

# Boletín 01 - Calidad e inocuidad en el PAE

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

### Cierre 2024 y primer trimestre 2025

El desarrollo de los procesos del componente de Calidad e Inocuidad en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) es fundamental para garantizar la seguridad de los alimentos destinados al consumo de los beneficiarios del programa.

Para ello, es necesario implementar el anexo técnico, complementado con un enfoque de gestión del riesgo en el territorio, teniendo en cuenta las particularidades de los recursos e infraestructura disponible, así como el cumplimiento de los requisitos técnicos y estándares nacionales para la ejecución del Programa.

Desde la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, se realiza el acompañamiento técnico a las 97 ETC, generando espacios de capacitación y articulación interinstitucional que permita el fortalecimiento técnico de los equipos PAE en el territorio. De esta manera, se busca generar acciones preventivas y correctivas, que aseguren el suministro de alimentos inocuos y de calidad garantizando la mejora continua y el aseguramiento de la salud de los beneficiarios.

#### ANÁLISIS VIGENCIA 2023 – 2024.

Conforme al seguimiento realizado desde la subdirección técnica de análisis, calidad e innovación se identificaron oportunidades de mejora en la notificación de los brotes de ETA desde las Entidades Territoriales Certificadas, hacia la UApA. Esto teniendo en cuenta que se logró la identificación de brotes, por los reportes del Centro Nacional de Enlace,

noticias en prensa y reportes en redes sociales.

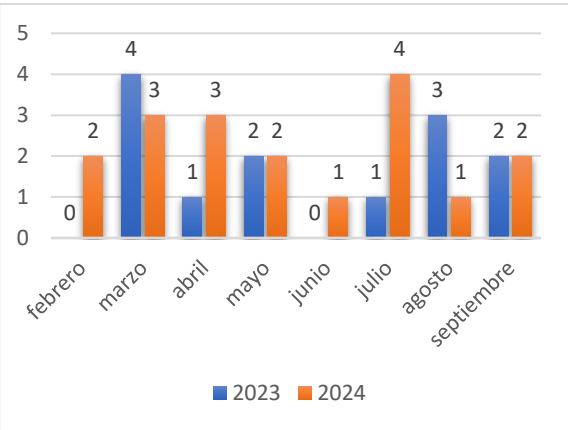
**Tabla 1. Comparativo de comportamiento de brotes de ETA en el PAE 2023 y 2024 con corte al 31 de diciembre:**

Año	Presuntos Brotes de ETA en Instituciones Educativas (I.E) notificados por el CNE	Brotes de ETA confirmados en complementos alimentarios suministrados por el PAE
2023	26	13
2024	24	18

Fuente: UApA.

Al comparar el número de brotes de ETA en los dos últimos años se evidencia aumento en la ocurrencia en cinco (5) eventos de estos eventos confirmados, sin embargo, respecto al año anterior, la tasa de ataque (número de casos dividido entre la población expuesta) disminuye en un 0,03 % lo que indica que menos beneficiarios enfermaron durante lo corrido la vigencia del 2024.

**Gráfico 1. Comparativo de comportamiento de brotes de ETA en el PAE 2023 y 2024**



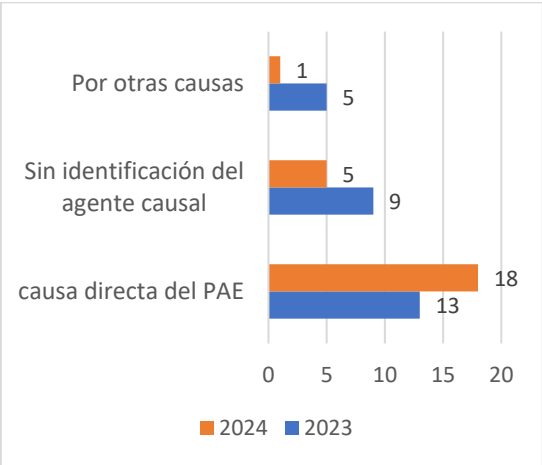
Fuente: UApA.

Durante el 2024, la UApA, en articulación con el Centro Nacional de Enlace (CNE), el Ministerio de Salud e Invima, implementaron mesas de trabajo 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 los brotes de ETA asociados al PAE.

**BROTOS DE ETA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS ASOCIADAS AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

Durante el 2024, el CNE notificó 18 Brotes por ETA asociados al PAE en las ETC de: Antioquia (2), Medellín (2), Rionegro (1), Uribia (3), Guajira (2), Cundinamarca (3), Boyacá (1), Córdoba (1), Amazonas (1), Pereira (1) y Villavicencio (1). Esta confirmación se da como resultado de la investigación, a cargo de la autoridad sanitaria.

**Gráfico 2. Resultados de investigación de campo por presuntos brotes ETA en el PAE 2024.**



Fuente: UApA

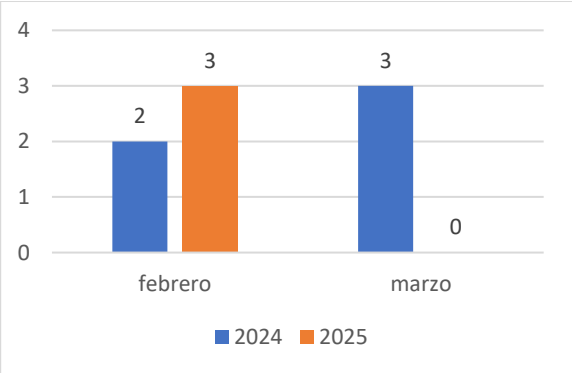
En lo que refiere para la vigencia 2025, durante el primer trimestre con corte a 31 de marzo, se han identificado siete (7) Brotes de ETA en instituciones educativas oficiales donde opera el Programa de Alimentación Escolar, de los cuales han sido reconocidos por noticias de prensa y reportes del Centro

Nacional de Enlace (CNE) y el Instituto Nacional de Salud (INS) en el seguimiento epidemiológico que se realiza a estos eventos de interés en salud pública.

A la fecha se tiene confirmación de un (1) brote causado por los alimentos suministrados en el PAE en la **I. E Santa Teresita del municipio de Pijao – Quindío**, donde identifica el agente etiológico, indicando que los patógenos involucrados fueron: *E. Coli* y *Enterobacter cloacae*, hallados en las muestras biológicas tomadas a los beneficiarios afectados. Así mismo se han cerrado dos brotes asociados al programa por nexo epidemiológico y hallazgos en buenas prácticas de manufactura en la operación en: **IE Francisco José de Caldas (Momil – Córdoba)**, **I.E Coroza las cañas sede escuela Nueva la Pozona (Cereté – Córdoba)** y sin identificación del agente etiológico en la **IE. Fray Placido. (Mocoa – Putumayo)**.

De los casos restantes, se encuentran en estudio dos: el de la IE Agroambiental San Isidro, Vereda San Antonio (La Jagua De Ibirico – Cesar) y el de la IE. Nuestra señora de Belén (Girón – Santander). Además, descartó la relación del PAE con el brote presentado en la IE. Bernardo Arango Macias (La Estrella – Antioquia).

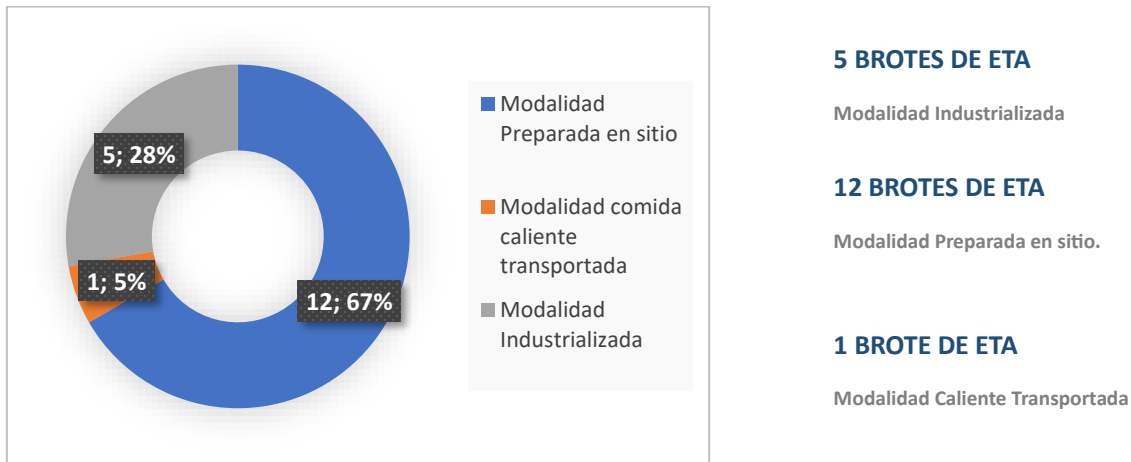
**Gráfico 3. Comparativo Brotes de ETA Primer Trimestre 2025 en el PAE.**



Fuente: UApA

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

Gráfico 4. Clasificación de los 18 brotes de ETA confirmados en el PAE en el 2024 por modalidad de atención



Fuente: UApA

#### ESTUDIANTES AFECTADOS VS EXPUESTOS



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

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

- En la modalidad preparada en sitio se identificó *E. Coli* (pollo desmechado y pechuga de pollo), Coliformes totales (agua de botellón y agua de grifo), *E. Coli* y *Estafilococo Coagulasa Positiva* (queso).

- En el caso confirmado del 2025, en la modalidad preparada en sitio se identificó *E. Coli* y *Enterobacter cloacae* en las muestras biológicas de los beneficiarios. Los alimentos entregados en el complemento corresponden a: Arroz, lentejas, zanahoria, habichuela, huevo, carne desmechada, ensalada, jugo de lulo en agua.

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

Las causas más frecuentes detectadas en los brotes corresponden a:

- Temperaturas de refrigeración no acordes a las condiciones necesarias según la naturaleza del producto.
- Exposición de productos que requieren refrigeración a largos periodos de tiempo a temperatura ambiente, factores de riesgo que propician condiciones para el desarrollo de microorganismos.
- Fallas en las prácticas higiénicas de manipulación de los alimentos que favorecen la contaminación.
- Falta de análisis y seguimiento a la calidad del agua en los establecimientos educativos.

Puntos para fortalecer en la operación:

- Fortalecer capacitación y seguimiento a la adecuada manipulación de los alimentos, con enfoque en control de tiempos y temperaturas necesarias para el manejo de alimentos de alto riesgo, conservación de la cadena de frío, como determinante para

controlar el crecimiento de microorganismos.

- Por parte de la ETC, supervisión constante al operador para verificar cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Planes de muestreo enfocados en la modalidad que representa mayor riesgo según los reportes de ETA.
- Caracterización de las fuentes de agua usadas en la preparación de los alimentos, y acorde a esta realizar el tipo de potabilización requerida.
- Protocolos de monitoreo a la calidad del agua en las instalaciones educativas para la operación PAE.
- El fortalecimiento de la articulación interinstitucional con secretarías de salud, estableciendo de puntos de contacto responsables de la comunicación, notificación de informes y seguimiento a resultados de análisis de laboratorio, favorece la atención oportuna por parte de la ETC a los brotes sospechosos de ETA.

---

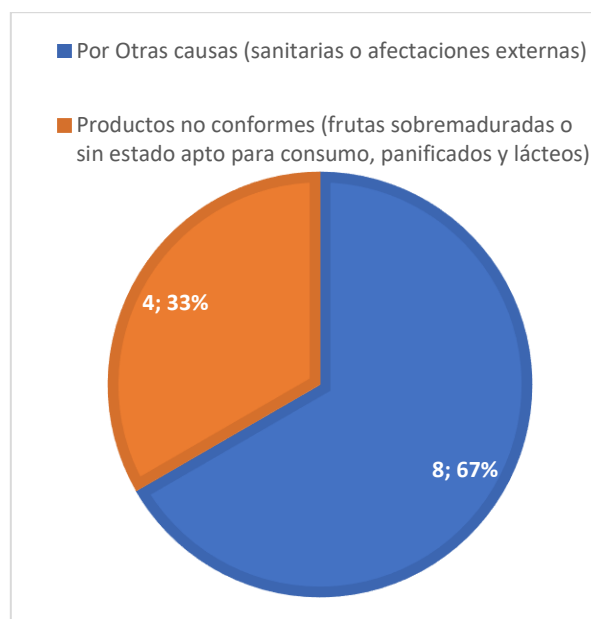
## ALERTAS CALIDAD E INOCUIDAD 2024

Durante 2024, se reportaron doce (12) alertas en calidad e inocuidad de alimentos (productos sobre madurados, sabotaje por contaminación intencional a materias primas, mal almacenamiento y rotación, presencia de heces de animales y falta de higiene en canastillas, entre otras situaciones) relacionadas con la operación del PAE. En

estos casos los equipos PAE en conjunto con los operadores lograron detectar estas situaciones previamente al consumo de alimentos sin causar afectación de los beneficiarios. Las alertas se presentaron en las ETC de Caquetá, Tolima, Lórica, Tunja, Cundinamarca, Quindío, Bucaramanga, Floridablanca, Girón, Santander y Piedecuesta.

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.

**Gráfico 4. Clasificación de alertas asociadas a la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios en el PAE vigencia 2024.**



Fuente: UApA

Para finalizar en el primer trimestre del 2025, se identificaron tres reportes de alertas de calidad, por productos no conformes en las ETC Girardot y Bogotá, por presencia de insectos dentro de los alimentos suministrados dentro del programa y una en la ETC Zipaquirá por causas sanitarias externas al Programa.

#### Conclusiones

- Aunque se evidencia un incremento en el número de brotes de enfermedades

transmitidas por alimentos (ETA) durante los dos últimos años, con cinco (5) eventos más confirmados en comparación con el año anterior, este aumento no se traduce en una mayor proporción de afectados entre la población expuesta.

- El seguimiento y acompañamiento realizado por la subdirección técnica de análisis calidad innovación permitió identificar oportunidades de mejora en los procesos de notificación de brotes de ETA por parte de las entidades territoriales certificadas hacia la UApA.
- Se evidenció que algunos brotes fueron detectados a través del Centro Nacional de Enlace, medios de comunicación y redes sociales, lo que indica debilidades en reporte por parte de los rectores de las instituciones educativas, lo que dificulta la vigilancia activa y oportuna por parte de las ETC. Por lo anterior se debe fortalecer la capacitación en la ruta de atención a brotes de ETA, que se encuentra en el anexo técnico de Calidad e inocuidad con el fin garantizar una detección temprana, respuesta oportuna y control efectivo de los brotes.
- El desarrollo de las mesas de trabajo interinstitucionales orientadas al análisis conjunto de los brotes de ETA asociados al Programa de Alimentación Escolar (PAE), han facilitado la verificación de información relacionada con los cierres de eventos, así como la identificación de factores y criterios de riesgos que se repiten en los brotes con el fin de ayudar a fortalecer las acciones preventivas y correctivas en el marco de la operación del Programa.
- El aumento de brotes por ETA durante el año 2024 en la modalidad de atención de comida preparada en sitio evidencia la necesidad urgente de fortalecer el seguimiento realizado por la supervisión

del contrato o interventoría de la ETC, especialmente al programa de capacitación, exámenes médicos, seguimiento al plan de saneamiento, con enfoque en el programa de limpieza y desinfección, y el seguimiento a los hallazgos.