

ABC

de la Inocuidad Alimentaria en
el Programa de Alimentación
Escolar (PAE) ::::

¿Qué se entiende por

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

en el Programa de Alimentación Escolar (PAE)?

La inocuidad de los alimentos se entiende como el **conjunto de acciones destinadas a garantizar que los productos y/o alimentos** suministrados en el complemento alimentario no representen un riesgo para la salud de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, siempre que se preparen y consuman de acuerdo con el uso previsto. Esta condición es fundamental para la seguridad alimentaria para todos los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

En el Programa de Alimentación Escolar (PAE), los alimentos y materias primas que conforman los diferentes complementos alimentarios **deben cumplir con estrictos criterios de calidad e inocuidad**. Estos criterios buscan minimizar riesgos de tipo biológico, químico y físico, asegurando a la vez los requerimientos de energía y nutrientes establecidos para cada modalidad de atención.



Asimismo, la inocuidad no solo depende de las características del alimento en sí, sino también de la adecuada **manipulación y procesos de elaboración**. Un incumplimiento en estas condiciones podría derivar en enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Por ello, debe garantizarse desde la producción hasta el consumo final, mediante el cumplimiento estricto de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

La Resolución 335 de 2021 "Por la cual se expiden los **Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE**" y su Anexo Técnico de calidad e inocuidad definen los lineamientos para la prestación del servicio con especial énfasis en la inocuidad y calidad de los alimentos.

¿Cuál es la

NORMATIVIDAD

sanitaria vigente que regula la inocuidad de los alimentos en el PAE?

Este marco normativo contempla aspectos clave como la aplicación de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, así como los criterios para el transporte, almacenamiento y distribución de los alimentos. Además, se fundamenta en lo dispuesto por la **Resolución 2674 de 2013** la cual "tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas"

La reglamentación vigente en materia de inocuidad de los alimentos se encuentra estructurada en dos niveles: **regulación transversal**, que establece disposiciones generales aplicables a todos los alimentos y bebidas, y regulación específica, que detalla requisitos técnicos para determinados productos y procesos. Estas **normas están sistematizadas en el Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas**, el cual constituye una herramienta de referencia para garantizar el cumplimiento de los lineamientos de calidad e inocuidad dentro del PAE. Dicho normograma se encuentra disponible en el anexo correspondiente.



Anexo: normograma sanitario de alimentos y bebidas, el cual se encuentra dispuesto en el siguiente: [normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf](#)



¿Qué actores intervienen en la garantía de la **INOCUIDAD ALIMENTARIA** dentro del PAE?

- 🍷 **Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS):** Establece normas sanitarias y de inocuidad de alimentos.
- 🍷 **La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA):** Define lineamientos técnicos y administrativos para el PAE además diseña herramientas de seguimiento y control.
- 🍷 **Entidades Territoriales (ET):** Son responsables de la planeación, contratación, supervisión y control del PAE.
- 🍷 **Personal manipulador de alimentos:** responsables directos de aplicar buenas prácticas de higiene, manipulación y servicio.
- 🍷 **Instituciones Educativas (IE):** Apoyan el seguimiento, promueven la vigilancia social y garantizan condiciones adecuadas en el servicio.
- 🍷 **Comunidad educativa (estudiantes, padres de familia, veedurías, Comités de Alimentación Escolar – CAE):** Ejercen control social y reportan alertas o irregularidades.
- 🍷 **Autoridad sanitaria local (Secretarías de Salud):** Realizan inspección, vigilancia y control (IVC).

¿Qué son las Enfermedades Transmitidas

por Alimentos (ETA) y cómo pueden afectar a los beneficiarios del PAE?

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) son síndromes ocasionados por el **consumo de alimentos o agua contaminados** con agentes biológicos, químicos o físicos en cantidades capaces de afectar la salud, estas enfermedades pueden presentarse en niños, niñas, adolescentes y jóvenes

cuando existen **fallas en la manipulación, preparación, conservación o distribución de los alimentos.**

Sus consecuencias van desde malestares gastrointestinales leves hasta brotes que comprometen la salud colectiva, impactando directamente el bienestar de los beneficiarios.

¿Cuáles son los principales tipos de ETA que se pueden presentar en los servicios de alimentación escolar?

Infecciones alimentarias: Se producen al ingerir alimentos o agua contaminados con agentes como bacterias, virus, parásitos u hongos. Estos pueden multiplicarse en el intestino, liberar toxinas o invadir tejidos, afectando distintos órganos o sistemas.

Intoxicaciones alimentarias: Resultan de la ingestión de toxinas presentes en alimentos de origen vegetal, animal o generadas por microorganismos, así como de sustancias químicas o radioactivas incorporadas en cualquier etapa de la producción hasta el consumo.



¿Qué aspectos deben tenerse en cuenta para asegurar el almacenamiento y la conservación segura de los alimentos en el PAE?

Según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) debe cumplir con las siguientes condiciones para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos:

- Almacenamiento en áreas adecuadas y separadas de la preparación.
- Conservación según la naturaleza del producto, respetando condiciones de temperatura, humedad y aireación.
- Organización de los productos sin contacto con el suelo, siguiendo las instrucciones de apilamiento.
- Rotulado obligatorio con cantidad, fecha de ingreso, lote y vencimiento.
- Áreas, equipos y utensilios en buen estado de limpieza y desinfección.
- Alimentos en recipientes separados, protegidos y rotulados.
- Elementos de limpieza almacenados aparte, evitando contacto con los alimentos.
- Garantizar el almacenamiento según la naturaleza del producto, respetando condiciones de refrigeración (0°C a $4^{\circ}\text{C} \pm 2$) o congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$), así como humedad y aireación.



¿Cuáles son las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos que no requieren refrigeración?

- Los alimentos que no necesitan refrigeración deben almacenarse en lugares frescos, secos y ventilados, evitando la exposición directa a la luz solar.
- Siempre que sea posible, se recomienda conservarlos en su envase original, ya que este ofrece protección frente a la humedad y contaminantes externos.
- Los productos deben estar protegidos de la posible contaminación por roedores, insectos, aves u otros animales.

- En caso de ser necesario reenvasar un alimento, deben emplearse recipientes herméticos, limpios y aptos para uso alimentario, siguiendo las indicaciones de la etiqueta cuando existan.
- Los alimentos deben mantenerse separados de paredes, superficies húmedas o fuentes de calor, para evitar alteraciones en su calidad.
- Está prohibido almacenar productos químicos, detergentes o sustancias no alimenticias junto con los alimentos, tampoco reutilice recipientes que hayan contenido productos no alimenticios o sustancias químicas.

¿Qué aspectos deben considerarse para garantizar el transporte seguro de los alimentos en el PAE?

El transporte de materias primas y complementos alimentarios en el PAE debe garantizar su calidad e inocuidad, cumpliendo las condiciones de temperatura, higiene y sanidad establecidas en la normatividad vigente. Los vehículos deben contar con concepto higiénico-sanitario favorable, ser de uso exclusivo para alimentos y utilizar recipientes o canastillas sanitarias. **Está prohibido transportar alimentos junto con sustancias peligrosas.** Además, se deben mantener registros de despacho (hora, placa del vehículo y personal responsable) como parte de la bitácora de control.



¿Qué buenas prácticas
deben implementarse en la
preparación
de los alimentos en los
**comedores
escolares**
para garantizar la
inocuidad en el PAE?

- 🍷 **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):**
Higiene en la manipulación, preparación y servicio de los alimentos.
- 🍷 **Plan de muestreo fisicoquímico y microbiológico:**
Para verificar la calidad y seguridad de los alimentos y del agua.
- 🍷 **Capacitación continua:**
Formación a manipuladores, docentes y actores del programa.
- 🍷 **Monitoreo y control:**
Inspecciones, auditorías y acompañamiento a las Entidades Territoriales ET donde opera el PAE.
- 🍷 **Comités de calidad e inocuidad:**
Espacios de seguimiento en las (ET) y en las instituciones educativas.
- 🍷 **Participación social:**
Veedurías y comunidad educativa como garantes del servicio seguro.



¿Qué requisitos deben cumplir los
**los envases,
embalajes,
equipos
y menaje**
utilizados en la manipulación de materias
primas y los alimentos entregados por el
Programa de Alimentación Escolar (PAE)?

Los equipos, utensilios y menaje utilizados en el PAE deben estar elaborados con materiales resistentes al uso, a la corrosión y compatibles con los agentes de limpieza y desinfección, conforme a la normatividad sanitaria vigente. Los **elementos de dotación del personal** de manipulación de alimentos deben ser suministrados por Entidad territorial certificada ETC y deben ser acordes a la modalidad atención del PAE. Asimismo, todo equipo o **utensilio en contacto con alimentos debe ser de material autorizado**, destinado únicamente a la preparación o ensamble del complemento alimentario y sometido a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.



¿Por qué es fundamental

ASEGURAR LA INOCUIDAD

de los alimentos en el Programa
de Alimentación Escolar (PAE)?

- 🍷 **Protección de la salud:** Evita Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- 🍷 **Confianza y transparencia:** Genera credibilidad en las familias y de la comunidad educativa.
- 🍷 **Cumplimiento normativo:** Da cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente colombiana.
- 🍷 **Seguridad alimentaria:** Contribuye al derecho humano a la alimentación adecuada.

Recomendaciones

- 🍷 Verificar la trazabilidad de materias primas y productos, garantizando su procedencia segura.
- 🍷 Mantener condiciones adecuadas de temperatura, humedad y ventilación según el tipo de alimento.
- 🍷 Evitar el contacto de alimentos con sustancias químicas u otros contaminantes.
- 🍷 Asegurar la práctica de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todo momento.
- 🍷 Capacitar al personal manipulador en higiene, bioseguridad y protocolos de limpieza y desinfección.
- 🍷 Utilizar utensilios, equipos y menaje de materiales permitidos y destinados exclusivamente para alimentos.
- 🍷 Garantizar vehículos y contenedores higiénicos, cerrados y adecuados para el tipo de alimento.
- 🍷 Evitar interrupciones en la cadena de frío para los alimentos.
- 🍷 Implementar mecanismos de control de calidad de forma periódica, mediante la ejecución de un plan de muestreo que incluya análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los alimentos.
- 🍷 Establecer canales de reporte y atención de incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Bibliografía

ABECÉ del Plan Decenal de Salud Pública (PDSP) 2012–2021 — guía introductoria publicada por el Ministerio de Salud y Protección Social en 2013. Resume los objetivos, dimensiones y pilares estratégicos del PDSP.

Ministerio de Salud y Protección Social. (s. f.). ABECÉ de la inocuidad de los alimentos. Recuperado de la sección de Biblioteca Digital del Ministerio de Salud y Protección Social

Ministerio de Salud y Protección Social. (s.f.). Lineamientos técnicos para la gestión integrada de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Subdirección de Enfermedades Transmisibles. Ministerio de Salud y Protección Social.

Ministerio de Salud y Protección Social. Normatividad para alimentos [PDF]. Atención al Ciudadano. Recuperado de la página del Ministerio.

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. (2021, 23 de diciembre). Resolución 335 de 2021: Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE). [Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad]. Bogotá, Colombia

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir los manipuladores de alimentos y se dictan otras disposiciones. Diario Oficial No. 48.834. https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%202674%20de%202013.pdf