

## BOLETÍN 02

### Calidad e Inocuidad en el PAE

#### Comportamiento de Brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Alertas

##### Primer Semestre de 2023

El componente de Calidad e Inocuidad en el PAE tiene un enfoque de gestión del riesgo con requisitos técnicos y estándares nacionales e internacionales para la operación del Programa, desde donde se brinda acompañamiento técnico a las 97 ETC en la generación de acciones preventivas y correctivas aplicadas al PAE, buscando garantizar el suministro de alimentos inocuos y con calidad y, a su vez, asegurando la salud de los beneficiarios.

**Tabla 1. Comparativo de comportamiento de brotes de ETA en el PAE 2022 y 2023 con corte al 31 de junio**

Presuntos Brotes de ETA en Instituciones Educativas (I.E) notificados por el CNE - 2022		Brotes de ETA confirmados en complementos alimentarios entregados por el PAE 2022	
2022	39	15	
2023	18	6	

Al comparar el número de presuntos brotes de ETA en los dos años se evidencia una disminución de la ocurrencia de estos eventos confirmados para el PAE en un 54% para el 2023, con corte al 31 de junio.

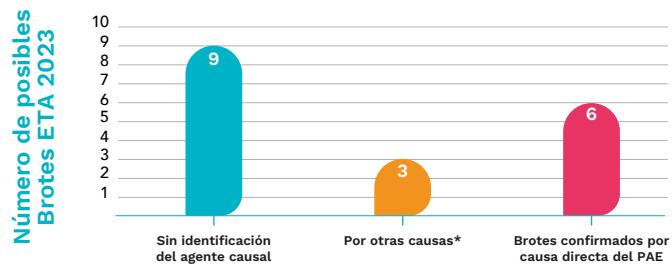
#### PRESUNTOS BROTES DE ETA NOTIFICADOS POR EL CNE CON OCURRENCIA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Durante el 2023, a la fecha, el CNE ha notificado 18 Brotes por ETA presuntamente asociados al PAE en las ETC Valle del Cauca, Boyacá, Cundinamarca, Risaralda, Huila, Manizales, La Guajira, Barrancabermeja, Duitama, Bogotá, Casanare, Yopal y Caldas.

Luego de la investigación, a cargo de la autoridad sanitaria, a la fecha se han confirmado por laboratorio como causa directa del PAE 6 casos de las ETC Bogotá, Cundinamarca, Duitama, Huila, Risaralda, y Caldas, y se han descartado, por otras causas, 3 casos. Los demás continúan en investigación epidemiológica de campo (9) y no se ha confirmado su relación con el PAE.

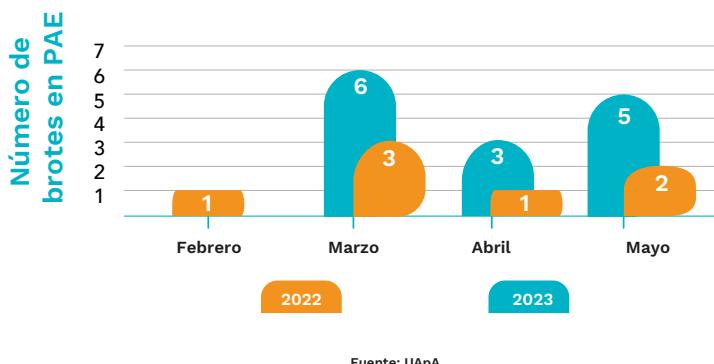
Resumen de esta información en la siguiente gráfica:

**Gráfico 2. Resultados de investigación de campo por presuntos brotes ETA en el PAE**



Fuente: UApA

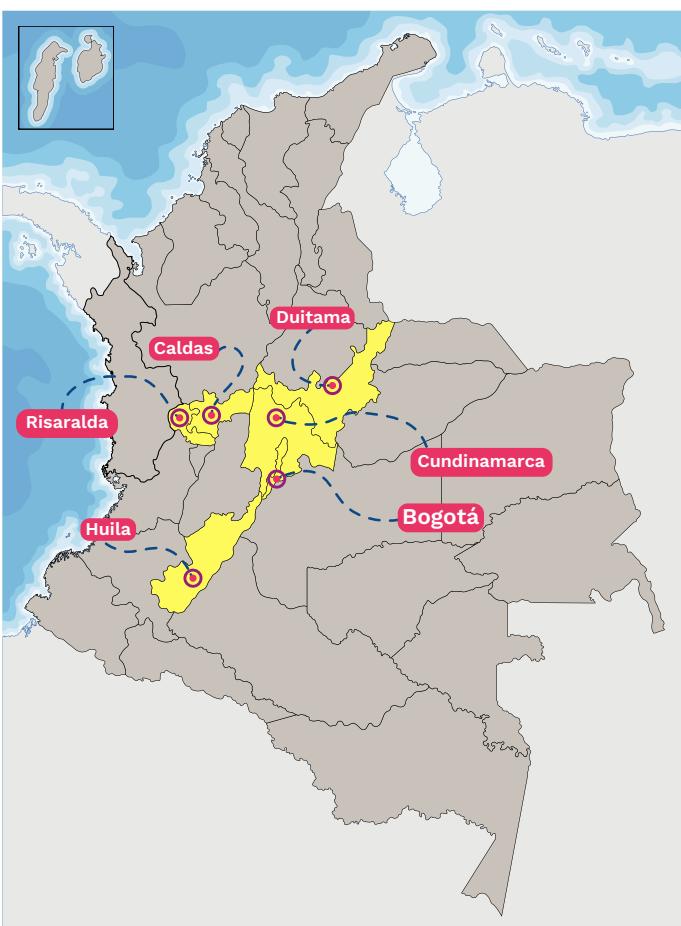
**Gráfico 1. Comparativo de comportamiento de brotes de ETA en el PAE 2022 y 2023**



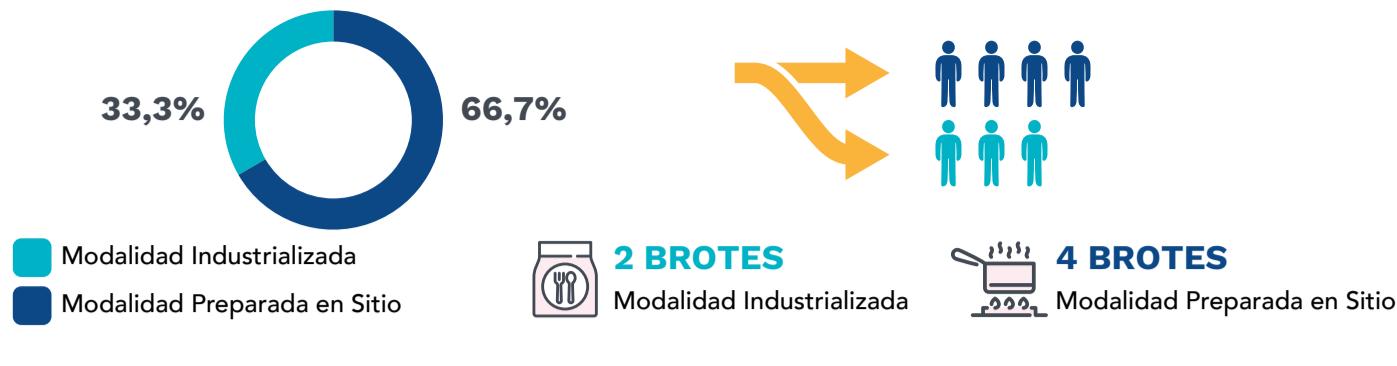
Ahora bien, al comparar el número de brotes de ETA confirmados al PAE en el primer semestre de 2023 se evidencia una disminución del 60% en el mismo periodo como lo muestra el gráfico 1.

Asimismo, durante el 2023 la UApA, en articulación con el Centro Nacional de Enlace (CNE), el Ministerio de Salud e Invima, ha venido trabajando con el propósito de establecer y cotejar la información de los cierres en cada evento e identificar factores, variables y criterios de riesgo recurrentes en presuntos brotes de ETA asociados al PAE.

**Gráfico 3. Mapa de ubicación de Brotes de ETA confirmados en la operación PAE**



## CLASIFICACIÓN DE LOS 6 BROTES DE ETA POR MODALIDAD DE ATENCIÓN



## ESTUDIANTES AFECTADOS VS EXPUESTOS

**410**

ESTUDIANTES AFECTADOS

**2249**

ESTUDIANTES EXPUESTOS

**18,2%**  
PORCENTAJE DE AFECTACIÓN:

2 BROTES

Modalidad Industrializada

4 BROTES

Modalidad Preparada en Sitio



## ALIMENTOS IMPLICADOS EN LOS BROTES DE ETA CONFIRMADOS AL PAE

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	
Leche UHT	
Néctar de fruta	

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO	
Arepa con leche	
Pollo	
Arroz con leche	
Carne molida	
Agua	

En la clasificación de brotes de ETA confirmados al PAE a causa de patógenos por modalidad:

- En la modalidad Industrializada se identificaron muestras de leche UHT con contaminación microbiológica por *Estafilococo Coagulada Positiva* y *Bacillus Cereus*.

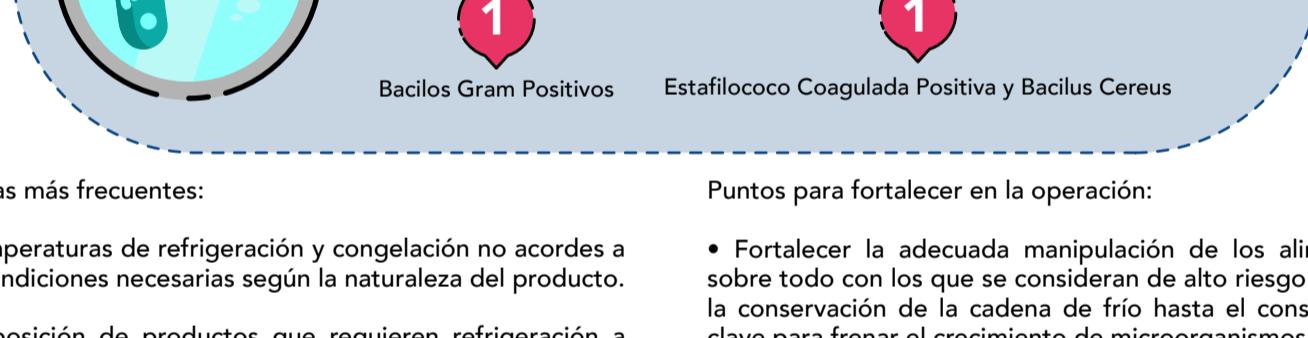
Se analizó un néctar de fruta, arrojando como resultado coloración de Gram, *Bacilos Gram Positivos*. Se realizó medida sanitaria.

• Con respecto a la modalidad Preparada en Sitio, se asoció un arroz con leche por presencia de un organismo protozoario "*Blastocystis Hominis*" al cual se le alude el brote presentado, como resultado de análisis coprológicos.

Otro agente causal de brote de ETA fue la presencia de *Salmonella spp* en muestras de arepa con leche, pollo y muestras biológicas, generada, posiblemente, por contaminación cruzada a partir de malas prácticas en la manipulación de los alimentos, preparación y/o conservación.

En muestras de alimentos de otro caso se identificó microorganismo *E. Coli* y *Pseudomonas* en la carne molida y Agua.

## ANÁLISIS CAUSAL ASOCIADO A LA OCURRENCIA DE BROTES DE ETA EN EL PAE



Causas más frecuentes:

- Temperaturas de refrigeración y congelación no acordes a las condiciones necesarias según la naturaleza del producto.
- Exposición de productos que requieren refrigeración a largos períodos de tiempo a temperatura ambiente, factores de riesgo que propician condiciones para el desarrollo de microorganismos.
- Malas prácticas de manipulación de los alimentos que favorecen la contaminación cruzada: alimentos contaminados en contacto con otros productos, productos crudos con alimentos preparados o contacto a través de las manos del manipulador o de los utensilios.
- Falta de controles en la recepción de las materias primas o alimentos o fallas en protocolos de limpieza y desinfección en el almacenamiento.
- Falta de seguimiento a la calidad del agua de los establecimientos educativos.

La mayoría de los patógenos identificados en los 6 brotes de ETA confirmados a los complementos alimentarios del PAE están relacionados con inadecuadas prácticas de limpieza y desinfección de manos, superficies y deficientes condiciones de almacenamiento y conservación de alimentos.

Puntos para fortalecer en la operación:

- Fortalecer la adecuada manipulación de los alimentos, sobre todo con los que se consideran de alto riesgo porque la conservación de la cadena de frío hasta el consumo es clave para frenar el crecimiento de microorganismos.
- Mayor seguimiento por parte de la ETC en cuanto a las actividades del personal manipulador y refuerzo por medio de las capacitaciones.
- Por parte de la ETC, acompañamiento constante al operador para verificar cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Seguimiento a los registros sanitarios de los productos suministrados en el PAE
- Planes de muestreo a alimentos de alto riesgo como las carnes.
- Protocolos de monitoreo a la calidad del agua en la operación PAE.

Estas alertas son identificadas por todos los actores del Programa, internos y externos, como estudiantes, padres de familia, comunidad educativa, medios de comunicación, autoridades sanitarias, interventorías, operadores y equipos PAE. Hasta la fecha, en el 2023 se han identificado 9 alertas en calidad e inocuidad derivadas de la operación del PAE en

las ETC de Antioquia, Boyacá, Cundinamarca, Ibagué y Bogotá, con una disminución de un 66 % con respecto al periodo anterior.

En este sentido, durante esta vigencia se destaca la respuesta preventiva e inmediata de las ETC con el reemplazo de los productos y alimentos no conformes, el establecimiento de planes de mejora con medidas preventivas previas al consumo por parte de los beneficiarios, la concertación de compromisos, acciones correctivas y el seguimiento a los planes de mejora con el operador.

En la gráfica 4, de las 9 alertas identificadas, cuatro corresponden a otras causas de alertas relacionadas con hallazgos de entes de control o autoridades sanitarias y afectaciones ajenas al programa.

Número de alertas

