



RECOMENDACIONES PARA UN INICIO DE CLASES CON ALIMENTOS SANOS, SEGUROS Y NUTRITIVOS EN EL PAE

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una de las principales estrategias que contribuyen al acceso y permanencia de niños, niñas, adolescentes y jóvenes al sistema educativo oficial del país. Además, con fundamento en lo propuesto en las bases del Plan Nacional de Desarrollo, el PAE debe contribuir eficazmente en la reducción del hambre y en el mejoramiento de la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes.

Actualmente el PAE garantiza la atención de 5.845.116 alumnos en todo el país, lo que corresponde al 76% del total de la matrícula oficial en Colombia. En las zonas rurales la cobertura alcanza el 91%.



La meta es llegar a cobertura universal, durante todo el año, incluido el receso escolar. Con el PAE se movilizan diariamente 2.252 toneladas de alimentos con un impacto importante en la economía agropecuaria porque incluye alimentos frescos como frutas, verduras, tubérculos, carnes y huevos entre otros. La operación incluye una atención diferencial de los grupos étnicos, reconociendo costumbres y hábitos propios en un país diverso y recuperando la gastronomía ancestral.

El PAE opera a través de un modelo descentralizado a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas (ETC) en educación y llega a todos los municipios del país con la entrega promedio, por año, de 892 millones de raciones en las modalidades preparada en sitio, comida caliente transportada y un porcentaje inferior con raciones industrializadas para aquellas instituciones educativas que no cuentan con infraestructura para la preparación en el lugar. Cabe resaltar que cerca del 70% de los complementos entregados corresponden a la modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada.

Dentro de las características de la modalidad preparada en sitio se destaca que en esta se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, por ello, los riesgos asociados a la calidad e inocuidad en dicha modalidad se pueden relacionar con inadecuadas prácticas de manipulación como ausencia de lavado de manos, pérdida en la cadena de frío en alimentos perecederos, uso de agua no potable e inadecuadas condiciones de almacenamiento, entre otros.

La modalidad industrializada se implementa en casos en los que la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, debido a esto los complementos alimentarios se pueden ver afectados durante las etapas de almacenamiento y transporte previas a su entrega.

¹ OMS. (2011). Cerrando la brecha: La Política de acción sobre los Determinantes Sociales de la Salud. [Internet]. Rio de Janeiro, Brasil; (Conferencia Mundial sobre los Determinantes Sociales de la Salud.). Recuperado de: http://www.who.int/sdhconference/discussion_paper/Discussion-Paper-SP.pdf



La inocuidad de los alimentos es un elemento fundamental para garantizar la salud de todos los niños, niñas, jóvenes y adolescentes beneficiarios del PAE y el logro de un suministro inocuo y nutritivo de los complementos alimentarios presenta grandes desafíos para los equipos técnicos de las ETC. Una gran diversidad de riesgos transmitidos por los alimentos, algunos conocidos y otros nuevos, plantean amenazas para la salud y obstáculos para la operación del PAE a nivel nacional.

Estos riesgos deben evaluarse y gestionarse para atender los objetivos misionales del Programa, los cuales constituyen un conjunto cada vez más amplio y complejo. El análisis de riesgos y la identificación de los Puntos Críticos de Control (PCC) deben adoptarse como un planteamiento sistemático y disciplinado para tomar decisiones sobre la inocuidad de los alimentos. El análisis de riesgos es un instrumento poderoso para la realización de análisis de base científica y para la búsqueda de soluciones sólidas y coherentes a los problemas de inocuidad que se pueden presentar en territorio.

Durante los últimos años, la Unidad de Alimentos para Aprender, en articulación con el INVIMA y el Centro Nacional de Enlace (CNE), unidad adscrita al Ministerio de Salud y Protección Social, ha venido trabajando con el propósito de realizar seguimiento a las novedades de calidad e inocuidad que se presentan en el marco de la operación del PAE a nivel nacional, así como el 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 Programa de Alimentación Escolar

Por lo anterior, 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, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, promoviendo la mejora continua y el aseguramiento de la calidad e inocuidad durante todas las etapas de la operación.

² Tomado de: <https://www.fao.org/school-food/areas-work/food-environment/es/>



En este sentido desde la Unidad de Alimentos para Aprender, entidad rectora del PAE a nivel nacional, garante de la calidad e inocuidad y del cumplimiento de las obligaciones de las Entidades Territoriales Certificadas (ETC) estipuladas en la Resolución 335 de 2021, realiza las siguientes recomendaciones para un inicio de calendario escolar con complementos alimentarios ricos, nutritivos y de calidad.

Con el fin de identificar los riesgos inherentes a la operación del PAE y así estimar los puntos críticos de control, a continuación se indican los más relevantes en cada una de las etapas de operación del PAE:

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

Etapas Recepción de Materias Primas:

- ✓ Cumplimiento de rotulado, lotes y fechas de vencimiento.
- ✓ Características organolépticas.
- ✓ Tiempos de exposición alimentos perecederos.

Etapas de Almacenamiento:

- ✓ Verificación de condiciones sanitarias.
- ✓ Temperaturas alimentos de alto riesgo.
- ✓ Rotación de materias primas.
- ✓ Control de Inventarios.

Etapas de Producción:

- ✓ Temperaturas alimentos alto riesgo, componentes crudos (ensaladas y jugos).
- ✓ Temperaturas de cocción.
- ✓ Características organolépticas.

Etapas de Entrega o Distribución:

- ✓ Temperaturas de servido: alimentos crudos (ensaladas y jugos) y alimentos de alto riesgo.
- ✓ Complementos entregados.



Etapas de Limpieza y Desinfección:

- ✓ Aplicación procedimiento Plan de Saneamiento Básico.
- ✓ Limpieza y desinfección equipos, menaje y utensilios.
- ✓ Verificación y estandarización de procedimientos (POES).

MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Etapas Recepción de Materias Primas:

- ✓ Cumplimiento de rotulado, lotes y fechas de vencimiento.
- ✓ Características organolépticas.
- ✓ Tiempos de exposición alimentos perecederos.

Etapas Almacenamiento:

- ✓ Verificación de condiciones sanitarias.
- ✓ Temperaturas alimentos de alto riesgo.
- ✓ Rotación de materias primas
- ✓ Control de inventarios.

Etapas Producción:

- ✓ Temperaturas alimentos alto riesgo, componentes crudos (ensaladas y jugos)
- ✓ Temperaturas de cocción.
- ✓ Características organolépticas.

Etapas Ensamble o Embalaje por Componentes:

- ✓ Temperaturas alimentos alto riesgo, componentes crudos (ensaladas y jugos).
- ✓ Condiciones sanitarias de empaques y/o embalajes.
- ✓ Tiempos de exposición.

Etapas Transporte:

- ✓ Condiciones higiénico-sanitarias (vehículo).
- ✓ Temperaturas alimentos alto riesgo, componentes crudos (ensaladas y jugos).
- ✓ Tiempos de recorrido.



Etapas de Entrega:

- ✓ Temperatura llegada.
- ✓ Condiciones higiénico-sanitarias (lugar de consumo).
- ✓ Tiempos de exposición.

Etapas de Recolección de Residuos:

- ✓ Separación en la fuente (orgánicos e inorgánicos).
- ✓ Detección de desperdicio.

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

Etapas de Recepción de Materias Primas:

- ✓ Condiciones higiénico-sanitarias (vehículo).
- ✓ Características Organolépticas (cumplimiento de Rotulado, condiciones del empaque).
- ✓ Temperaturas (alimentos perecederos).

Etapas de Almacenamiento:

- ✓ Verificación de condiciones sanitarias.
- ✓ Temperaturas y circulación de aire.
- ✓ Rotación de materias primas.
- ✓ Control de inventarios.

Etapas de Ensamble o Embalaje:

- ✓ Condiciones equipos (bandas transportadoras, selladoras, etc).
- ✓ Tiempos de exposición alimentos alto riesgo.
- ✓ Temperaturas (alimentos alto riesgo).
- ✓ Condiciones de los empaques primarios y secundarios.

Etapas de Transporte y Distribución:

- ✓ Condiciones higiénico-sanitarias (vehículo).
- ✓ Temperaturas (alimentos alto riesgo).
- ✓ Tiempos de recorrido.
- ✓ Condiciones área almacenamiento temporal en la institución educativa.



Etapa de Consumo:

- ✓ Complementos entregados.
- ✓ Horarios de entrega y tiempos de exposición.
- ✓ Características organolépticas.
- ✓ Temperaturas (alimentos alto riesgo).

Recomendaciones para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados



- ✓ Dar buen uso y cuidar el lugar o las áreas donde se consumen los alimentos. Informar inmediatamente al docente o coordinador si se detecta en los alimentos algún olor, color o textura no característicos o presencia de elementos extraños como piedras, astillas de madera, entre otros.
- ✓ No consumir los alimentos que presenten mal olor, mal sabor o frutas y verduras que no estén limpias.
- ✓ Consumir de manera inmediata los alimentos que se suministran en el establecimiento educativo.
- ✓ Evitar comprar alimentos en la calle o en establecimientos que no cuenten con buenas condiciones de limpieza.
- ✓ No recibir alimentos a personas desconocidas ni comprarlos en la calle.
- ✓ Revisar las fechas de vencimiento que están en el empaque, antes de consumir cualquier alimento. En caso de encontrarse vencido o con el empaque deteriorado no consumir el alimento y reportarlo al profesor o a un adulto.
- ✓ Identificar los lugares específicos dentro del establecimiento educativo permitidos para el consumo de agua.



La participación ciudadana, clave para garantizar un PAE con calidad e inocuidad



Desde la reglamentación del Programa de Alimentación Escolar se hace necesario promover la participación ciudadana y el control social en consonancia con los principios de la democracia participativa y la gestión pública en el marco de la normatividad vigente, lo que sin duda permite la apropiación del PAE en territorio por parte de todos los actores, contribuyendo así al fortalecimiento de la vigilancia, al correcto y adecuado uso de los recursos públicos y, en definitiva, a su operación con calidad, inocuidad y oportunidad en pro de los derechos de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes beneficiarios.

El control social es fundamental en el PAE. Este programa diariamente entrega cerca de seis millones de complementos alimentarios a lo largo y ancho del país y, por ello, la UApA definió, en los lineamientos administrativos, técnicos y estándares del programa, espacios de participación y vigilancia comunitaria que deben ser promovidos por las entidades territoriales con fundamento en la Ley 2042 de 2020 en donde se "...otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".

Adicionalmente, la UApA recuerda que ante cualquier posible irregularidad se debe activar la ruta establecida, pues así se podrá investigar, identificar las causas, tomar las medidas correctivas y garantizar que el PAE llegue a sus beneficiarios con la oportunidad y claridad que indica la normatividad.

La UApA agradece e insiste a toda la comunidad para que esté atenta a cualquier situación que afecte la operación del Programa y que ponga en riesgo el bienestar de sus beneficiarios y recuerda que puede hacer llegar sus comentarios a través de la sección de **Peticiones, Quejas, Reclamos, Sugerencias y Denuncias** disponible permanentemente en la web o a través del correo atencion@alimentosparaaprender.gov.co.

Más información:

Ricardo Mario Martínez Montealegre
Profesional Especializado Subdirección de Análisis, Calidad e Innovación
rmartinez@alimentosparaaprender.gov.co

