

Cali, febrero 10 de 2025.



TEMAS DESTACADOS:

▪ [La tregua entre bandas "no existe"](#)

▪ [¿Todavía puede haber Niña?](#)

▪ [Google News](#)

■ Inspecciones, normas y seguridad alimentaria

## Supervisan comedores comunitarios para verificar que alimentos sean seguros

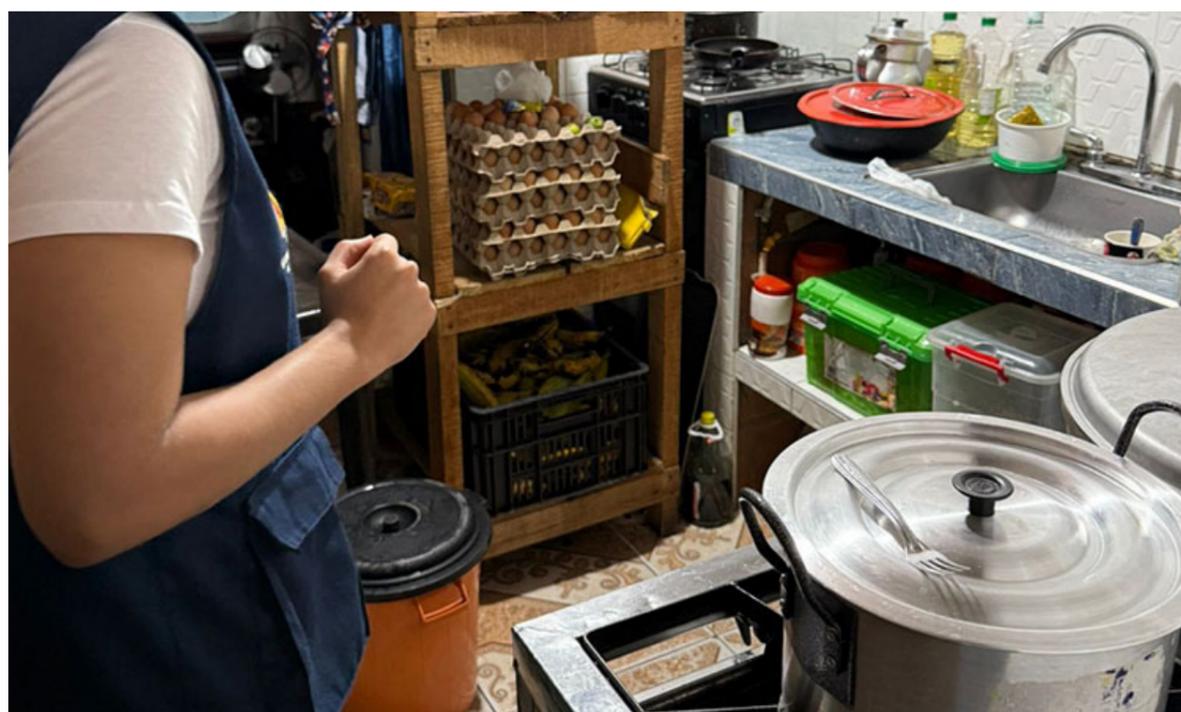


Foto: Alcaldía de Cali

CALI

Lunes 10 de Febrero, 2025

El programa de comedores comunitarios en Cali mantiene una supervisión permanente para asegurar que las raciones entregadas sean seguras y estén libres de contaminación.

Con un promedio de 50 a 60 visitas semanales, la Secretaría de Bienestar Social inspecciona cada comedor comunitario con el fin de verificar la correcta manipulación de los alimentos y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Durante estas inspecciones, se revisa el estado de las instalaciones, la infraestructura y las áreas externas.

Además, se evalúan las condiciones de salud e higiene del personal encargado de la preparación de los alimentos.

La correcta selección, almacenamiento y calidad de los insumos también hacen parte de este control, garantizando que cada ración servida cumpla con los estándares de seguridad alimentaria.

¿Quieres estar al día con información seria y veraz?

Recibe las noticias del **Diario Occidente** en tu correo electrónico

Haz clic aquí y suscríbete  
¡Sin ningún costo!

DIARIO OCCIDENTE  
La verdad no tiene precio

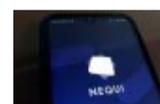
### DESTACADO

LO MÁS VISTO

LO MÁS RECIENTE



[Aves Cali: conozca la finca adaptada para avistar pájaros](#)



[Si movió este monto en Nequi o Daviplata, debe declarar renta en 2025](#)



[Dos menores de edad murieron en accidente en la vía al kilómetro 18](#)



[¿Necesita usar su carro en pico y placa en Cali? Así puede seguir circulando sin sanciones](#)



[Perrita fue lanzada de un quinto piso en Cali: esto es lo que se sabe](#)

Jhonnatan Aguirre Argoty, líder de Saneamiento Básico y Ambiental, destacó la importancia de estas visitas.

“Con estas visitas se busca garantizar que los alimentos mantengan condiciones óptimas para el consumo humano, asegurando que las personas beneficiadas reciban raciones seguras”, afirmó.

## Capacitación para una mejor manipulación de alimentos

El éxito del programa de comedores comunitarios no solo depende de la supervisión, sino también de la capacitación del personal encargado de la preparación de los alimentos.

En lo que va del año, 410 gestoras y gestores recibieron formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria y principios básicos de higiene, cumpliendo con lo establecido en el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013.

Estas capacitaciones buscan reducir riesgos de contaminación y garantizar que cada alimento llegue en las mejores condiciones a quienes más lo necesitan.

Los conocimientos adquiridos permiten mejorar la manipulación de los ingredientes, desde la recepción hasta el momento de servirlos.

Además del control en la manipulación de alimentos, el programa también supervisa aspectos clave como la limpieza y desinfección de los espacios, el manejo de residuos sólidos y líquidos, el control de plagas y el acceso a agua potable.

Estos procesos son fundamentales para mantener condiciones higiénicas adecuadas y evitar cualquier tipo de riesgo para la salud de los beneficiarios.

Comparte esta noticia...



■ Proteger la información de los ciudadanos

# Alcaldía de Cali refuerza su ciberseguridad ante el aumento de ataques en Colombia