

ORIENTACIONES PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE GESTIÓN DE RIESGOS DEL PAE PARA ZONAS RURALES DISPERSAS



ORIENTACIONES PARA LA ELABORACIÓN
DEL PLAN DE GESTIÓN DE RIESGOS

PAE PARA ZONAS RURALES DISPERSAS



INTRODUCCIÓN

La Resolución 374 de 2024 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Estándares y condiciones mínimas para el modelo de atención en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales dispersas, del Programa de Alimentación Escolar, establece que durante la etapa de planeación e inicio la Entidad Territorial debe diseñar el plan de gestión de riesgos para la operación del PAE en cada una de las sedes educativas rurales priorizadas para su implementación por parte del operador; este plan debe estar enfocado en la prevención y mitigación de riesgos relacionados con la infraestructura, acceso a servicios públicos, equipos y menaje disponible para la alimentación escolar en cada una de estas sedes, entre otros, con el objetivo de asegurar la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios a lo largo de la cadena de suministro.

El Plan de gestión de riesgos se entiende como el documento donde se definen los riesgos potenciales en los procesos para la preparación de alimentos, que pueden afectar la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios, y establece las acciones que se deben implementar para mitigar cada uno de los riesgos.

Se espera que dicho plan sea el resultado de un proceso de revisión y análisis de las condiciones de acceso, infraestructura, servicios públicos y áreas disponibles de las sedes educativas que participarán en el PAE para zonas rurales dispersas.

A continuación, se ofrecen algunas orientaciones básicas que las Entidades Territoriales pueden utilizar como insumo para la elaboración de dicho plan.



PASO 1.

Analice los resultados del diagnóstico de acceso y condiciones operativas (DACO)



PASO 2.

Establezca las **acciones** que se deberían implementar por parte del operador para mitigar cada uno de los riesgos identificados



PASO 3.

Socialice con el operador y el rector de la institución educativa o su delegado el plan de mitigación de riesgos definido



PASO 4.

Ponga en marcha el plan de gestión de riesgos y **monitoree** su cumplimiento de acuerdo con el alcance definido



PASO 5.

Asegúrese de definir un **plan de saneamiento** para cada sede educativa teniendo en cuenta el plan de gestión de riesgos



PASO 6.

Adopte o establezca los **formatos e instructivos necesarios** para su implementación y seguimiento

PASO #1.

Analice los resultados del diagnóstico de acceso y condiciones operativas (DACO)

En todo proceso de preparación, distribución y consumo de alimentos se presentan distintos tipos de peligros¹, que corresponden a riesgos. UN RIESGO² es la posibilidad de que algo malo o indeseado ocurra, afectando temporal o definitivamente la operación del PAE y pudiendo afectar la salud de los niños y niñas beneficiarios.

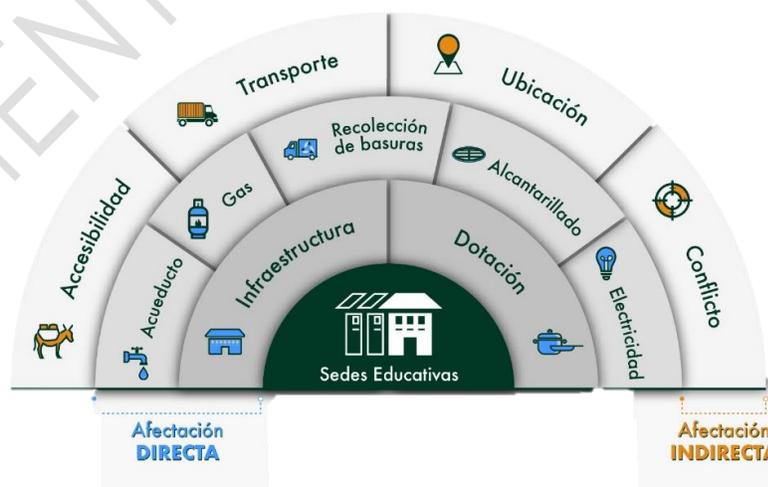
Cuando un riesgo se materializa en el PAE se puede prestar para que los alimentos se contaminen o lleguen de mala calidad, lo cual puede afectar la salud de los niños y niñas. Por eso es clave que tanto la entidad territorial como los operadores del PAE se comprometan a evitar que los riesgos se materialicen.

Existen factores de riesgo que pueden afectar de manera directa o indirecta la operación del PAE y por ello es necesario conocer de antemano cuáles podrían estar presentándose en las sedes donde se implementará el PAE para zonas rurales dispersas.

¿Cuáles son los factores de riesgo de la prestación del servicio PAE?

UN RIESGO PREVISIBLE:

- Es la probabilidad de que algo malo ocurra
- Puede ser identificado antes de la operación
- Se deriva de las condiciones de acceso e infraestructura
- Se puede mitigar.



¹ **Peligro:** Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.

² **Riesgo:** Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

Definiciones tomadas de: FAO (1997.) Definiciones para los fines del CODEX ALIMENTARIUS. Recuperado el 29 de agosto de 2024 de <https://www.fao.org/4/w5975s/w5975s08.htm>





RECUERDE

¡Muchos de los riesgos que afectan el PAE para zonas rurales dispersas se pueden evitar, y su rol es aprender a identificarlos y a actuar a tiempo para que estos riesgos no ocurran!

Como Entidad Territorial debe asegurarse de conocer las condiciones en las que opera el programa de alimentación escolar en cada una de las sedes educativas, para ello, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPE) ha dispuesto de una herramienta tecnológica que les permite registrar en el **Sistema de información del PAE (SiPAE)** las condiciones de acceso y condiciones operativas de cada una de las sedes educativas. Con esta herramienta se pueden analizar las diferentes dimensiones de riesgo y proponer acciones de mitigación.

En el diagnóstico de acceso y condiciones operativas encontrará información útil para el análisis de los factores de riesgo, clasificados por dimensiones de la siguiente manera:



1. Condiciones higiénico-sanitarias



2. Ubicación y acceso de las sedes educativas



3. Condiciones de infraestructura para la prestación del servicio de alimentación escolar



4. Acceso y calidad de los servicios públicos



5. Dotación de equipos y menaje



PASO #2.

Establezca las acciones que se deberían implementar por parte del operador para mitigar cada uno de los riesgos identificados

De acuerdo con lo evidenciado en el paso anterior, establezca las acciones que se deberían implementar por parte del operador para mitigar cada uno de los riesgos identificados. Si bien cada sede es distinta, a continuación, mencionamos algunos ejemplos de las acciones de mitigación de riesgos que podrían contemplarse:

| FACTOR DE RIESGO | QUÉ PASA SI... | ACCIONES DE MITIGACIÓN DE RIESGOS OBLIGATORIAS EN EL CORTO PLAZO | OTRAS ACCIONES A CONSIDERAR A MEDIANO Y LARGO PLAZO |
|-----------------------------|--|--|---|
| Ubicación de la sede | La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc) | <ul style="list-style-type: none">• En los lugares donde se almacenen y preparen los alimentos utilice barreras físicas tales como mallas anti-insectos en ventanas y otros espacios que lo necesiten para evitar el ingreso de plagas como moscas, roedores, palomas, etc. e incluso animales domésticos.• Solicite junto con el rector apoyo a las autoridades sanitarias locales para la eliminación y/o el control de las plagas en caso de infestaciones.• Mantenga aseadas todas las áreas de la sede incluso el lugar de acceso a la sede y sus alrededores evitando la acumulación de residuos y basuras.• Asegúrese de que los recipientes en que se almacenan alimentos se encuentren correctamente cerrados y sin aberturas. Evite que los alimentos estén expuestos al ambiente sin protección.• Realice frecuentemente prácticas de limpieza y desinfección en las diferentes áreas donde se almacenen, preparen y consuman alimentos.• Deshágase de los equipos o elementos en desuso o inclúyalos en los procedimientos de limpieza y desinfección, y muévalos con regularidad para evitar el anidamiento de plagas. |  |

| FACTOR DE RIESGO | QUÉ PASA SI... | ACCIONES DE MITIGACIÓN DE RIESGOS OBLIGATORIAS EN EL CORTO PLAZO | OTRAS ACCIONES A CONSIDERAR A MEDIANO Y LARGO PLAZO |
|---|--|--|---|
| Acceso y calidad de los servicios públicos | El acceso de la sede a agua potable es intermitente | <ul style="list-style-type: none"> • Identifique junto con el rector las autoridades locales pertinentes para indagar por las fuentes de agua disponibles en el territorio. • Si el territorio no cuenta con un acueducto público o veredal, con asesoría del equipo PAE de su territorio, proceda a identificar las fuentes de agua y utilice un mecanismo de limpieza y desinfección que permita potabilizar el agua y volverla apta para su consumo. • Limpie y desinfecte los tanques de almacenamiento de agua para consumo con el fin de evitar que se conviertan en fuente de contaminación. • Manténgase al tanto de signos de alarma en la calidad del agua a utilizar. El agua limpia y segura debe ser incolora, inodora, insípida y libre de contaminantes. • Promueva y aplique acciones permanentes de uso efectivo y ahorro de agua potable. |  |
| Condiciones higiénico sanitarias | La sede educativa no cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria. ó La sede educativa cuenta un concepto sanitario desfavorable | <ul style="list-style-type: none"> • Evalúe junto con el rector posibles alianzas estratégicas para mejorar la infraestructura y el mantenimiento general de pisos, paredes, tuberías, luminarias, cocinas, etc y gestione una nueva visita de inspección sanitaria. • Elabore un plan sobre cómo se pueden mejorar las condiciones para la operación del PAE así como los aliados, responsables y tiempos necesarios para hacerlo. Recuerde que pueden existir acciones correctivas (para corregir riesgos evidentes) o acciones preventivas para evitar que algo indeseado ocurra. • Socialice con los padres de familia las acciones propuestas y establezca la viabilidad de ponerlo en marcha y monitorear su cumplimiento. • Recuerde mantener actualizado el diagnóstico de las condiciones operativas cada vez que haga una mejora significativa de la infraestructura, dotación, equipos, acceso a servicios públicos, etc. |  |

| FACTOR DE RIESGO | QUÉ PASA SI... | ACCIONES DE MITIGACIÓN DE RIESGOS OBLIGATORIAS EN EL CORTO PLAZO | OTRAS ACCIONES A CONSIDERAR A MEDIANO Y LARGO PLAZO |
|------------------------|---|--|---|
| Conflicto | La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social | <ul style="list-style-type: none"> • Identifique las autoridades locales y sus canales de comunicación ante cualquier emergencia • Esté atento a los medios de comunicación en su territorio para mantenerse enterado de posibles amenazas. | |
| Infraestructura | El material predominante en las áreas es de paja, madera o tejas de plástico | <ul style="list-style-type: none"> • Los techos de paja y de madera suelen ser altamente combustibles y peligrosos, por tal motivo evite que el área de preparación de alimentos -donde generalmente se utiliza fuego- se ubique justo donde están presentes este tipo de materiales. • Realice inspecciones periódicas de las áreas de elaboración de alimentos para detectar necesidades de cambio de tejas vencidas o rotas que puedan llegar a caer en los alimentos. • Independientemente de los materiales de construcción de cada una de las áreas, la limpieza y desinfección son claves para reducir los riesgos de contaminación de los alimentos. • En caso de que los materiales de los pisos, techos y paredes sean tradicionales se debe garantizar que se faciliten los procesos de limpieza y desinfección y que no se preste para la contaminación de los alimentos, por ejemplo, que el techo no se desprenda ni sea nido de animales. |  |

| FACTOR DE RIESGO | QUÉ PASA SI... | ACCIONES DE MITIGACIÓN DE RIESGOS OBLIGATORIAS EN EL CORTO PLAZO | OTRAS ACCIONES A CONSIDERAR A MEDIANO Y LARGO PLAZO |
|------------------|---|--|---|
| | No tiene área exclusiva para la disposición de residuos | <ul style="list-style-type: none"> Mantenga los residuos lejos del área de preparación. Verifique que los recipientes de almacenamiento no tengan fugas y se encuentren correctamente cerrados. Realice procesos de limpieza y desinfección constantes en el área. Separe adecuadamente los residuos. Lave y desinfecte periódicamente los recipientes de almacenamiento de residuos. | |
| | Las áreas no están delimitadas o separadas entre sí | <ul style="list-style-type: none"> Si las áreas para la operación del PAE no están separadas entre sí, se puede implementar una estrategia para su delimitación, bien sea por colores de las paredes, letreros o cintas delimitadoras. | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> Al iniciar y finalizar la preparación de alimentos inspeccione que las áreas se encuentren limpias, libres de suciedades y empozamiento de aguas. |  |

| FACTOR DE RIESGO | QUÉ PASA SI... | ACCIONES DE MITIGACIÓN DE RIESGOS OBLIGATORIAS EN EL CORTO PLAZO | OTRAS ACCIONES A CONSIDERAR A MEDIANO Y LARGO PLAZO |
|--|---|---|---|
| Dotación y menaje | Riesgos con los utensilios, equipos o condiciones de almacenamiento | <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos deberán almacenarse en recipientes con tapa, protegidos y aislados de materiales o sustancias contaminantes. • Los alimentos no deberán entrar en contacto directo con el piso o suelo, verifique que se utilicen estibas o materiales que separen los alimentos del piso y que regularmente se sometan a procesos de limpieza y desinfección. • Los equipos y utensilios que entren en contacto directo con los alimentos deben ser fácilmente lavables y de material sanitario. En caso de que los utensilios sean de materiales artesanales (vasijas de barro, cucharas de palo, etc) se debe estimar su periodo de vida útil y reemplazarlos periódicamente. • El menaje se debe guardar limpio y protegido de tal manera que se evite el contacto con plagas o animales que puedan contaminarlo. | |
| Personal manipulador de alimentos | Manipuladores de alimentos | <ul style="list-style-type: none"> • La vestimenta y dotación del personal encargado de la manipulación de alimentos debe estar limpia y cambiarse todos días. • Si la persona encargada de preparar los alimentos se encuentra enferma deberá ser reemplazada de manera inmediata por otra capacitada en buenas prácticas de manufactura y en buen estado de salud. • Adelantar espacios para la sensibilización y la capacitación de los miembros de la Asociaciones de Padres de Familia (APF)/Juntas de Acción Comunal (JAC) sobre el lavado de manos y demás buenas prácticas de manipulación. |  |

| FACTOR DE RIESGO | QUÉ PASA SI... | ACCIONES DE MITIGACIÓN DE RIESGOS OBLIGATORIAS EN EL CORTO PLAZO | OTRAS ACCIONES A CONSIDERAR A MEDIANO Y LARGO PLAZO |
|------------------|--|---|---|
| Agua | El agua proviene de una fuente poco segura | <ul style="list-style-type: none"> • Evite consumir y usar directamente esta agua sin antes haber adelantado algunos de los siguientes procesos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hervir el agua. Este es el método más eficaz para matar los organismos que causan enfermedades, incluidos los virus, las bacterias y los parásitos. ○ Desinfectar el agua. Agregar a 1 litro de agua 2 gotas de blanqueador con cloro o hipoclorito de sodio y mezclar bien. Dejar reposar el agua al menos 30 minutos antes de usarla para beber. ○ Filtrar el agua. Existen varios tipos de filtros que sirven para eliminar del agua los parásitos causantes de enfermedades. Algunos son a base de ozono, carbón, carbón activado o resinas. *Le sugerimos consultar la “Guía para una operación segura” en el PAE para zonas rurales dispersas para ver en detalle cómo implementar cada uno de estos mecanismos de potabilización del agua. • Recuerde lavar con agua potable los alimentos que va a usar en el PAE para zonas rurales dispersas antes de consumirlos | |

Recuerde que según lo estipulado en la Resolución 374 de 2024 los operadores del PAE para zonas rurales dispersas deben garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios PAE, para lo cual, deberán dar cumplimiento con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 en lo que respecta al capítulo VIII de “Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos”.

Tenga en cuenta que dependiendo el factor de riesgo identificado se deben adelantar acciones a corto y mediano plazo, mientras que para otros será necesario plantearse acciones a más largo plazo. No obstante, cada una de estas acciones deben tener asignado un responsable de acuerdo a su alcance.



PASO #3.

Socialice con el operador y el rector de la institución educativa o su delegado el plan de mitigación de riesgos definido

Asegúrese de comunicar muy bien al operador y a los rectores o delegados en las sedes educativas qué es un riesgo y por qué es importante tomar acciones para mitigarlos. Aquí le presentamos algunos temas que podría abordar durante la socialización:

a) ¿Qué pone en riesgo el PAE para zonas rurales dispersas en mi sede educativa?

En el PAE para zonas rurales dispersas existen algunas características y condiciones específicas de la sede educativa que hacen que sea más probable que algo malo ocurra durante la operación. A estas características las llamamos **factores de riesgo**. Algunos factores de riesgo se pueden identificar a simple vista por usted, otros requieren del apoyo de la entidad territorial para ser identificados.

El PAE para zonas rurales dispersas puede verse afectado por muchos tipos de riesgos relacionados con: la ubicación de la sede; con qué servicios públicos cuenta; cuál es el estado de la infraestructura y de la dotación de las cocinas; y -como vimos en la guía de una operación segura- cómo actúan las personas que manipulan los alimentos.

Por eso, es importante que conozca bien cuáles son los factores de riesgo que tiene su sede educativa, para evitar problemas durante la operación.

Los factores de riesgo en el PAE para zonas rurales dispersas más evidentes se relacionan con:

1. Infraestructura de la sede: por ejemplo, si la sede no tiene cocina o comedor, el riesgo de que algo malo ocurra es mayor.
2. Servicios públicos: si la sede no tiene agua potable o recolección de basuras, el riesgo de que algo malo ocurra es mayor.
3. Ubicación: si la sede queda muy lejos de la parte urbana del municipio, hay mayor riesgo de contaminación de alimentos en el transporte, lo cual aumenta el riesgo de que el PAE para zonas rurales dispersas tenga un contratiempo.
4. Dotación y equipos: si la sede no cuenta con estufa o nevera, el riesgo de que algo malo ocurra es mayor.
5. Concepto sanitario de la secretaría de salud: si la secretaría de salud de su entidad territorial le hizo una visita a la sede y le dijo que su sede tenía un concepto desfavorable, su riesgo de que algo malo ocurra es mayor.



b) ¿Una vez identificados los riesgos, qué se debe hacer?

Luego de identificar los factores de riesgo de su sede, gracias al diagnóstico de acceso e Infraestructura y al apoyo de su entidad territorial, el siguiente paso es concertar las acciones y actividades que se van a llevar a cabo para evitar que estos riesgos ocurran y afecten la operación del PAE y la salud de los niños y niñas. Para eso la entidad territorial deberá socializar las acciones puntuales que le corresponde adelantar en la sede.

Recuerde que dependiendo el factor de riesgo identificado se deben adelantar acciones a corto y mediano plazo, mientras que para otros será necesario plantearse acciones a más largo plazo. No obstante, cada una de estas acciones deben tener asignado un responsable de acuerdo a su alcance.

¡Póngase las pilas y ayúdenos a reducir los riesgos asociados a la operación del PAE en la sede educativa!

PASO #4.

Ponga en marcha el plan de gestión de riesgos y monitoree su cumplimiento de acuerdo con el alcance definido



Establezca los mecanismos de monitoreo y seguimiento que le permitan garantizar que se lleven a cabo estas acciones de prevención y mitigación de riesgos en las sedes educativas. Recuerde que la ETC debe velar por el cumplimiento del plan de mitigación y fortalecer las acciones propuestas, para ello es fundamental que se designen los responsables de su implementación y se adelanten acciones de verificación en las instituciones y sedes educativas.



PASO #5.

Asegúrese de definir un plan de saneamiento para cada sede educativa teniendo en cuenta el plan de gestión de riesgos

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, es importante desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Para el PAE para zonas rurales dispersas se ha diseñado un plan de saneamiento tipo que puede servir de insumo para su adaptación en las sedes educativas rurales, el cual está disponible en el curso virtual dirigido a Entidades Territoriales (Módulo 3) en <https://www.paestaraldia.gov.co/Home>.

El plan contempla cuatro (4) programas: limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua, y control de plagas, y contiene los formatos e instructivos básicos para su implementación.

| Limpieza y desinfección | Gestión de residuos sólidos y líquidos | Abastecimiento de agua | Control de plagas |
|--|---|--|---|
|  |  |  |  |
| Sirve como manual para garantizar la limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, equipos, alimentos y personal manipulador de alimentos. | Sirve para darle un adecuado manejo a los residuos y para la conservación del medio ambiente. | Sirve para asegurar que el agua utilizada en la preparación de alimentos y en las actividades diarias sea de óptima calidad. | Sirve para evitar la aparición de plagas que contaminen los alimentos. |

Tenga en cuenta que el plan de saneamiento debe ir alineado con lo propuesto en el plan de gestión de riesgos. De manera que los contenidos del plan de saneamiento contemplen las acciones de mitigación propuestas en el plan de gestión de riesgos.



PASO #6.

Adopte o establezca los formatos e instructivos necesarios para su implementación y seguimiento

Como entidad territorial cuenta con la autonomía para definir los formatos e instructivos de seguimiento que desea utilizar para verificar el cumplimiento del plan de mitigación de riesgos en las sedes educativas. Este tipo de herramientas le permiten llevar a cabo un registro organizado de las actividades realizadas en cada sede educativa y de esta manera asegurar que se estén tomando acciones pertinentes

Sin embargo, el Anexo presenta un ejemplo a manera de guía, de cómo podría identificar y registrar el plan de gestión de riesgos en la sede educativa



