

Boletín 01 - Calidad e inocuidad en el PAE

Comportamiento de Brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Alertas. Primer semestre de 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 2025

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.

Durante el 2025, la UApA, en articulación con el Centro Nacional de Enlace (CNE), el Ministerio de Salud e Invima, implementaron

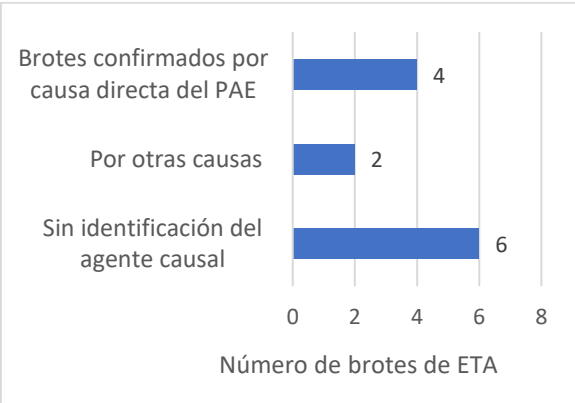
mesas de trabajo con el propósito de establecer y cotejar la información de los cierres en cada evento e identificar factores, variables y criterios de riesgo recurrentes en los brotes de ETA asociados al PAE.

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

En la vigencia 2025, con corte al 30 de junio, se han identificado doce (12) presuntos brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en instituciones educativas oficiales donde opera el Programa de Alimentación Escolar (PAE). Estos brotes han sido reconocidos a través de reportes en medios de comunicación, así como por información proveniente del Centro Nacional de Enlace (CNE) y el Instituto Nacional de Salud (INS), en el marco del seguimiento epidemiológico que se realiza a estos eventos de interés en salud pública.

Como resultado de las investigaciones epidemiológicas de campo realizadas por las autoridades de salud, hasta la fecha se ha determinado que cuatro (4) de estos brotes están asociados al PAE y han sido oficialmente cerrados con dicha clasificación. Estos resultados se presentan a continuación en la Gráfica 1:

Gráfico 1. Resultados de investigación de campo por presuntos brotes ETA en el PAE durante el primer semestre de 2025.



Fuente: UApA

Al comparar el número de brotes de ETA con el mismo periodo del año anterior, se evidencia una disminución en la ocurrencia de estos eventos, con siete (7) brotes confirmados menos en 2025 respecto a 2024, como se muestra en el siguiente comparativo de los brotes confirmados asociados al PAE en ambos años:

Tabla 1. Comparativo de comportamiento de brotes de ETA en el PAE 2024 y 2025 con corte al 30 de junio:

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
2024	14	11
2025	12	4

Fuente: UApA.

De los cuatro (4) brotes confirmados a la fecha, se cuenta con la identificación del agente etiológico en uno (1) de ellos, ocurrido en la Institución Educativa Santa Teresita, del municipio de Pijao (Quindío), donde se estableció que los alimentos suministrados por el PAE fueron la causa. Las muestras biológicas tomadas a los beneficiarios afectados permitieron identificar como agentes patógenos a *Escherichia coli* y *Enterobacter cloacae*.

Por otro lado, se ha notificado el cierre de tres (3) brotes asociados al PAE por nexo epidemiológico, con hallazgos relacionados con deficiencias en las buenas prácticas de manufactura en la operación del programa. Estos casos corresponden a las siguientes instituciones: I.E. Francisco José de Caldas (Momil – Córdoba), I.E. Corozza Las Cañas, sede Escuela Nueva La Pozona (Cereté – Córdoba) y la I.E. Uribe Gaviria (Venecia – Antioquia).

En cuanto a los brotes aún no confirmados como asociados al PAE, se ha cerrado el evento reportado en la I.E. Fray Plácido (Mocoa – Putumayo), sin lograr la identificación del agente causal.

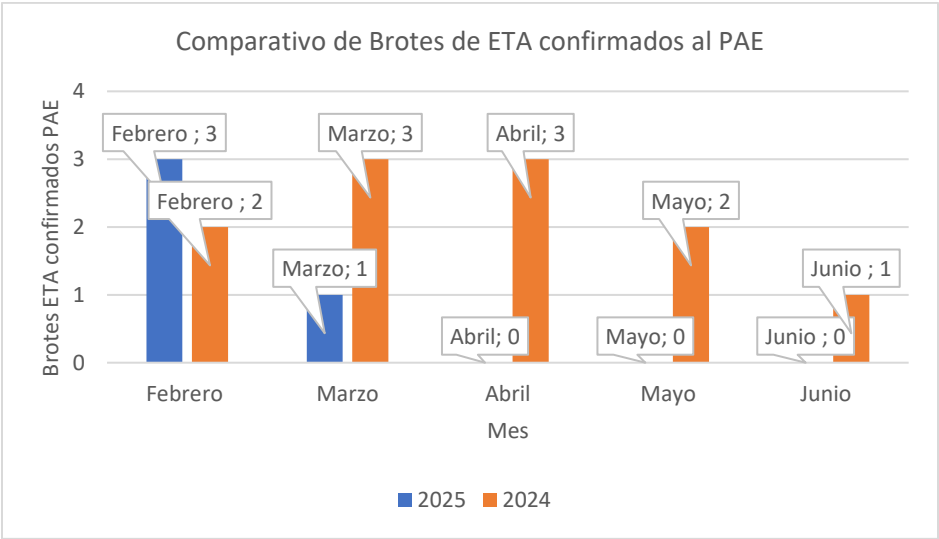
Así mismo, fue descartada la relación del PAE con el brote ocurrido en la I.E. Bernardo Arango Macías (La Estrella – Antioquia) y también se determinó que el evento registrado en la I.E. San José de la Florida (Zetaquirá – Boyacá) fue causado por otros factores ajenos al programa.

Actualmente, se encuentran en estudio cinco (5) presuntos brotes en instituciones educativas ubicadas en los municipios de Girón, Cesar, Villavicencio y Córdoba.

Comparativo de comportamiento de brotes de ETA por mes

Al analizar la ocurrencia de brotes de ETA confirmados por causa del PAE durante los meses del primer semestre, se observa una disminución en la frecuencia de estos eventos en los meses de marzo, abril, mayo y junio, en comparación con el mismo periodo del año anterior. Esta tendencia podría estar relacionada con mejoras en las buenas prácticas de operación del programa y en la implementación de medidas correctivas en los procesos de manipulación y distribución de alimentos, como se muestra en la siguiente gráfica:

Gráfico 2. Comparativo Brotes de ETA en el PAE en primer semestre 2025.

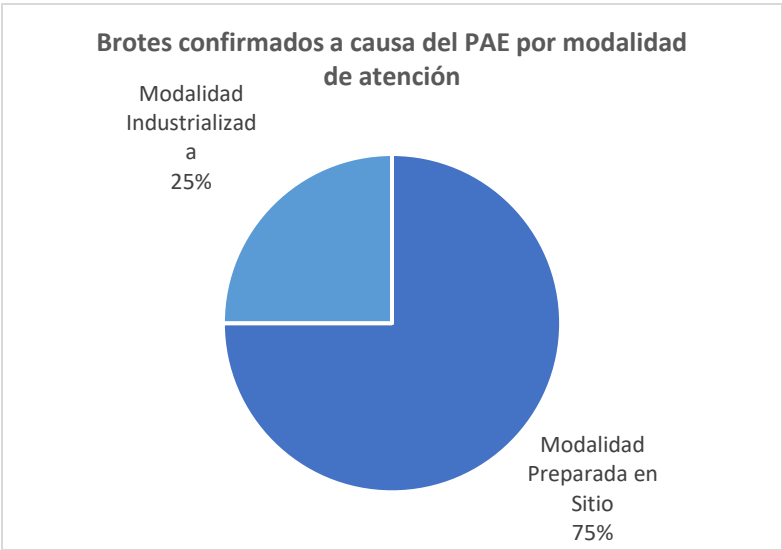


Fuente: UApA

Clasificación de los brotes de eta por modalidad de atención

Al analizar la distribución de los brotes de ETA confirmados según la modalidad de atención PAE, se evidencia que uno (1) de los casos corresponde a la modalidad industrializada y tres (3) a la modalidad de preparación en sitio. Esta diferencia sugiere una mayor frecuencia de eventos en contextos donde los alimentos son manipulados y preparados directamente en las instituciones educativas, lo cual resalta la necesidad de continuar fortaleciendo las buenas prácticas de manufactura y los controles en esta modalidad.

Gráfico 3. Clasificación de los 4 brotes de ETA confirmados en el PAE en el 2025 por modalidad de atención



Fuente: UApA

ALIMENTOS IMPLICADOS EN LOS BROTES DE ETA CONFIRMADOS AL PAE

En uno de los brotes confirmados en 2025, correspondiente a la modalidad de preparación en sitio, se identificaron *Escherichia coli* y *Enterobacter cloacae* en las muestras biológicas tomadas a los beneficiarios afectados. Los alimentos entregados como parte del complemento alimentario en esa jornada fueron: arroz, lentejas, zanahoria, habichuela, huevo, carne desmechada, ensalada y jugo de lulo en agua, los cuales fueron objeto de análisis como parte del estudio integral del evento.

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

Del análisis de los brotes confirmados asociados al PAE, se identifican varias condiciones que pudieron haber contribuido a su ocurrencia. Las causas más frecuentes están relacionadas con fallas en distintas etapas de la operación del programa, así como en la manipulación y distribución de los alimentos, entre las cuales se destacan:

- Temperaturas de refrigeración inadecuadas, no acordes con los requerimientos según la naturaleza del producto.
- Exposición prolongada de alimentos que requieren refrigeración a temperatura ambiente, lo que favorece el crecimiento de microorganismos patógenos.
- Deficiencias en las prácticas higiénicas de manipulación de alimentos, que aumentan el riesgo de contaminación cruzada.

- Ausencia de análisis y seguimiento a la calidad del agua utilizada 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.

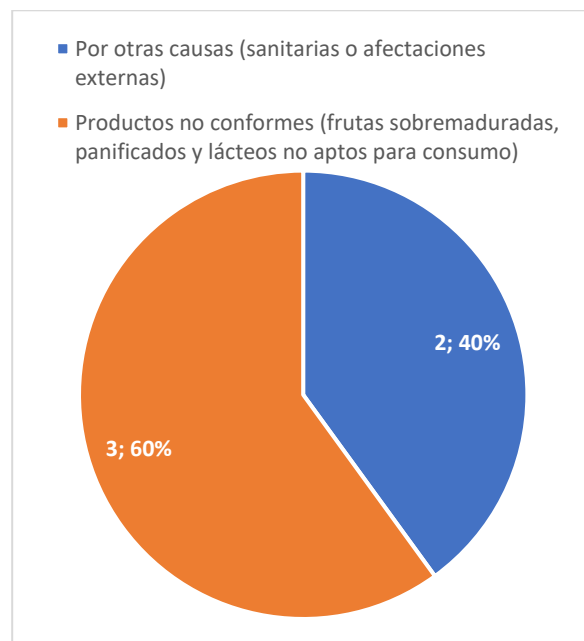
ALERTAS CALIDAD E INOCUIDAD 2025

Durante el primer semestre del 2025, se han identificado 5 alertas en calidad e inocuidad derivadas de la operación del PAE en el 2025 en las ETC de Zipaquirá, Girardot, Bogotá, Valledupar y Barranquilla. Estas alertas estuvieron relacionadas con productos no conformes por presencia de insectos en alimentos entregados en Girardot y Bogotá, alimentos en mal estado Barranquilla, causas sanitarias externas al programa en Zipaquirá y calidad de alimentos en Valledupar

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.

En este sentido, durante esta vigencia se exhortó a las entidades a mejorar la respuesta preventiva e inmediata frente a este tipo de casos, mediante el reemplazo de productos y alimentos no conformes, el establecimiento de planes de mejora con medidas preventivas antes del consumo por parte de los beneficiarios, la concertación de compromisos, la implementación de 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 2025.



Fuente: UApA

CONCLUSIONES

- El seguimiento y acompañamiento realizados por la Subdirección Técnica de Análisis, Calidad e Innovación permitieron identificar oportunidades de mejora en los procesos de notificación de brotes de ETA por parte de las entidades territoriales certificadas (ETC) hacia la UApA.
- Se evidenció que algunos brotes fueron detectados principalmente a través del Centro Nacional de Enlace, medios de comunicación y redes sociales, lo que indica debilidades en el reporte oportuno por parte de los actores del programa

como los operadores y la comunidad educativa. Esta situación dificulta la vigilancia activa y efectiva por parte de las ETC, por lo que se recomienda fortalecer la capacitación en la ruta de atención a brotes de ETA establecida en el anexo técnico de Calidad e Inocuidad, con el fin de garantizar una detección temprana, respuesta oportuna y control efectivo de estos eventos.

- La mayor ocurrencia de brotes en la modalidad de preparación en sitio evidencia la necesidad de intensificar el seguimiento por parte de la supervisión o interventoría de las ETC, con especial atención al programa de capacitación, exámenes médicos al personal, seguimiento al plan de saneamiento, limpieza y desinfección, así como a la gestión y corrección de hallazgos detectados.

- Las mesas de trabajo interinstitucionales orientadas al análisis conjunto de los brotes asociados al Programa de Alimentación Escolar (PAE) han facilitado la verificación de información relacionada con los cierres de eventos y la identificación de factores de riesgo recurrentes, lo que contribuye a fortalecer las acciones preventivas y correctivas dentro del marco operativo del programa.
- Finalmente, el análisis causal de los brotes confirma que las fallas en la manipulación de alimentos, el control inadecuado de las temperaturas de refrigeración, la exposición prolongada de alimentos a temperatura ambiente y la falta de monitoreo de la calidad del agua son factores críticos que requieren ser abordados de manera prioritaria para garantizar la inocuidad alimentaria y la protección de la salud de los beneficiarios del PAE.