

7000

Bogotá, D.C. 16 de diciembre de 2020

Señor(a)  
**ANÓNIMO(A)**  
[nataliaortegaprieto@gmail.com](mailto:nataliaortegaprieto@gmail.com)  
Ciudad

INSTITUTO PARA LA PROTECCION DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD  
**Al Contestar Cite Este Nr.:2020EE3724 O 1 Fol:**  
**ORIGEN:** Origen: SUBDIRECCIÓN TÉCNICA DE MÉTODOS EDUCATIVOS  
**DESTINO:** Destino: /ANONIMO  
**ASUNTO:** Asunto: RTA SDQS 3258212020  
**Obs:** Fec.Radic:23/12/2020 03:57:46. Obs.:

**Asunto:** Respuesta **SDQS No. 3258212020** de fecha 19 de Noviembre de 2020

Cordial Saludo.

En atención al reclamo establecido “*intoxicación alimentaria: buena tarde, en la pasada semana se presentaron varios internos con diarrea y mucho malestar estomacal y esto es por la comida que preparan las señoras de la cocina del IDIPRON. El agua que usan para los jugos huele raro y el color no es normal*”. Damos contestación en los siguientes términos:

La entidad cuenta con procesos y protocolos según normatividad sanitaria vigente, como la emanada de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, diseñados para brindar entornos óptimos durante el procesamiento de alimentos, así mismo, se cuenta con las y los profesionales que apoyan y orientan al personal manipulador de alimentos para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados a los NNAJ del IDIPRON; se generan estrategias como hervir el agua para el consumo, o las capacitaciones y acompañamientos dirigidos a los protocolos de elaboración de alimentos, procesos y procedimientos comunes a todas las unidades de protección integral incluida la UPI La Rioja.

Sumado a lo anterior, el equipo ERI de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E. hace presencia en la unidad por notificación de derecho de petición anónimo en el cual se manifiesta posible brote ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) con origen de alimentos consumidos en la unidad.

La presencia de profesionales de la Secretaría Distrital de Salud (Ingeniera Ambiental y Epidemiólogo), quienes tras realizar recorrido por las áreas de manipulación y preparación de alimentos encontrando:

- Condiciones locativas de las áreas de preparación de alimentos en adecuadas condiciones.
- Manipuladores de alimentos con utilización de correctas prácticas higiénicas y uso adecuado de los EPP.
- Verificación de pruebas de calidad del agua PH y CLORO con parámetros normales.

Cra. 27A No. 63B – 07  
Tel. 3100411  
[www.idipron.gov.co](http://www.idipron.gov.co)  
Info: Línea 195

INSTITUTO DISTRITAL PARA LA PROTECCIÓN  
DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD - IDIPRON

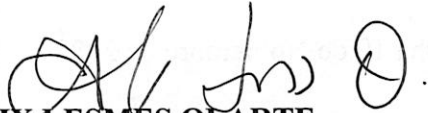


ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

- Temperaturas de almacenamiento, refrigeración y congelación adecuadas.
- Cumplimiento de la aplicación de pruebas microbiológicas bimensualmente.
- Verificación de lavado de tanques, con fecha de último lavado 18/09/2020-

Como concepto final de la visita, el equipo ERI establece BROTE FALLIDO para ETA, por lo que lo referido en la queja anónima carece de sustento alguno.

Cordialmente,



**ALIX LESMES OLARTE**

Subdirectora Operativa Código 068, Grado 02

Subdirección Técnica de Métodos Educativos y Operativa

Gerente Proyecto de Inversión 7720

Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud – IDIPRON

[submetodosoperativo@idipron.gov.co](mailto:submetodosoperativo@idipron.gov.co)

Proyectó: Juan Manuel Cruz Fuentes - Área de Salud Contrato 1946/2020  
Revisó: Mabel Castillo Hernández - Profesional Subdirección de Métodos Educativos y Operativa *u/gk*  
Bibiana Andrea Villota – Profesional Subdirección de Métodos Educativos y Operativa *BV*

LA INFORMACIÓN EXPRESADA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, ES EL RESULTADO DE LOS CONCEPTOS EMITIDOS POR LOS RESPONSABLES DE ÁREA Y PROFESIONALES RELACIONADOS EN DICHA COMUNICACIÓN.

Estimado ciudadano, su opinión es muy importante para el mejoramiento del Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud. Por favor califique su satisfacción con respecto a la respuesta a su requerimiento, ingresando a la página del instituto <http://www.idipron.gov.co/>; en la parte inferior de la misma.