año 2015, Chile continúa ocupando el puesto cuarenta y dos años (42) en tener a población carcelaria más alta en el mundo; México se encuentra en el séptimo (7) lugar, Panamá el puesto setenta y tres (73) y Colombia el puesto catorce (14). En América del Sur, Colombia ocupa el segundo (2) lugar mientras que Chile ocupa el sexto (6).

Cuadro 2: Ranking mundial de población carcelaria

Ranking	País	Población total
1	Estados Unidos	2.217.947
2	China	1.649.804
3	Rusia	640.357
4	Brasil	622.202
5	India	419.623
6	Tailandia	299.427
7	México	247.007
14	Colombia	120.914
42	Chile	44.178
73	Panamá	17.197

Fuente: Institute of Criminal Policy Research, 2015

En el cuadro 3, se puede observar que en Centro América, México ocupa el primer lugar en la población carcelaria más alta, seguida de El Salvador, Guatemala, Costa Rica, Panamá, Honduras, Nicaragua y Belice.

Cuadro 3 Ranking Centro América de población carcelaria

1	México	247.001
2	El Salvador	35.879
3	Guatemala	20.697
4	Costa Rica	17.440
5	Panamá	17.197
6	Honduras	17.017
7	Nicaragua	10.569
8	Belice	1.443

Fuente: Institute of Criminal Policy Research, 2015

En cuadro 4 se observa que en Sur América, Colombia ocupa el segundo lugar en la población carcelaria más alta, después de Brasil:

Cuadro 4 Ranking Sur América de población carcelaria

1	Brasil	622.202
2	Colombia	120.914
3	Perú	79.021
4	Argentina	69.060
5	Venezuela	49.664
6	Chile	44.178
7	Ecuador	25.902
8	Bolivia	13.468
9	Paraguay	12.741
10	Uruguay	9.996

Fuente: Institute of Criminal Policy Research, 2015

5.4.1 Chile:

En Chile, la gendarmería es la encargada de la custodia de los reclusos, quien presenta tres categorías: Centros de Detención Preventiva (C.D.P.), Centros de Cumplimiento Penitenciario (C.C.P.), Centros Penitenciarios Femeninos (C.P.F.) y Complejos Penitenciarios (C.P.).

La alimentación debe ser entregada a la totalidad de los internos, funcionarios de la Gendarmería e hijos de internas menores de 2 años. Se presenta licitaciones, que se respalda en requerimientos nutricionales de cada grupo objetivo, con el fin de otorgar una alimentación balanceada. La alimentación consiste en una ración que se compone de desayuno, almuerzo y comida, la cual está basada en 2400 kilocalorías al día. Para apreciar el servicio de alimentación, se evalúan los

indicadores del mismo, los cuales se fundamentan en la entrega oportuna y puntual, test nutricional, análisis proximal microbiológico y de gramaje y test sensorial; éste último tiene como objetivo evaluar el cambio del menú mediante una encuesta de satisfacción.

5.4.2 México

Hacia el año 2013, México cuenta con 454 Centros de Readaptación Social. Según denuncias impartidas por un recluso, en el Centro de Ejecución y Sanciones Penales Varonil Oriente, el Rancho es un comedor conocido por entregar alimentos de baja calidad. La porción promedio corresponde entre 120 y 150 gramos para verduras, arroz y frijoles. La distribución de los alimentos es colocada sobre el piso en deplorables condiciones higiénico sanitarias, se entrega en fondos sin tapa y al medio ambiente. En el establecimiento carcelario Reclusorio Santa Martha Acatitla Vianey, en el diamante o módulo de alta seguridad, se realiza la entrega de los alimentos en fiambreras de cinco compartimentos. El ente encargado de la vigilancia en las cárceles es la Secretaria del Gobierno, la cual se deriva la Subsecretaria de Sistema Penitenciario.

5.4.3 Panamá

En Panamá, se decretó la resolución 849 de 2015 en la que se considera como derecho de las personas privadas de la libertad, la alimentación balanceada, de buena calidad, bien preparada, servida y supervisada por personal idóneo; adicionalmente las personas privadas de la libertad que han sido sometidas a intervenciones quirúrgicas o sufrimiento de enfermedades terminales como VIH SIDA O TBC gozarán de una dieta especial. Mediante esta resolución, se adoptó la guía básica del servicio de alimentación para personas privadas de la libertad, la cual consta de la definición de un servicio de alimentación, tipos de dietas,

alimentación diaria recomendada, estandarización de peso crudo de acuerdo a la dieta recomendada, funciones de los trabajadores en los servicios de alimentación y las medidas higiénicas para la manipulación de los alimentos.

La resolución, contiene las recomendaciones para dietas especiales a las personas con patología de diabetes, hipertensión, hiperlipidemia, obesidad mórbida, cáncer, tuberculosis y SIDA. Asimismo, el tipo de alimento tales como cereales o granos, frutas, vegetales, carnes, huevos o embutidos, lácteos, azúcar y grasas son incluidos dentro de la dieta normal y donde se establece la frecuencia y algunas observaciones frente a su preparación. Las porciones de estos alimentos, se establecen mediante las unidades de medida correspondientes a taza, vaso, cucharadita y onzas y para las proteínas en gramos.

El peso en crudo, es una variable de esta norma teniendo en cuenta el grupo etario y el tiempo de comida (desayuno, almuerzo y cena). Por otro lado, se establecen las funciones del personal colaborador, que debe estar presente en los servicios de alimentos tales como nutricionista, administrador, cocineros, ayudantes de cocina, almacenista, trabajador manual del servicio de alimentación. Además, la normativa indica que los internos pueden participar de las actividades de cocina y ayudante de cocina.

Aunado a lo anterior, se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que se describen en el Decreto 352 de 2001.

Se definen las posibles fuentes de contaminación entre las cuales se enuncia propio alimento, manipulador, agua, suelo, plagas, contaminación directa, contaminación cruzada.

Por otra parte, se define la higiene del personal manipulador, el procedimiento para el lavado de las manos, programas para la limpieza y desinfección de las áreas, instalaciones, equipos, utensilios, procedimiento para el lavado de los utensilios.

La normatividad, exige formatos de control preestablecidos relacionados con las dietas, control de temperaturas, kardex de alimentos, formulario de evaluación de los servicios de alimentación y auditoría.

5. CONCLUSIONES

- El control sanitario, se realizará mediante actividades de supervisión a los contratos de alimentación bajo instrumentos que contengan estándares de inocuidad contemplados en la normatividad sanitaria legal vigente, lineamientos de calidad, directrices en la entrega de dietas terapéuticas y el cumplimiento de los pliegos de condiciones, oferta técnica y obligaciones contractuales.
- Con el fin de mejorar las características durante el suministro de los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) y el cumplimiento de la oferta adicional suministrada por el proponente, se presentarán licitaciones públicas para garantizar la transparencia en la adjudicación y evitar el menoscabo de los recursos.
- Con el fin de cumplir los protocolos en el caso de presentarse un evento de interés público, se le debe dar seguimiento a la consecución de la comunicación entre las entidades como el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC, las Secretarías de Salud Departamentales y Municipales y el Centro Nacional de Enlace, quien reporta los eventos en salud pública y el establecimiento carcelario, deben relacionarse mutuamente.
- Colombia ha crecido en su población carcelaria a lo largo de los últimos años pasando de 26.450 internos correspondiente al año 1991 a 120.668 para octubre de 2016.

- El índice de hacinamiento pasó de un 3,7% a un 55,3% (datos tomados del IINPEC – Fuente: Archivos Grupo de Estadística), lo que aumentó considerablemente las posibilidades en presentarse una ETA, porque el agua suministrada para cocción y preparaciones de alimentos no es apta para el consumo debido a que algunas de sus fuentes son pozos profundos y acueductos municipales; adicionalmente, algunos municipios no cuentan con el preciado líquido.
- La verificación de los servicios de alimentación y el establecimiento de la política pública dará como consecuencia el mejoramiento del estatus sanitario en el país teniendo en cuenta la participación de los diferentes actores estatales que dentro de su competencia buscan garantizar la salud de la población colombiana.
- Es importante, la consecución de visitas de supervisión mediante la evaluación de la normatividad sanitaria legal vigente, pliegos de condiciones, ofertas adicionales realizadas por las empresas proponentes como operadores de los servicios de alimentación y obligaciones contractuales.

6. RECOMENDACIONES

- Ejecutar las visitas de supervisión a los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional - ERON, con el fin de obtener un estatus sanitario mediante la oportunidad en el cumplimiento de la normatividad sanitaria legal vigente.
- Conforme al porcentaje de cumplimiento de la normatividad sanitaria, es importante realizar seguimiento mediante planes de acción establecidos por el operador del servicio de alimentación.
- Elaborar e implementar protocolos de notificación de eventos de interés en salud pública con el fin salvaguardar la salud de los internos, teniendo en cuenta la comunicación entre las entidades Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, Centro Nacional de Enlace – CNE y Secretarías de Salud Departamentales y Municipales.
- Trabajar en conjunto con las entidades estatales encargadas del suministro de agua, con el fin de garantizar su potabilidad para consumo humano y evitar así posibles enfermedades.
- Evaluar el comportamiento sanitario en cada uno de los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional – ERON.
- Establecer procedimientos entre el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC y la USPEC, de acuerdo con los reglamentos de seguridad, los cuales pueden afectar la inocuidad de los alimentos desde su recepción así como en la etapa de distribución hacia los cada uno patios e incluyendo factores como altas temperaturas en varios departamentos de Colombia y entrega inoportuna de los alimentos.

7. BIBLIOGRAFIA

CORTE CONSTITUCIONAL DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA. Sentencia T-213-11. Derechos Fundamentales del Interno. Consultado el 30 de noviembre de 2016. Disponible en <http://www.corteconstitucional.gov.co/RELATORIA/2011/T-213-11.htm>,.

GENDARMERÍA DE CHILE – MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS. Consultado el 27 de noviembre de 2016. Disponible en <http://www.gendarmeria.gob.cl/>,.

GUERRERO, JAIME, 2015. Protocolo de Vigilancia en Salud Pública. Enfermedades Transmitidas por Alimentos – Instituto Nacional de Salud. FOR-R02.0000-059 Versión 01. Consultado el 10 de octubre de 2016. Disponible en <http://www.ins.gov.co/lineas-de-accion/Subdireccion-Vigilancia/sivigila/Protocolos%20SIVIGILA/PRO%20Enfermedades%20Trans.%20por%20alimentos.pdf>,.

HURTADO, J. 2012. Sistema Penitenciario / Cárceles Concesionadas en Chile. Seminario fue llevado a cabo en el Gobierno de Chile – Cámara Chilena de la Construcción. Consultado el 26 de noviembre de 2016. Disponible en <http://lyd.org/wp-content/uploads/2012/08/PPT-infraestructura-penitenciaria-J-Hurtado.pdf>.

INOSTROZA, P. 2012. Sistema Penitenciario Concesionado en Chile: Desafíos y Oportunidades Regionales. Gobierno de Chile – Coordinación de Concesiones de Obras Públicas. Consultado el 14 noviembre, 2016. Disponible en http://www.concesiones.cl/publicacionesyestudios/seminariosytalleres/Documents/Sistema%20penitenciario%20concesionado_patricio%20inostroza.pdf.

INSTITUTE FOR CRIMINAL POLICY RESEARCH. Word Prison Brief. Consultado el 28 de noviembre de 2016. Disponible en http://www.prisonstudies.org/highest-to-lowest/prison-population-total?field_region_taxonomy_tid=24.

MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA. Consultado el 24 de septiembre de 2016. Disponible en <http://www.minambiente.gov.co/index.php/ministerio/objetivos-y-funciones>.

MINISTERIO DE SALUD, DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD. RESOLUCIÓN 849 DE 2015 REPÚBLICA DE PANAMÁ. Consultado el 27 de noviembre de 2016. Disponible en <http://faolex.fao.org/docs/pdf/pan145918.pdf>.

REPÚBLICA DE PANAMÁ - ASAMBLEA NACIONAL LEGISPAN. Decreto 352 de 2001. Año 2001. Consultado el 27 de noviembre de 2016. Disponible en <https://www.panamaemprende.gob.pa/descargas/DE%20352%20DE%202001%20-%20LIMPIEZA%20Y%20DESINFECCION%20MANUFACTURA.pdf>,.

RODRÍGUEZ, FAUSTINO. Introducción Historia de las Prisiones. 2002. Consultado el 30 noviembre, 2016. Disponible en <http://ocw.innova.uned.es/ocwuniversia/derecho-constitucional/derechos-de-los-reclusos/pdf/ESTUDIO0.pdf>,.

SECRETARIA DE GOBIERNO DE CIUDAD DE MÉXICO. 2012. Consultado el 26 noviembre, 2016. Disponible en <http://www.secgob.cdmx.gob.mx/subsecretarias/subsecretaria-de-sistema-penitenciario>,

VIDEO “Alimentación en reclusorios de México”. 2011. Consultado, el 26 de noviembre de 2016. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=FtRpXteGhhE>.

VIDEO “Un día en el interior del reclusorio Santa Martha Acatitla Vianey. 2010. Consultado el 26 de noviembre de 2016. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=2VwpYDju9Jg>,.

8. ANEXOS

8.1 ANEXO I. CHARTER DEL PROYECTO



ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)



Nombre y apellidos: Adriana Lizeth Forero López

Lugar de residencia: Bogotá - Colombia

Institución: Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC

Cargo / puesto: Ingeniera de alimentos

Información principal y autorización del PFG	
Fecha 6 de junio de 2016	Nombre del proyecto: Propuesta de lineamientos de política pública para la vigilancia y el control sanitario en establecimientos penitenciarios y carcelarios situados en Colombia
Fecha de inicio del proyecto: 5 de septiembre de 2016	Fecha tentativa de finalización: 15 de febrero de 2017
Tipo de PFG: (tesina / artículo) Tesina	
Objetivos del proyecto (general y específicos)	
Objetivo general: Elaborar los lineamientos de política pública nacional, con el fin de garantizar la salud en los internos reclusos en los centros penitenciarios y carcelarios, a través de la vigilancia y el control sanitario durante el abastecimiento, almacenamiento y suministro de los alimentos listos para el consumo.	
Objetivos específicos: Encontrar los posibles actores que se involucrarían en el desarrollo de la política pública teniendo en cuenta el componente estatal, componente mercado y empresa y componente social, con el fin de definir las competencias de cada uno. Diseñar los principios de gestión para la formulación de la política pública, para la vigilancia y el control sanitario en los centros de producción alimentario. Analizar el manejo sanitario y alimentario con establecimientos penitenciarios y carcelarios de otros países de América, para tener una referencia para los lineamientos.	
Descripción del producto: Colombia presenta 138 centros penitenciarios y carcelarios definidos como mínima, mediana y alta seguridad, donde las personas son reclusas de acuerdo con el delito cometido.	

<p>Este proyecto final de graduación (PFG), tiene como finalidad la consecución de los lineamientos de política pública para garantizar la salud de los internos, debido a que no es existente en Colombia y teniendo en cuenta la diversidad del manejo en los centros penitenciarios y carcelarios ubicados en la extensión del territorio colombiano.</p> <p>Con el fin de evitar algún tipo de riesgo en la salud pública, es importante establecer el protocolo en manejo de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), teniendo en cuenta la seguridad del establecimiento, las condiciones de higiene de preparación de los alimentos y la distribución a cada uno de los patios.</p>	
<p>Necesidad del proyecto:</p> <p>No existen criterios en la vigilancia y control sanitario de los servicios de alimentación que elaboran los alimentos para los internos recluidos en los diferentes centros penitenciarios y carcelarios por parte de las entidades sanitarias en Colombia.</p> <p>Presencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), por el consumo de alimentos presuntamente contaminados.</p>	
<p>Justificación de impacto del proyecto:</p> <p>El PFG, se planteó debido a que no existe una política pública en Colombia, que esté enfocada a garantizar la salud y prevención de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) durante el suministro de alimentos.</p> <p>Se considera que la consecución de una política pública diseñada e implementada para tal fin, establecerá una reglamentación para el cumplimiento de la normatividad sanitaria en espacio intramural.</p>	
<p>Restricciones: No aplica</p>	
<p>Entregables:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entrega de avances al tutor (a), de acuerdo con lo establecido en el cronograma de trabajo. 2. Entrega del documento final al tribunal evaluador (tutor (a) y lector (a)), para su revisión y posterior aprobación. 	
<p>Identificación de grupos de interés:</p> <p>Cliente (s) directo (s): Población privada de la libertad.</p> <p>Cliente(s) indirecto(s): Proveedores de alimentos</p> <p style="padding-left: 40px;">Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC</p> <p style="padding-left: 40px;">Instituto Nacional de Salud INS</p> <p style="padding-left: 40px;">Secretaría de Salud</p>	
<p>Aprobado por Director MIA: Félix Modesto Cañel Prades</p>	<p>Firma:</p>
<p>Aprobado profesora Seminario Graduación: MIA. Ana Cecilia Segreda Rodriguez</p>	<p>Firma: </p>
<p>Estudiante: Adriana Lizeth Forero López</p>	<p>Firma: </p>

8.2 ANEXO II. TABLAS DINÁMICAS

Quejas presentadas por los internos

Etiquetas de fila	MOTIVOS QUEJAS	% ACUMULADO
Sopa sin bastimento	373	37%
No entrega de dieta terapeutica	207	57%
Jugos muy dulces	79	65%
Jugos preparados con solo agua	70	71%
Bajo gramaje del cereal	69	78%
No cumplimiento del menu	40	82%
Horas de entrega de alimentos tardia	33	85%
Jugos sin dulce	32	89%
Proteina sin gramaje adecuado	28	91%
Alimentos repetidos	28	94%
No suministro de fruta	25	96%
Alimentos bajos en sal	22	99%
Condiciones antihigienicas	10	100%
No cumplimiento de los equipos ofertados	2	100%
No entrega del menu especial	2	100%
Total general	1020	

Motivos de las quejas presentadas por los internos

Etiquetas de fila	Bajo gramaje del cereal	Jugos muy dulces	Jugos preparados con solo agua	No entrega de dieta terapeutica	Sopa sin bastimento	Total general
Andes	3	8	4	2	16	37
Armenia	4	7	2	1	13	41
Barranquilla	1	2	4	1	8	37
Bolivar	4	3	4	1	12	41
Bucaramanga	3	4	3	11	16	37
Buen Pastor	4	1	4	9	23	41
Cali	4	5	4	13	12	38
Combita	4	4	3	10	18	39
Cucuta	2	2	4	10	15	33
Guaduas	3	2	2	10	21	38
Honda	2	5	3	12	22	44
Jamundi	3	2	2	5	25	37
Modelo Bogota	2	6	2	14	19	43
Pamplona	5	6	4	10	16	41
Pasto	4	2	4	10	21	41
Pereira	5	3	5	5	19	37
Picota	3	4	4	7	23	41
San Andres	3	3	4	11	15	36
Sogamoso	8	3	2	9	17	39
Villavicencio	2	7	6	10	18	43
Total general	69	79	70	207	373	798

8.3 ANEXO III. INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN PARA EL CONTROL SANITARIO EN ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DEL ÓRDEN NACIONAL

INFORME DE SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN-PLANTAS DE PRODUCCIÓN.					
Establecimiento:		Lugar:		Ciudad/ Municipio	
Dirección Regional:		Fecha:		Hora:	
Contratista:		Contrato No.:		Parte del día:	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
I	El contratista cuenta con copia de la visita higiénico sanitaria de la visita por la autoridad sanitaria o en su defecto se cuenta con registro de solicitud de visita a la DTS.	FECHA			
		CONCEPTO			
CODIGO	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA					
1.1	El servicio de alimentos está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.				
1.2	Existe clara separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución (si aplica).				
1.3	Existe una secuencia lógica del proceso desde la recepción de insumos hasta el servicio y entrega del producto terminado, evitando retrasos y contaminación cruzada. Se aplica existiendo una entrada y una salida.				
1.4	Los equipos se encuentran ubicados a una distancia que garantiza el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.				
1.5	La edificación e instalaciones están construidos de manera que se evita el empozamiento de agua y facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación				
1.6	Existe el espacio adecuado para la instalación de los equipos ofertados				
1.7	Las bodegas y/o cuartos de almacenamiento de las materias primas y producto terminado son proporcionales al volumen de insumos requeridos. (Tener en cuenta parte diario y capacidad de almacenamiento para mínimo 2 días mínimo de producción)				
1.8	Los techos están diseñados y construidos en material sanitario y permite la aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección.				
1.9	Las ventanas y otras aberturas están construidas de manera que evitan acumulación de polvo, suciedad y facilitan la limpieza y desinfección. Sus marcos son de material sanitario y se encuentran protegidas con mallas anti insecto o angeos que impiden el ingreso de plagas, de material no corrosivo.				
1.10	Los pisos están construidos en material resistente, no poroso, impermeable, no absorbente, con acabados libres de grietas, no deslizantes y/o defectos que dificulten su limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.				
1.11	Las paredes deben ser lisas y estar construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza, desinfección.				
1.12	Las uniones entre paredes y pisos son de forma redondeada para impedir acumulación de suciedad y facilita su limpieza (media-caña)				
1.13	Las puertas del servicio de alimentación son de material sanitario, de superficie lisa, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y de preferencia con apertura hacia afuera, cierre automático y ajuste hermético.				
1.14	En caso de que exista aberturas entre el piso y la puerta, estas deben estar protegidas, para evitar el ingreso de plagas.				

1.15	El establecimiento cuenta con iluminación, ventilación y se encuentran protegidas y funcionando para las actividades propias del servicio de alimentación.		
1.16	El sistema eléctrico se encuentra en funcionamiento, adecuado estado y no generan focos de contaminación.		
1.17	Existe suficiente abastecimiento de agua para garantizar las actividades propias del servicio de alimentación.		
1.18	Existen suficientes sistemas de evacuación de aguas residuales y se encuentran protegidos (sifones o rejillas).		
1.19	Se cuenta con trampa de grasa que garantice la disposición de residuos líquidos (si aplica).		
1.20	Se cuenta con un tanque de almacenamiento de agua protegido y exclusivo para el servicio de alimentación, con la capacidad para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción		
1.21	El servicio de alimentación cuenta con servicios sanitarios, lavamanos en lo posible accionados mecánicamente, vestieres aislados, separados por sexo, en buen estado y funcionamiento.		
1.22	Existen lavamanos cerca al área de producción.		
1.23	El servicio de alimentación se encuentra separado del área de proyectos productivos (si aplica)		
1.24	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, ubicado, protegido y en buen estado de mantenimiento.		
1.25	El área de distribución cumple con las condiciones físicas e higiénico sanitarias		
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA			
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %
2. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS -CONTRATISTA			
2.1	El Servicio de alimentación cuenta con las áreas físicas según lo establecido en el Manual de Manipulación de Alimentos (MMA).		
2.2	Dentro del Servicio de Alimentación existe una clara separación física y se encuentra en buen estado.		
2.3	Las diferentes áreas del servicio de alimentación se encuentran en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente señalizadas		
2.4	Existe una secuencia lógica en el proceso desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.		
2.5	El contratista garantiza que las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y protegidas.		
2.6	Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado.		
2.7	El contratista realizó la instalación de medidores calibrados y certificados de los servicios públicos.		
2.8	Los sistemas de evacuación de aguas residuales se encuentran protegidos con tapas removibles (sifones o rejillas) para evitar la generación de malos olores y/o ingreso de plagas.		
2.9	Los pisos se encuentran en buen estado y se evita el empozamiento de agua.		
2.10	Los pisos se encuentran limpios.		
2.11	Las paredes son de material liso que faciliten su limpieza y desinfección.		
2.12	Las paredes se encuentran limpias.		
2.13	Las paredes se encuentran en buen estado.		
2.14	Los techos se encuentran en buen estado, sin desprendimiento superficial.		
2.15	Los techos se encuentran limpios y sin presencia de hongos.		
2.16	Se garantiza el mantenimiento de las uniones entre paredes y pisos de forma redondeada (si aplica)		
2.17	Las ventanas, marcos y aberturas se encuentran limpios y en buen estado con su respectiva protección (mallas anti insecto o angeos de material no corrosivo).		
2.18	Los sistemas de ventilación en el servicio de alimentación se encuentran funcionando.		
2.19	Las puertas se encuentran en buen estado.		
2.20	Las aberturas entre el piso y la puerta, se encuentran protegidas evitando el ingreso de plagas.		
2.21	Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones higiénico sanitarias adecuadas		
2.22	Los baños cuentan con la dotación de los elementos de higiene personal		

2.23	Los vestieres se encuentran en buen estado		
2.24	Los lockers se encuentran en buen estado		
2.25	Existen lavamanos accionados mecánicamente y están ubicados cerca al área de proceso		
2.26	Existen letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento), BPM en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso.		
2.27	Existen mensajes "Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco" (Ley 1335 del 2009) en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso.		
2.28	Los insumos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido.		
2.29	Existe área exclusiva para almacenar elementos de aseo, identificado y que no generan foco de contaminación.		
2.30	Existen áreas exclusivas para el lavado y desinfección de los elemento de aseo		
2.31	El contratista garantiza un área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje.		
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS-CONTRATISTA			
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %
3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
3.1	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y se lleva un control de entradas y salidas, Kardex, rotación de productos por el método PEPS y se encuentran identificados por rotulo de colores.		
3.2	Se lleva un control de entradas y salidas, Kardex.		
3.3	El método PEPS es aplicado por el operador y los productos se encuentran identificados por rotulo de colores.		
3.4	Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad)		
3.5	Las materias primas son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene.		
3.6	Existen registros sobre la calidad de la materia prima al momento de la recepción (Formatos de aceptación y rechazo)		
3.7	Las materias primas re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, fecha de empaque y fecha de vencimiento		
3.8	Los alimentos presentan fechas de vencimiento vigente.		
3.9	Los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente		
3.10	Se evidencian presencia de abombamiento en alimentos enlatados		
3.11	No se observa ningún tipo de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales para preparaciones incluidas en la minuta patrón o en las ofertas adicionales.		
3.12	Las bebidas de fruta (pulpa y/o fruta) cumplen con las características técnicas establecidas en la normatividad legal vigente; ficha técnica y oferta técnica mínima.		
3.13	Existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES		
3.14	Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES		
3.15	No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, química, física o cruzada (Mojo y/o Hongo). Especifique cantidades.		
3.16	Se cumple con el plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario y de acuerdo a las cantidades establecidas en la minuta patrón.		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %
4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE			
4.1	El servicio cuenta con los equipos mínimos requeridos según oferta técnica mínima para el proceso de producción en el servicio de Alimentación.		
4.2	Los equipos, utensilios y menaje son de materiales inertes, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles, son fáciles de limpiar y desinfectar.		
4.3	Los cuartos fríos y/o neveras se encuentran funcionando		

ALMUERZO /COMIDA																			
Sopa o crema																			
Proteico																			
Cereal (arroz)																			
Energético																			
Regulador																			
Bebida																			
TOMA DE MUESTRA EN FONDOS																			
PATIO # :		PARTE DIARIO:				TIEMPO MUESTRA ALEATORIA:													
PREPARACIÓN	GRAMAJE SERVIDO		MENÚ OFERTADO	MENÚ REALIZADO	MUESTRA 1:		MUESTRA 2:		MUESTRA 3:										
	H	M			Peso Obtenido (g)	% Cumplimiento	Peso Obtenido (g)	% Cumplimiento	Peso Obtenido (g)	% Cumplimiento									
ALMUERZO/COMIDA MENU #:																			
Sopa o crema	270																		
Proteico	60																		
Cereal (arroz)	190																		
Energético	100																		
Regulador	50																		
Bebida	270																		
OTROS																			
					M1		M2		M3		Promedio								
HUEVO CRUDO (Se califica en el ítem 3.9)																			
POSTRE 1 (Se califica en el ítem 5.11)																			
POSTRE 2 (Se califica en el ítem 5.11)																			
POSTRE 3 (Se califica en el ítem 5.11)																			
POSTRE 4 (Se califica en el ítem 5.11)																			
FRUTA ADICIONAL (Se califica en el ítem 5.11)																			
6.1	Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar número de oficio y responsable de la aprobación).																		
6.2	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado.																		

6.3	Cumple con la calidad organoléptica del menú verificado.		
6.4	Se cumple con el número de intercambios permitidos (máximo 2 veces por semana y una vez por día) y con el procedimiento estipulado para tal fin.		
6.5	Se evidencia registros de remisión médica, valoración nutricional y prescripción dietaria.		
6.6	Se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y éste se encuentra firmado al finalizar el mes por los internos.		
6.7	Se da cumplimiento a lo establecido en la oferta técnica mínima relacionada con el suministro de las dietas incluidas las acordes a convicción religiosa, en caso de presentarse.		
6.8	Se llevan registros de las renunciaciones a la alimentación y/o dietas, existen registros (si aplica)		
6.9	En el momento de la visita se entrega la bebida adicional y se encuentran diligenciados los formatos que lo soporten y esta no se repite mas de tres días consecutivos durante el ciclo de menú. Especificar tipo de bebidas suministradas.		
6.10	El contratista suministra las frutas ofertadas de acuerdo a especificaciones técnicas y teniendo en cuenta lo ofertado en su propuesta.		
6.11	El contratista suministra los postres ofertados de acuerdo a especificaciones técnicas y teniendo en cuenta lo ofertado en su propuesta.		
6.12	El contratista suministra el Menú Típico Adicional de acuerdo a la ofertado en su propuesta.		
6.13	El contratista suministra el Menú Especial de acuerdo a la ofertado en su propuesta.		
6.14	Se entregan los refrigerios para los internos que salen de remisión de acuerdo a las características y gramaje establecido en la oferta técnica mínima. Dicha entrega se soporta mediante un formato de control diario en calidad y cantidad.		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES Y DIETAS ESPECIALES			
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %
7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
DATOS DE PERSONAL OFERTADO			
Nº. DE INTERNOS QUE LABORAN EN SERVICIO DE ALIMENTOS			
Nº. DE ING. DE ALIMENTOS Y/O NUTRICIONISTAS QUE LABORAN EN SERVICIO DE ALIMENTOS			
Nº. DE ADMINISTRADORES QUE LABORAN EN SERVICIO DE ALIMENTOS			
Nº. DE NUTRICIONISTAS QUE LABORAN EN SERVICIO DE ALIMENTOS			
Nº. DE JEFE DE COCINA QUE LABORA EN SERVICIO DE ALIMENTOS			
Nº. DE AUXILIARES DE PROCESOS QUE LABORAN EN SERVICIO DE ALIMENTOS			
Nº. DE ALMACENISTA QUE LABORA EN SERVICIO DE ALIMENTOS			
NOMBRE	CARGO	TIEMPO DEDICADO	PROFESION
			OBSERVACION
7.1	El contratista cumple con el personal ofertado, tiempo dedicado y perfil según lo estipulado en la oferta técnica mínima.		
7.2	El contratista entrega la dotación a los visitantes (bata, gorro y tapabocas) y no se permite el ingreso a personal sin la debida dotación.		
7.3	Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente.		
7.4	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)		
7.5	El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos.		
7.6	El contratista cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud a los manipuladores de alimentos (fecha, razón clínica, descripción de acciones preventivas y correctivas y concepto)		
7.7	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado medico (apto para manipular alimentos) y exámenes médicos (frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo) al inicio del contrato y ante la rotación del personal. dichos documentos reposan en el servicio de alimentación.		
7.8	El personal manipulador (internos) ha recibido 4 horas mensuales de capacitación.		
7.9	Los internos desarrollan las actividades de manipulación de alimentos en un periodo no mayor a 8 horas diarias y 48 horas semanales y se encuentra diligenciado en un formato que lo soporte.		

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %
8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
8.1	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de las áreas con que cuenta el servicio de alimento.			
8.2	El contratista garantiza la limpieza y desinfección en equipos.			
8.3	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras).			
8.4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección en fiambreras, vaso y cuchara antes de cada tiempo de comida (Implementa estrategias para garantizar la higiene de las mismas).			
8.5	Los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y organizados.			
8.6	Se tienen definidos los productos de limpieza y desinfección con: fichas técnicas, concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación.			
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
8.7	El contratista garantiza el suministro de agua potable en el servicio de alimento			
8.8	El tanque de almacenamiento de agua se encuentra construido en material sanitario			
8.9	El tanque de almacenamiento cubre la capacidad de un día de operación.			
8.10	El contratista garantiza o gestiona la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Se cuentan con registros.			
8.11	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
8.12	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica.			
8.13	Se cuenta con un sitio definido para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje (clasificación, selección, manejo y disposición final).			
8.14	Los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día del área de proceso, y cuenta con registros que lo soporten.			
8.15	Esta publicado el plano de rutas de recolección y evacuación de residuos sólidos.			
8.16	El programa de manejo de residuos sólidos se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento, y se tiene en cuenta el procedimiento para el manejo de las lavazas.			
8.17	El servicio de alimento cuenta con trampas de grasas y se encuentran en buen estado.			
8.18	Se realiza procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas. Mencione la frecuencia.			
8.19	Se le realiza una adecuada recolección, clasificación, manejo y disposición final de vertimientos (residuos líquidos) en especial aceite utilizado.			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
8.20	El contratista gestiona la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación.			
8.21	El control de plagas se realiza de acuerdo a la periodicidad exigida por la USPEC y el plan se ejecuta de acuerdo a lo aprobado por el supervisor del contrato, y se cuenta con los soportes respectivos en relación al control de plagas (cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas)			
8.22	El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas, y cuenta con formatos de inspección que lo soporten.			
8.23	Se cuenta con plano de ubicación de cebos y está se encuentra ubicado en un lugar visible			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE MATERIA PRIMA (SI APLICA)				
9.1	Los carros transportadores del producto terminado se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.			
9.2	El vehículo cuenta con un control de temperatura permanente del alimento (refrigerado o congelado), por lo que debe contar con un sistema de monitoreo de fácil lectura, registro y ubicado en lugar visible. La unidad de transporte en donde se movilizan los alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible.			
9.3	El transportador cuenta con curso de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL				
10.1	La totalidad de los programas y planes requeridos en la oferta técnica mínima y Manual de Manipulación se encuentran ajustados a las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se evidencia la entrega y socialización ante el Director y/o delegado.			
10.2	En la visita se observa los registros actualizados del programa de limpieza y desinfección.			
10.3	En la visita se observa los registros actualizados del programa de disposición de residuos sólidos y líquidos.			
10.4	En la visita se observa los registros actualizados del programa de control de plagas.			
10.5	Se observa registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida de los equipos y cronograma.			
10.6	En la visita se observa los registros actualizados del programa de calibración de equipos de medición.			
10.7	Existe registros de control de proveedores de materias primas: cronograma de auditoría de proveedores, registro, documentación, visita a los proveedores y fichas técnicas de las materias primas.			
10.8	En el momento de la visita se observan los registros actualizados del programa de trazabilidad.			
10.9	El protocolo de contra muestras se encuentra definido y se está aplicando. En caso de haberse presentado una posible ETA, el contratista suministra las contra muestras a la autoridad Sanitaria (si aplica).			
10.10	Se observa resultados microbiológicos CONFORMES (ausencia de microorganismos patógenos) de materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según anexo técnico y son acordes al cronograma propuesto.			
10.11	El laboratorio ofertado se encuentra contratado, y habilitado por la autoridad competente y se evalúa las muestras de acuerdo a lo establecido en la oferta técnica mínima.			
10.12	Los resultados microbiológicos cumplen con todos los parámetros de acuerdo a la matriz de muestreo (Tabla 12 oferta técnica mínima).			
10.13	Se ha presentado algún brote de Enfermedad transmitida por Alimentos (Declarada por Secretaría Distrital de Salud, asociación epidemiológica, agente etiológico) en los ERON, CRM, EP.			
10.14	El contratista cumple con el protocolo establecido para las acciones y Responsabilidades para el manejo de ETAS dentro de los ERON, EP, CRM.			
10.15	Existe implementación del programa de capacitación, teniendo en cuenta los temas e intensidad horaria mensual, de acuerdo a lo establecido en el Manual de Manipulación de Alimentos (MMA).			
10.16	El programa de capacitación cuenta con cronograma, programa de inducción, soporte de temario a impartir, metodología, duración, responsable de la capacitación (nombre y firma), material utilizado, resultados de la evaluación y registro de asistencia.			
10.17	Se evidencian formato de inspecciones de salud ocupacional, y seguridad industrial, registros de no conformidades y capacitación en salud ocupacional.			
10.18	Los planes de contingencia se encuentran ajustado a las características del establecimiento.			
10.19	Los planes de emergencia se encuentran ajustado a las características del establecimiento.			
10.20	El contratista publica el ciclo de menús, en el sitio que designe el director del Establecimiento.			
10.21	El contratista adquiere los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos que cumplan con la normatividad legal vigente y con el precio acorde al mercado.			

10.22	Se evidencia soporte de paz y salvo con los productos de los proyectos productivos (si aplica).																								
TOTAL CONDICIONES ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD																									
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %																					
11. SALUD OCUPACIONAL																									
11.1	Existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y en buen estado y bien ubicados (extintores con carga vigente, campanas y / o extractores de aire, barandas)																								
11.2	El servicio de alimentación cuenta con botiquín dotado con los elementos de curación, referenciado en el manual primeros auxilios y autocuidado de la cruz roja Colombiana. (Resolución 0705/2007 para Bogotá y para el resto de Colombia es Manual de primeros auxilios y autocuidado de la cruz roja colombiana).																								
11.3	Los manipuladores de alimentos están dotados y usan los elementos de protección acordes con la actividad que realizan. Se aplica el Programa de Seguridad y Salud en el trabajo, ajustado a las características del establecimiento.																								
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL																									
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %																					
TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN																									
PUNTAJE POSIBLE	0	PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %	0,0																				
GRAFICA																									
<p style="text-align: center;">DESEMPEÑO DEL CONTRATISTA</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Categoría</th> <th>Puntuación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3. INSTALACIONES FÍSICAS</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MUEBLES</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>6. CARACTERÍSTICAS DE LOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>8. CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>9. CONDICIONES DE TRANSPORTE</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>11. SALUD OCUPACIONAL</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table>						Categoría	Puntuación	3. INSTALACIONES FÍSICAS	0.0	4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MUEBLES	0.0	5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN	0.0	6. CARACTERÍSTICAS DE LOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	0.0	7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	0.0	8. CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO	0.0	9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	0.0	10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL	0.0	11. SALUD OCUPACIONAL	0.0
Categoría	Puntuación																								
3. INSTALACIONES FÍSICAS	0.0																								
4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MUEBLES	0.0																								
5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN	0.0																								
6. CARACTERÍSTICAS DE LOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	0.0																								
7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	0.0																								
8. CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO	0.0																								
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	0.0																								
10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL	0.0																								
11. SALUD OCUPACIONAL	0.0																								
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES																									

Fuente: Elaborada con el grupo de apoyo a la supervisión