

## ASOCIACIÓN SCOUTS DE COLOMBIA

### PROTOCOLO DE ACCIONES PREVENTIVAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

La alimentación en actividades Scout es un componente esencial del cuidado integral de niños, niñas, adolescentes, jóvenes y voluntarios. Una alimentación segura y adecuada permite el desarrollo pleno del programa educativo, fortalece el bienestar físico y previene situaciones de riesgo que pueden afectar gravemente a las personas y a la institución.

En coherencia con la Promesa y la Ley Scout, este protocolo promueve una cultura de prevención, autocuidado y responsabilidad compartida, entendiendo que reducir costos o controles en alimentación puede derivar en emergencias sanitarias, afectaciones a la salud y gestión de crisis que contradicen los principios del Movimiento Scout.

#### 1. MARCO LEGAL Y NORMATIVO

El presente protocolo se fundamenta en la normatividad vigente de la República de Colombia en materia de seguridad alimentaria y gestión del riesgo, especialmente:

- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Ley 1523 de 2012 – Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres.
- Decreto 2157 de 2017 – Preparación para la respuesta ante emergencias.

Su aplicación se articula con los principios, políticas y lineamientos del Movimiento Scout, el deber de cuidado y la protección integral de los participantes, promoviendo prácticas seguras, responsables y educativas durante actividades, campamentos y eventos Scout en todos los niveles de la organización.

#### 2. RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

La seguridad alimentaria es una responsabilidad institucional compartida. Cada nivel del Movimiento Scout tiene funciones claras de decisión, supervisión y control:

- Nivel Local (Grupo): Jefe de Grupo y Consejo de Grupo.
- Nivel Distrital: Coordinador de Distrito, con supervisión del Comisionado Regional de Gestión del Riesgo.
- Nivel Regional: Jefe Scout Regional y Consejo Regional, con supervisión del Comisionado Regional de Gestión del Riesgo.
-

- Nivel Nacional: Jefe Scout Nacional y Consejo Scout Nacional, con acompañamiento de la Comisión Nacional de Gestión del Riesgo.

El voluntario designado como evaluador de alimentación es responsable de verificar la veracidad de la información, la calidad de los alimentos y las condiciones sanitarias, así como de identificar previamente alergias y restricciones médicas de los participantes.

### **3. REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA CONTRATACIÓN**

Toda contratación de servicios alimentarios para actividades Scout deberá cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

- a. Personal certificado: Manipuladores de alimentos con certificación vigente, verificable y auditable.
- b. Instalaciones autorizadas: Establecimientos con licencia sanitaria vigente, no domiciliarios y con cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.
- c. Documentación completa: Permisos, registros de compra de materias primas y, para eventos mayores a 200 participantes, trazabilidad de proveedores.
- d. Inspección previa: Autorización expresa para visitas de dirigentes; en eventos regionales y nacionales, acta formal de inspección.
- e. Menú aprobado: Mínimo dos opciones, identificación de alérgenos y validación nutricional cuando aplique.
- f. Acta de responsabilidad: Compromiso por responsabilidad civil ante intoxicaciones o incidentes; para eventos nacionales, póliza vigente.
- g. Gestión de residuos: Manejo adecuado posterior al consumo, en cumplimiento de la normativa ambiental.

### **4. CONDICIONES MÍNIMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Las siguientes condiciones deberán cumplirse en todas las actividades Scout:

- a. Cadena de frío: Refrigeración a  $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$  y congelación a  $-18\text{ °C}$  o menor.
- b. Productos empacados: Fechas de vencimiento vigentes y empaques íntegros.
- c. Frutas y vegetales: Almacenamiento adecuado y lavado con agua potable.
- d. Preparación y cocción: Temperatura mínima de cocción de  $72\text{ °C}$  y control estricto de tiempos de exposición.
- e. Control de vectores: Protección contra insectos y animales, con almacenamiento elevado y áreas limpias.

## 5. RESTRICCIONES ABSOLUTAS PARA CONTRATACIÓN:

No se permitirá la contratación o uso de alimentos cuando:

- Provenzan de particulares sin dedicación profesional.
- Sean elaborados en viviendas familiares.
- Exista documentación vencida o incompleta.
- No haya personal certificado.
- Se desconozca la procedencia de los alimentos.

## 6. PROCEDIMIENTO PARA GRUPOS QUE ELABORAN SUS PROPIOS ALIMENTOS

### 6.1 Personal y Planificación

- Designar persona de preferencia con certificación de curso de manipulación de alimentos vigente
- Menú aprobado en fase de planificación
- Para grupos >30 jóvenes: Mínimo 2 personas

### 6.2 Inspección en Ejecución

- Alimentos frescos en excelentes condiciones
- Cadena de frío continuada
- Alimentos porcionados previo al servido
- Ubicación: Lugar fresco/seco, alejado de animales y contaminantes
- Elementos de Protección Personal (EPP) acordes al tipo de preparación (malla para cabello obligatoria; guantes y tapabocas según tipo de alimento y condiciones sanitarias).
- Agua potable y productos de limpieza disponibles
- Cocción mínima 72°C
- Descartar todo alimento con duda de estado

### 6.3 Tiempo de Consumo

- Refrigerios cárnicos/vegetales: Máximo 6 horas post – elaboración

### 6.4 Disposición de Residuos

#### Orgánicos

- Sitio elevado, protegido de animales
- Como abono o contacto con huertos cercanos
- Prohibido en cuerpos de agua

#### No Orgánicos

- Separación clara reciclables/no reutilizables
- Bolsas de colores según normativa local
- Recolección periódica

## 7. PUNTOS CRÍTICOS – ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) - Eventos Regionales/Nacionales

En eventos de mayor escala se identificarán puntos críticos del proceso alimentario, entendidos como momentos donde una falla puede generar riesgos graves para la salud.

Este enfoque preventivo permite anticipar peligros, fortalecer la toma de decisiones responsables y garantizar actividades seguras, en coherencia con los valores del Movimiento Scout.

Punto	Peligro	Control	Monitoreo
Recepción	Contaminación microbiana	Verificar certificados/estado	Inspección visual
Almacenamiento	Multiplicación bacteriana	Cadena de frío	Termómetro calibrado
Preparación	Contaminación cruzada	Higiene manos/superficies	Supervisión directa
Cocción	Patógenos viables	Temperatura 72°C	Termómetro penetración
Transporte	Ruptura cadena frío	Aislamiento térmico	Verificación periódica

## 8. PROCEDIMIENTOS POR ESCALA DE ACTIVIDAD

Los requisitos de control, inspección y documentación se incrementarán progresivamente según el número de participantes, desde actividades locales hasta eventos nacionales, asegurando siempre estándares uniformes de seguridad.

Escala	Participantes	Requisitos Clave	Inspector
<b>Local</b>	<50	Certificación personal, lista básica, acta simple	Jefe Grupo
<b>Distrital</b>	50-200	Licencia verificada, menú, acta notariada	Comisionado Distrital

Escala	Participantes	Requisitos Clave	Inspector
<b>Regional</b>	200-1000	Menú nutricional, Gestión de riesgos, vigilancia ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)	Coordinador Regional
<b>Nacional</b>	>1000	Equipo multidisciplinario, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control completo, póliza, coordinación DADIS	Comisión Nacional

## 9. PROTOCOLO DE VIGILANCIA DE ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)

### 9.1 Identificación de Caso

- Síntomas (aparición 2-72 horas post – consumo):
- Diarrea, náuseas, vómito, fiebre >38°C, calambres abdominales
- Criterio de Brote: 2 o más personas con síntomas similares

### 9.2 Acciones Inmediatas

- Aislar afectados, implementar higiene
- Proporcionar soluciones rehidratantes
- Remitir a centro de salud
- Documentar nombres, síntomas, hora, alimentos consumidos
- Guardar muestras de alimentos (si es posible)
- Reportar inmediatamente a DADIS local y Comisión Nacional
- Colaborar con investigación epidemiológica

### 9.3 Conservación de Evidencia

- Muestras de alimentos en recipientes estériles
- Registros de temperatura y manipulación
- Documentación completa del evento

## 10. RECOMENDACIONES ESPECIALES

### Para Menores de 5 Años

- Alimentos blandos, fácil digestión
- Mayor control de alérgenos (maní, lácteos, huevo)
- Vigilancia intensiva de higiene

### Para Restricciones Médicas

- Registro previo de alergias y restricciones
- Menú diferenciado identificado claramente
- Supervisión de consumo

### Para Zonas Rurales

- Mayor reserva de agua potable
- Alternativas de refrigeración (hielo, neveras portátiles)

## 11. REFERENCIAS NORMATIVAS

- Decreto 3075 de 1997. Ministerio de Salud. Regulación sanitaria alimentos (23 octubre 1997).
- Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social. Requisitos sanitarios fabricantes/productores/distribuidores alimentos (artículos 1-55).
- Decreto 2157 de 2017. Gestión del riesgo y preparación para emergencias en entidades públicas y privadas.
- Guía Técnica Preparación y Manejo Eventos Afluencia Masiva. Ministerio de Salud y Protección Social (2023).
- Instituto Nacional de Salud. Informe Brotes ETA Colombia 2024. SIVIGILA (2024).
- Manual Prevención y Manejo ETA. Ministerio de Salud y Protección Social (2025).
- Guía Inspección Sanitaria Establecimientos Alimentos. INVIMA (2024).

La seguridad alimentaria en actividades Scout es responsabilidad institucional crítica. Este protocolo mantiene todos los requisitos obligatorios, normativa vigente y procedimientos diferenciados por escala, garantizando operación bajo estándares uniformes en todas las regiones.

Todos los dirigentes son responsables de exigir cumplimiento estricto. La salud de nuestros scouts no está en negociación.

**ANEXO: LISTA DE CHEQUEO – ADQUISICIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**
**1. DATOS DE LA ACTIVIDAD**

Campo	Información
Fecha	
Nombre Actividad	
Grupo/Región	
Participantes	
Responsable Alimentación	
Escala (Local/Distrital/Regional/Nacional)	
Evaluador	

El evaluador es responsable de veracidad y calidad de inspección. Esta lista es mínimo requerido. Para eventos regionales/nacionales: Diligenciar completamente con fotografías.

**2. MATRIZ DE INSPECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Aspecto a Verificar	Sí	No	Observaciones
1. Alimentos frescos, buen estado, lugar fresco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Certificación vigente manipulador alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Locación inspeccionada y autorizada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Cadena de frío garantizada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Fechas vencimiento vigentes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. Bolsas de colores disposición residuos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Aspecto a Verificar	Sí	No	Observaciones
7. Agua potable permanente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. Transporte cárnicos/lácteos aislados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. Personal con EPP adecuado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. Lugar preparación cumple requisitos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. Recipientes hervidor agua alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12. Productos de limpieza y desinfección autorizados para uso alimentario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13. Participantes instruidos utensilios limpios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14. Alergias/restricciones verificadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15. Restricciones médicas verificadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16. Acta responsabilidad firmada/notariada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17. Póliza seguros vigente (regional/nacional)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18. Menú validación nutricionista (>50 pers.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Criterios de Aprobación

NO en ítems desde 1 hasta 12: Actividad NO PROCEDE hasta solucionar

Ítems 13-18: Informativos pero críticos

Regional/Nacional: Todas las verificaciones en acta con fotografías

### 3. VERIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS (Regional/Nacional)

Punto Crítico	Verificado		Resultado	Observaciones
	Si	No		
Recepción materias primas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Almacenamiento (T°)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4°C ± 2°C	

Punto Crítico	Verificado		Resultado	Observaciones
	Si	No		
Preparación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Cocción (T° mínima)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	72°C	
Transporte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cadena frío intacta	

### REVISIÓN Y MEJORA CONTINUA

Este documento será revisado periódicamente por la Comisión Nacional de Gestión del Riesgo y la Dirección Nacional de Desarrollo Institucional, incorporando lecciones aprendidas, cambios normativos y buenas prácticas institucionales.

### Ruta del Documento

Etapa	Area responsable	Nombre
<b>Autor(es) o Edición</b>	Comisión Nacional de Gestión de Riesgo	Nataly Martínez Cuellar
<b>Revisión</b>	Dirección Nacional de Desarrollo Institucional	Camilo A. Burbano R.
<b>Aprobación</b>	Jefe Scout Nacional	Javier Cruz Lancheros
	Presidente Consejo Scout Nacional	Alejandro Martínez

### Control de Cambios

Fecha	Versión	Control de Cambios
15 Ene 2026	1	Documento integrado al sistema documental ASC 2026 – CNQ Se detallan los cargos y su autoridad, responsabilidad y/o funciones, detalle de actividades, antes, durante y después del desplazamiento, ajustes de forma y estructura
Anteriores a mayo 2025	0	Versiones no vigentes

**DOCUMENTO ORIGINAL** - Toda copia impresa será una Copia no controlada. Este documento contiene información de propiedad y uso exclusivo de la **ASOCIACIÓN SCOUT DE COLOMBIA**.  
Cualquier reproducción o distribución a terceros debe contar con previa autorización