



# Implementación de un modelo de calidad en comedores comunitarios de la ciudad de Bogotá

GILMA JANETH LUNA Y LIGIA INÉS RODRÍGUEZ

*Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.*

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA CIENCIA Y LA AGRICULTURA

## Por qué es importante

Los alimentos corren el riesgo de ser contaminados durante su preparación, manipulación y almacenamiento; su inadecuada manipulación por personas no capacitadas o portadoras de enfermedades infecciosas en servicios de alimentación colectiva, puede contribuir a que se presenten brotes de enfermedades originadas por estos.

La ingestión de alimentos contaminados produce graves enfermedades alimentarias, las cuales constituyen un problema importante de salud pública con las consecuencias sanitarias, políticas y económicas que esto conlleva. En consecuencia, la inocuidad de los alimentos se reconoce como uno de los factores determinantes para elevar el nivel de salud de la población.

En Colombia, la Seguridad Alimentaria y Nutricional se refiere a la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa (Conpes 113, 2008). En la actualidad, los grupos de población más vulnerables –desplazados por la violencia, afectados por desastres naturales, grupos étnicos como indígenas, afrocolombianos, raizales y gitanos, niños, mujeres gestantes, madres en lactancia, adultos mayores y personas con bajos recursos– pueden tener un acceso limitado a los alimentos.

En algunos casos, los grupos de población vulnerable recurren a establecimientos que prestan el servicio de apoyo alimentario por parte de los actores solidarios, los cuales se identifican con el apelativo de organizaciones solidarias del Distrito Capital que ofrecen su apoyo alimentario a comedores comunitarios, comedores escolares y jardines infantiles.

El personal que atiende en los comedores comunitarios, en algunos casos desconoce las herramientas de gestión de la calidad y la aplicación de la normatividad sanitaria vigente y en consecuencia no aplican las normas sanitarias y buenas prácticas de fabricación y manipulación de alimentos con los riesgos que implica para la salud de los consumidores. Una de las opciones para prevenir este riesgo, es la aplicación de las buenas prácticas que observan el cuidado del ambiente de elaboración de alimentos, el estado de los equipos, el conocimiento y la actitud de los manipuladores.

## Qué se está haciendo

Para atender esta problemática y garantizar la alimentación adecuada de la población de la capital, la administración Distrital ha puesto en marcha el Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá-Alimenta Bogotá. Una de sus prioridades es adelantar estrategias que promuevan la salud del sistema, el suministro de alimentos para garantizar su calidad, cantidad y frecuencia, así como las transformaciones culturales de los que participen de la iniciativa.

En el contexto descrito, el Servicio de Calidad, Inocuidad y Nutrición de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico y el Programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, adelantaron un convenio de cooperación cuyo propósito fue desarrollar procesos para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, BPM, que





Foto: Personería de Bogotá.

permitan la generación de eficiencias operativas por parte de los actores solidarios, de tal forma que la comunidad pueda disfrutar de una alimentación adecuada.

### **Cómo se trabajó**

Para alcanzar este propósito se diseñó un modelo de gestión de la calidad a partir de la evaluación de las condiciones sanitarias de 71 establecimientos ubicados en las localidades de Usme, Ciudad Bolívar, Kennedy, San Cristóbal y Suba del Distrito Capital, de acuerdo con las disposiciones emanadas del Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social, ente encargado de regular la aplicación de las BPM en la industria de alimentos en general.

Como resultado del diagnóstico, se construyó un perfil sanitario por establecimiento a través del cual se identificaron deficiencias en las condiciones físicas, plan de saneamiento y capacitación de los manipuladores. Como consecuencia de este primer ejercicio se enfocaron los esfuerzos a la capacitación de actores comunitarios, en total 139; y 888 usuarios del servicio, en los principios básicos de higiene, manipulación de alimentos y en BPM. Su formación sanitaria permite prevenir en forma significativa los problemas originados por el desconocimiento de las condiciones seguras para el manejo adecuado de los alimentos en el proceso productivo (Park y otros, 2010).

Posteriormente, se realizaron visitas de acompañamiento que incluyeron demostraciones prácticas con el apoyo de material sencillo y de fácil comprensión para que implementaran las acciones necesarias dirigidas a superar las debilidades detectadas. Como complemento de esto y con el apoyo del Programa de Diseño Gráfico, se diseñó una cartilla titulada “Buenas prácticas de manufactura en alimentación solidaria”, la cual



► Ciudad Bolívar fue una de las localidades bogotanas en las que resultó más compleja la implementación del modelo de gestión desarrollado por la Universidad y la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.

estuvo dirigida a los actores comunitarios encargados de suministrar la alimentación, a la vez que contiene información útil para conocer la importancia del papel que desempeñan en la producción de alimentos sanos, seguros e higiénicos.

El análisis de los resultados demostró que las localidades de Usme, Kennedy y Ciudad Bolívar tenían las mayores debilidades en el diagnóstico. Además, señaló que la capacitación, mediante cursos y asesorías a los actores solidarios relacionados con la concientización del personal vinculado con los establecimientos, es la principal herramienta de gestión que contribuyó a mejorar sus condiciones higiénicas y sanitarias. Aunque las localidades de Ciudad Bolívar y Usme presentaron las mayores dificultades en la implementación del modelo de gestión, se logró avanzar en su implementación en 61 comedores del total intervenido en el convenio. Las dificultades en la implementación se presentaron porque la población de estas localidades en particular, se encuentra conformada por personas con las condiciones económicas más vulnerables de la capital (Secretaría Distrital de Planeación, 2010).

### **El sostenimiento en el tiempo**

La capacitación como herramienta de gestión de la calidad es indispensable para superar las debilidades identificadas durante el diagnóstico, de tal forma que el seguimiento a las recomendaciones de implementación de BPM y su cumplimiento, sea un ejercicio permanente.

**En Colombia, la Seguridad Alimentaria y Nutricional se refiere a la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, así como el acceso y consumo oportuno y permanente de los mismos, en cantidad, calidad e inocuidad.**

Por las características de la población intervenida, se recomienda que frecuentemente se refuercen los conocimientos para garantizar la comprensión, la apropiación de los conceptos y el éxito del modelo, de tal forma que la población del Distrito Capital que utiliza el servicio de los comedores del convenio, aproximadamente 20 mil usuarios, puedan acceder a las capacitaciones sobre temas relacionados con limpieza y desinfección, agua potable y almacenamiento de alimentos, a la vez que también puedan beneficiarse con una mejor alimentación.

El éxito de la implementación de un modelo de calidad en actores solidarios, se sustenta en una estrategia de capacitación. Además de contribuir en la mejora de la alimentación y en la transformación de los hábitos de manejo y preparación de los



alimentos de la población intervenida, la implementación de un modelo de calidad en los actores solidarios es de vital importancia para ofrecer productos inocuos y de mejor calidad. El impacto no es únicamente en las condiciones higiénicas y sanitarias de los establecimientos, sino principalmente en la salud de las personas beneficiadas con el servicio que se presta, pues se dispone de alimentos higiénicos, sanos y nutritivos.

---

GILMA JANETH LUNA es Microbióloga de la Universidad de los Andes y magíster en Microbiología de la misma institución. Ha realizado asesorías y consultorías con la Organización Panamericana de la Salud en su campo de interés la inocuidad de los alimentos. Actualmente, es representante por Colombia ante la Subcomisión Latinoamericana de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF). Es Decana del Programa de Ingeniería de Alimentos adscrito al Departamento de Ingeniería de la Facultad de Ciencias Naturales e Ingeniería de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.

LIGIA INÉS RODRÍGUEZ es Ingeniera de Alimentos de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, especialista en Grasas y Aceites del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España y magíster en Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Javeriana. Ha trabajado como ingeniera de proyectos de investigación y desarrollo en empresas del sector agroalimentario. Actualmente, es docente Asociado II vinculada al programa de Ingeniería de Alimentos adscrito al Departamento de Ingeniería de la Facultad de Ciencias Naturales e Ingeniería de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.

## Referencias

Dirección Nacional de Planeación (2008). CONPES 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). Bogotá: Autor. URL <http://www.dnp.gov.co/PortalWeb/Portals/o/archivos/documentos/Subdireccion/Conpes%20Sociales/113.pdf>. (Fecha de acceso: 2011 junio 27).

Food and Agriculture Organization of the United Nations (2006). *Informe de políticas junio de 2006. Número 2*. URL [ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb\\_02\\_es.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf). (Fecha de acceso: 2011 junio 27).

PARK, Sung-Hee, Kwak Tong-Kyung, and Chang Hye-Ja (2010). Evaluation of the food safety training for food handlers in restaurant operations. *Nutrition Research and Practice*, 4(1), 58-68.

Secretaría Distrital de Planeación (2010). Población, viviendas y hogares a junio 30 de 2010, en relación con la estratificación socioeconómica vigente en el 2010. *Bogotá ciudad de estadísticas*. Boletín 18, 1-64.