



NORMATIVIDAD SANITARIA APLICABLE A CARNES
EN COLOMBIA Y SU RELEVANCIA PARA EL

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN
ESCOLAR (PAE)**

CONTEXTO GENERAL

La carne y productos cárnicos hacen parte esencial del complemento alimentario suministrado dentro de las modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE) teniendo en cuenta que es una de las principales fuentes de proteína de alto valor biológico. Su uso es frecuente en las preparaciones del complemento alimentario que es suministrado a los beneficiarios de las instituciones educativas oficiales del país.

Debido a que estos alimentos son altamente perecederos y representan uno de los grupos de mayor riesgo sanitario, su manejo, transporte, almacenamiento, transformación y distribución deben alinearse estrictamente con la normativa sanitaria vigente. El cumplimiento de estos requisitos es fundamental para garantizar que los alimentos entregados a niñas, niños, adolescentes y jóvenes sean inocuos y de calidad, previniendo eventos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y problemas asociados al incumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias.

En este contexto, la presente nota técnica consolida los principales elementos normativos aplicables a carnes en Colombia y orienta su interpretación y uso dentro del PAE, con el fin de optimizar la operación técnica y fortalecer la gestión territorial, mediante:

1. Socializar el marco normativo sanitario vigente para carnes.
2. Orientar su aplicación en los procesos técnicos y operativos del PAE.
3. Fortalecer la capacidad de las Entidades Territoriales y operadores para el control de calidad e inocuidad.
4. Promover la toma de decisiones basadas en normativa para optimizar la operación del programa.



MARCO NORMATIVO SANITARIO APLICABLE A CARNES Y SU RELACIÓN CON EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

El cumplimiento normativo permite una gestión preventiva desde la compra hasta el servido, articulando procesos contractuales, supervisión técnica, cadena de frío y Buenas Prácticas de Manufactura. A continuación, se relacionan las normas más relevantes que regulan la producción, procesamiento, comercialización y control sanitario de la carne en Colombia:

NORMA	ALCANCE PRINCIPAL	APLICACIÓN EN EL PAE
<p>Decreto 1500 de 2007 (Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control (IVC))</p>	<p>Regula plantas de beneficio, desposte, expendios y control oficial. Requisitos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones sanitarias y locativas. - Trazabilidad y control documental. - Temperaturas de conservación. - Sistemas de aseguramiento de calidad e inocuidad. 	<p>Verificar que proveedores tengan habilitación sanitaria y cumplan requisitos.</p>
<p>Decreto 2270 de 2012</p>	<p>Se actualizó y modificó el sistema de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos en Colombia</p>	<p>Reforzar las condiciones de temperatura y aseo que deben mantener los vehículos y bodegas para evitar riesgos.</p>
<p>Resolución 240 de 2013 (y modificaciones)</p>	<p>Requisitos sanitarios en plantas de beneficio y parámetros para el control de procesos y condiciones sanitarias.</p>	<p>Asegurar proveedores certificados y productos aptos.</p>

NORMA	ALCANCE PRINCIPAL	APLICACIÓN EN EL PAE
Resolución 683 de 2012	Reglamento técnico sobre requisitos sanitarios para materiales, envases y equipos en contacto con alimentos y bebidas.	Garantizar la seguridad alimentaria al asegurar que los empaques, utensilios y maquinaria no transfieran componentes nocivos a los alimentos.
Resolución 2674 de 2013	Requisitos para establecimientos y manipuladores de alimentos Incluye: <ul style="list-style-type: none"> • BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). • Capacitación del personal. • Protocolos de limpieza y desinfección. 	Aplicable a operadores del PAE, bodegas, comedores escolares y centros de distribución.
Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional)	Regula aspectos fundamentales de la producción y comercialización de alimentos, incluyendo carnes.	Base legal general para vigilancia y control.
Resolución 003 de 2026 y Resolución 155 de 2026 (Lineamientos del PAE)	Exigencias en calidad e inocuidad	Requisitos contractuales, operativos y de supervisión. Cumplimiento estricto de la normativa sanitaria vigente. Para el caso de carnes, establece: <ul style="list-style-type: none"> • Requisitos de calidad. • Condiciones de recepción. • Parámetros de almacenamiento.



Importancia de la Normatividad para la Calidad e Inocuidad en el PAE

La carne presenta riesgos sanitarios asociados a la proliferación de microorganismos patógenos como *Salmonella*, *E. coli*, *Listeria monocytogenes* y *Staphylococcus aureus*. Por lo tanto, la normativa sanitaria actúa como una herramienta técnica que orienta la reducción del riesgo mediante:

- **Control en origen:** La normativa exige que animales y plantas de beneficio cumplan requisitos de inspección veterinaria, lo cual garantiza que solo carne apta llegue a la cadena de suministro del PAE.
- **Garantía de condiciones de transporte y almacenamiento:** Los rangos de temperatura (por ejemplo, refrigeración ≤ 4 °C y congelación ≤ -18 °C) son claves para evitar el deterioro y multiplicación de microorganismos patógenos.
- **Trazabilidad y rotulado:** Permite conocer el origen, lote, fecha de producción y vigencia, lo que facilita acciones de control, devoluciones y vigilancia.
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** Reducen el riesgo de contaminación cruzada en comedores escolares y puntos de preparación del PAE.
- **Control en expendios y centros de distribución:** La normativa exige infraestructura adecuada, superficies sanitarias, equipos calibrados y control de plagas.
- **Disminución de enfermedades transmitidas por alimentos:** El cumplimiento normativo es una pieza clave para evitar brotes de ETA en población escolar, considerada vulnerable.



La normativa sanitaria se articula directamente con los procesos operativos del PAE, impactando diferentes etapas:

Fase de compras y contratación	<p>Las ETC deben exigir a los operadores:</p> <ul style="list-style-type: none">• Certificaciones sanitarias de proveedores.• Permisos de funcionamiento.• Cumplimiento del Decreto 1500 y normas complementarias.
Recepción de alimentos	<p>El equipo PAE en su ejercicio de supervisión debe verificar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Temperaturas adecuadas.• Condiciones de empaque.• Documentos de trazabilidad.• Fechas de vencimiento.• Integridad de la cadena de frío.
Almacenamiento en bodegas y comedores escolares.	<p>Se deben cumplir parámetros de:</p> <ul style="list-style-type: none">• Refrigeración y congelación.• Separación entre materias primas y alimentos listos para consumo.• Limpieza y desinfección.
Manipulación y preparación.	<p>El personal manipulador de alimentos debe implementar:</p> <ul style="list-style-type: none">• BPM.• Lavado e higiene de manos.• Descongelación segura.• Cocción con temperaturas internas adecuadas (≥ 74 °C para carnes).
Distribución y servido al beneficiario.	<p>El complemento alimentario debe llegar en condiciones óptimas, evitando contaminación y manteniendo la inocuidad.</p>
Supervisión territorial.	<p>El equipo PAE debe realizar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Verificación documental.• Inspecciones higiénico-sanitarias.• Seguimiento a proveedores.• Alertas rápidas y gestión del riesgo.

Invitación a las Entidades Territoriales y Operadores del PAE

1. Aplicar rigurosamente la normativa sanitaria vigente relacionada con carnes.
2. Incorporar la normatividad en los procesos de contratación, supervisión y control de calidad.
3. Fortalecer la capacitación del talento humano, incluyendo manipuladores, supervisores, profesionales de nutrición y personal logístico.
4. Promover la articulación intersectorial entre las secretarías de salud, educación, agricultura y entes de control.
5. Utilizar la normatividad como herramienta técnica para mejorar la toma de decisiones.

El uso adecuado del marco normativo permite optimizar la operación del PAE, garantizar alimentos inocuos y contribuir al bienestar y desarrollo integral de la población escolar.

Para no olvidar..

La normativa sanitaria vigente para carnes en Colombia constituye un componente esencial para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en el PAE. Su aplicación estricta en todas las etapas, desde la compra hasta el servido del complemento alimentario permite minimizar riesgos sanitarios, fortalecer la operación y garantizar que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios reciban alimentos seguros y adecuados.



Bibliografía

- Resolución 003 de 2026. los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Anexo 5. Calidad e Inocuidad.
 - Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 de 2013.
 - Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 240 de 2013.
 - Ministerio de Salud y Protección Social (2012). Resolución 683 de 2012.
 - Ministerio de Salud y Protección Social (2007). Decreto 1500 de 2007.
 - Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. Documentos técnicos y normativos del Sistema de Inspección, Vigilancia y Control.
 - FAO/OMS. Manuales de higiene alimentaria y lineamientos para el control de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Ministerio de Salud. Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.