



Colombia



**ABC para un enfoque cultural
en la manipulación y preparación de alimentos
del Programa de Alimentación Escolar**



Colombia



Este documento es una herramienta pedagógica dirigida en primer lugar a las Entidades Territoriales Certificadas (ETC), así como a los operadores y al personal manipulador de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Su propósito es orientar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) sin desconocer los saberes, técnicas y prácticas alimentarias propias de cada territorio y comunidad.

La experiencia ha mostrado que aplicar la normatividad sanitaria de forma rígida, sin diálogo con el contexto cultural, puede generar rechazo a los alimentos, desperdicio y afectar la permanencia escolar. Por ello, esta guía propone un recorrido en tres momentos: Conocer, Reconocer y Actuar, que permite comprender el marco normativo, reconocer los saberes culinarios de cada comunidad y aplicar la inocuidad de manera pertinente al territorio.

A – Conocer:

Colombia es un país pluriétnico y multicultural (Art. 7 Constitución Política). Las comunidades tienen derecho a que sus prácticas alimentarias sean reconocidas como parte de su patrimonio cultural e identitario. Ignorar este enfoque puede generar rechazo a los alimentos, desperdicio, desmotivación en la permanencia escolar y vulneración de derechos.

Desde el Marco Técnico del PAE (Resolución 003/2026 y NTC 6717:2024), se establece explícitamente que las modalidades de atención para comunidades étnicas y zonas rurales dispersas deben incorporar el concepto de cocina comunitaria con saberes locales, respetando los sistemas alimentarios propios, pues esto permite:

- Mayor aceptabilidad y consumo de los alimentos por parte de los estudiantes.
- Fortalecimiento de la identidad cultural y la transmisión de saberes culinarios ancestrales.
- Reducción del desperdicio alimentario en los comedores escolares.
- Cumplimiento integral de los derechos de los pueblos étnicos.

La Resolución 2674/2013 establece los requisitos de BPM aplicables a todos los establecimientos que manipulan alimentos. Sin embargo, en contextos culturalmente diferenciados, la implementación debe ser adaptada y contextualizada, no impuesta. Por lo tanto, se debe tener en cuenta las siguientes orientaciones:



Colombia

Principios clave para una aplicación culturalmente pertinente de las BPM:

Higiene personal: El lavado de manos es universal e innegociable. Se puede adaptar el mensaje usando lenguas nativas o materiales visuales en dialectos locales. Los EPP (cofias, delantales) pueden ajustarse en diseño respetando la indumentaria tradicional, siempre que garanticen el nivel de protección requerido.

Equipos e infraestructura: Los fogones de leña pueden ser aceptados bajo condiciones de inocuidad verificadas: superficies de contacto limpias, temperaturas de cocción controladas ($\geq 70^{\circ}\text{C}$), ventilación adecuada y separación de flujos.

Almacenamiento: Los métodos de conservación tradicionales (ahumado, salazón, encurtidos caseros) deben ser evaluados frente a los requisitos de la NTC 6717:2024 para garantizar que no representen un riesgo. Si cumplen con los criterios microbiológicos, pueden incorporarse.

Plan de Saneamiento: En contextos rurales, diseñar e implementar un plan de saneamiento con los programas específicos establecidos en la normatividad sanitaria, bajo un contexto cultural y territorial.



Colombia



Puntos Críticos de Inocuidad que SIEMPRE deben garantizarse independientemente de la modalidad cultural

- Temperatura de cocción suficiente (mínimo 70°C en el punto más frío del alimento).
- Agua potable o tratada para consumo humano en todos los procesos de preparación y lavado.
- Separación entre alimentos crudos y cocidos en toda la cadena de manipulación.
- Control de temperatura para el transporte y distribución de alimentos preparados (<5°C / >60°C).
- Limpieza y desinfección de superficies de contacto con alimentos (utensilios, mesas, recipientes).
- Personal manipulador en óptimas condiciones de salud de acuerdo con la norma.

Capacitación del personal manipulador de alimentos

La capacitación en manipulación de alimentos debe ir más allá de la transmisión técnica y convertirse en un proceso de formación bidireccional, donde el operador aprende de la comunidad y la comunidad incorpora los conocimientos sanitarios.



Estrategias recomendadas:

Comunicativas: adaptar los contenidos a las lenguas nativas de la comunidad con apoyo de intérpretes culturales para las jornadas formativas.

Formatos visuales: Cartillas ilustradas, videos cortos, infografías para comunidades con baja alfabetización o que prefieren el aprendizaje visual.

Demostración práctica: Realizar demostraciones en el propio espacio de cocina comunitaria, usando los utensilios y equipos habituales de la comunidad conforme a la normatividad sanitaria.

Comunidad como formadores: Involucrar a los sabedores culinarios comunitarios como pares en la capacitación, validando sus conocimientos e integrándolos al protocolo de BPM.

Frecuencia y seguimiento: La capacitación no es un evento único. Se debe articular con las dinámicas comunitarias.





Responsabilidades del Operador PAE para aplicar el enfoque cultural

De acuerdo con La Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, modificada por la resolución 155 de 2026, y el marco de contratación del PAE, el operador tiene las siguientes responsabilidades específicas frente al enfoque cultural:

Aplicar ciclos de menús diferenciados: de acuerdo con las indicaciones de la Entidad Territorial Certificada.

Garantizar inocuidad y calidad: Implementar las condiciones mínimas establecidas en el marco de las BPM de forma contextualizada, sin sacrificar la eficacia sanitaria ni imponer modelos ajenos a la realidad del territorio.

Capacitar con pertinencia: Formar al personal manipulador respetando la diversidad lingüística y cultural, con materiales adaptados y metodologías participativas.

Mantener comunicación permanente con cabildos indígenas, consejos comunitarios afrodescendientes y Juntas de Acción Comunal para la implementación del enfoque cultural.

Reportar oportunamente: Informar a la Entidad Territorial sobre los resultados en términos de aceptabilidad, calidad y pertinencia cultural.

Herramientas de verificación

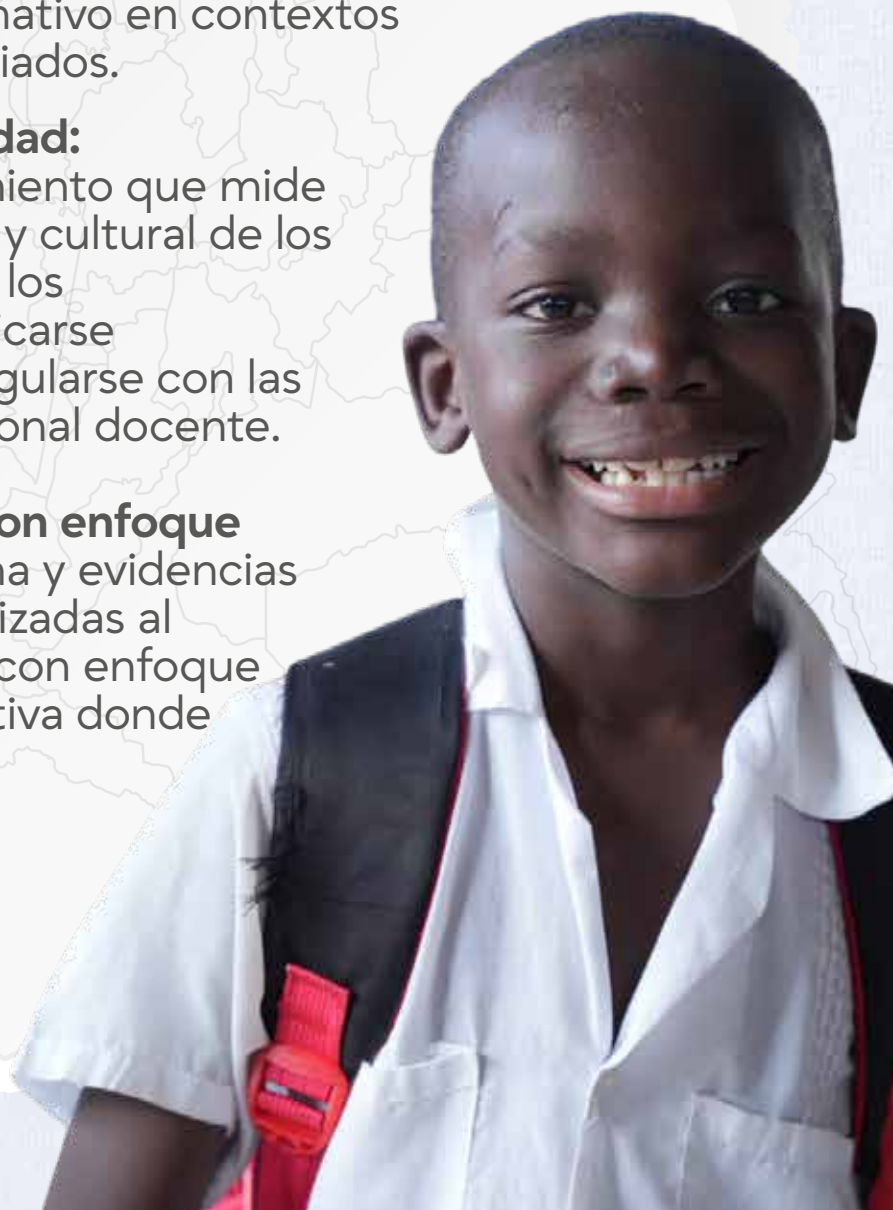
La verificación del enfoque cultural en el PAE se realiza a través de las siguientes herramientas, articuladas con los instrumentos de supervisión de la Entidad Territorial:

Actas de concertación: Documento que evidencia el proceso de consulta previa y participativa con las comunidades para el diseño de ciclos de menús diferenciados. Son de carácter obligatorio para modalidades étnicas.

Lista de verificación de BPM con enfoque cultural (Anexo 5 – Res. 003/2026): Herramienta de supervisión que incluye indicadores específicos para la evaluación del cumplimiento normativo en contextos culturalmente diferenciados.

Registro de aceptabilidad: Instrumento de seguimiento que mide la percepción sensorial y cultural de los alimentos por parte de los beneficiarios. Debe aplicarse periódicamente y triangularse con las observaciones del personal docente.

Plan de capacitación con enfoque diferencial: Cronograma y evidencias de las formaciones realizadas al personal manipulador, con enfoque cultural y en lengua nativa donde aplique.





Sugerencias y acciones ante posibles riesgos

Es posible que en la operación del PAE surjan situaciones donde una práctica cultural entre en tensión con un requisito sanitario. La ruta de acción recomendada es la siguiente:

Paso 1: Identificar con claridad el riesgo sanitario real que genera la práctica (¿contaminación microbiológica, química, física?). No toda práctica diferente representa un riesgo.

Paso 2: Consultar con el equipo técnico PAE y, si es necesario, con la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud o INVIMA).

Paso 3: Dialogar con la comunidad sobre el riesgo identificado, respetando sus tiempos y formas de deliberación. Proponer alternativas que preserven el espíritu cultural de la práctica y eliminen o controlen el riesgo.

Paso 4: Documentar el análisis, el diálogo y la solución acordada en un acta firmada por las partes. Reportar a la Entidad Territorial.

Paso 5: Hacer seguimiento al cumplimiento del acuerdo y/o plan de acción.

B — Reconocer:

La cocina escolar es mucho más que un espacio donde se preparan alimentos: es un lugar donde se pueden preservar saberes, fortalecer identidades y conectar a los estudiantes con su territorio.

¿Qué entendemos por enfoque cultural en la cocina del PAE?

Es la capacidad de integrar los saberes, técnicas e ingredientes propios de cada territorio en la preparación y manipulación de los alimentos, sin renunciar a las condiciones de higiene y seguridad que protegen la salud de los estudiantes. No se trata de elegir entre la norma y la cultura: se trata de que las dos conversen.

Técnicas de cocción propias del territorio

En Colombia, cada región tiene formas particulares de transformar los alimentos.

- La cocción en hojas de bijao o plátano para envueltos y tamales.
- El fogón de leña que imprime sabor y reúne a la comunidad alrededor del fuego.
- El tostado en tiesto o budare para arepas y casabe.
- El moqueado en regiones como la Amazonía.
- Los sofritos propios de cada región.
- Amasijos y arepas regionales.

Estas técnicas, cuando se aplican con condiciones higiénicas y nutricionalmente adecuadas, son completamente válidas en el marco del PAE y enriquecen la experiencia alimentaria de los estudiantes.

Técnicas de conservación tradicionales que dialoguen con la alimentación escolar

Mucho antes de los refrigeradores, las comunidades colombianas ya sabían cómo guardar sus alimentos:

- Secado al sol de frutas, carnes y pescados
- Fermentación de maíz, yuca y otros tubérculos propios.
- Salazón de carnes y pescados en regiones costeras
- Ahumado como forma de preservar y dar sabor

Conocer estas técnicas permite una alimentación Escolar que dialoga con el territorio, respeta las preferencias alimentarias de los estudiantes y amplía el repertorio de preparaciones del menú escolar.

Indumentaria y prácticas con pertinencia cultural

Las normas de higiene en la manipulación de alimentos (uso de delantal, gorro, tapabocas y lavado de manos) pueden aplicarse respetando elementos de la vestimenta propios de cada comunidad. Lo esencial es garantizar la protección de los alimentos.

¿Quién manipula los alimentos?

Quien cocina en la institución educativa ocupa un lugar privilegiado: conoce los ingredientes del territorio, sabe cómo prepararlos y tiene contacto diario con los estudiantes. Ese rol va más allá de la cocina, es una oportunidad para transmitir cultura, despertar curiosidad por los alimentos locales y fortalecer el sentido de pertenencia de los estudiantes con su comunidad.

C – Actuar:

Para aplicar un enfoque cultural, es necesario tener en cuenta los lineamientos vigentes y reconocer los saberes de las comunidades. A continuación, se presenta el marco normativo correspondiente:

Norma / Instrumento	Relevancia para el enfoque cultural en el PAE
Leyes	
Ley 21/1991 (Conv. 169 OIT)	Reconoce los derechos de los pueblos indígenas y tribales a decidir sus propias prioridades de desarrollo, incluyendo prácticas alimentarias y culturales.
Decretos	
Decreto 1953/2014	Regula el funcionamiento de los territorios indígenas, reconociendo su autonomía en la administración de servicios y recursos, incluyendo la alimentación escolar.
Decreto 1852/2015	Adiciona el Decreto 1075 de 2015 (Único Reglamentario del Sector Educación), reglamentando el PAE conforme a la Ley 1450/2011, Ley 1551/2012, Ley 715/2001 y Ley 1176/2007.
Resoluciones	
Resolución 2674/2013	Establece los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para establecimientos de producción y procesamiento de alimentos. Aplicable a las UAL del PAE.
Res. 18858/2018	Lineamientos Técnicos-Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE para Pueblos Indígenas.
Res. 051/2025	Lineamientos Técnicos-Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE para Comunidades Negras, Afrodescendientes, Raizales y Palenqueras (actualización).
Resolución 003/2026 y Resolución 155/2026	Lineamientos técnicos, estándares y condiciones mínimas para la implementación del PAE, incluyendo el Anexo 5 sobre inocuidad.
Otros	
CONPES 113/2008	Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional; reconoce la diversidad cultural como factor determinante en el acceso y uso de los alimentos.
NTC 6717:2024	Norma Técnica Colombiana para el PAE. Define parámetros de calidad sensorial, nutricional, inocuidad y presentación de alimentos entregados en el PAE.

Después de conocer los lineamientos y reconocer los saberes del territorio, es momento de llevarlos a la práctica. Cada decisión en la manipulación y preparación de los alimentos es una oportunidad para aplicar los principios de inocuidad de manera pertinente, considerando las prácticas alimentarias, los conocimientos locales y las características culturales de cada comunidad.

La armonización normativa permite que los lineamientos del PAE se implementen de forma cercana a la realidad de los territorios, fortaleciendo tanto la protección de la salud como el reconocimiento de la diversidad cultural que caracteriza al país.

Para ello se propone tener en cuenta lo siguiente:

1. El enfoque cultural en la manipulación de alimentos.

La cultura alimentaria de cada territorio es un saber válido y valioso dentro del PAE.

Las técnicas tradicionales y las normas de inocuidad no se contradicen, se complementan.

El manipulador de alimentos es puente entre el territorio y la mesa escolar.

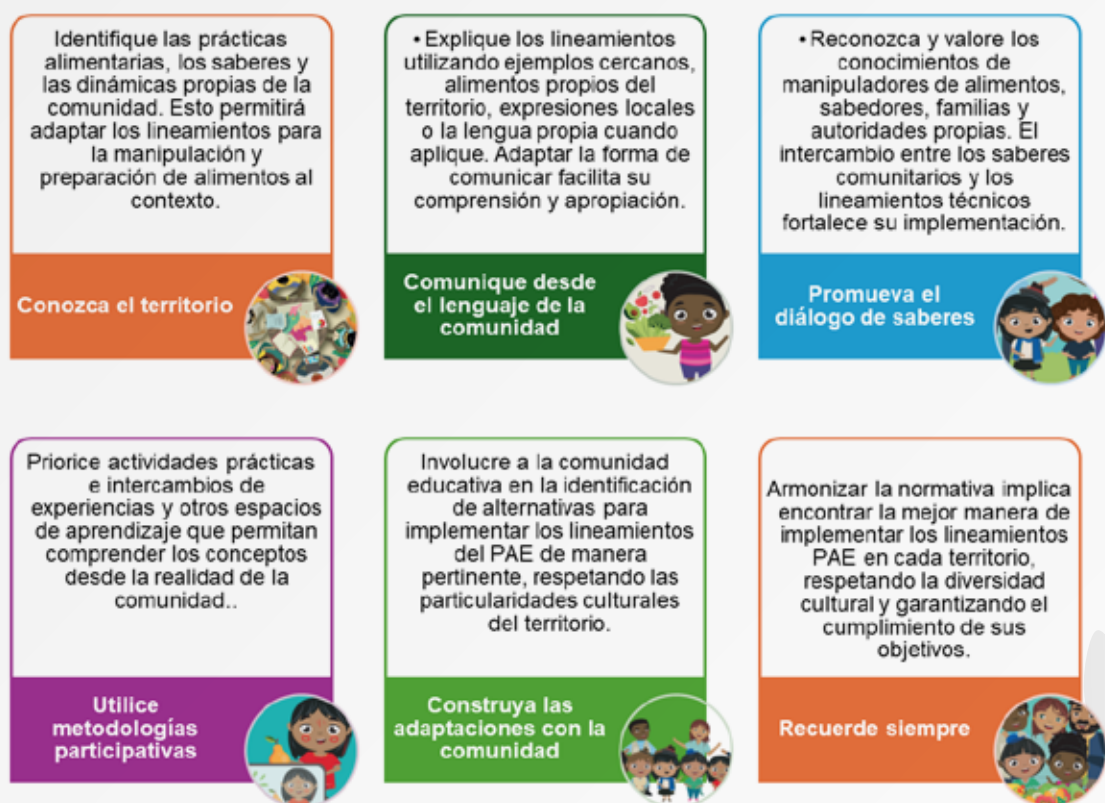
Una cocina que reconoce sus raíces alimenta el cuerpo y fortalece la identidad.



2. Armonización normativa: adaptar los conceptos normativos a partir del lenguaje propio sin perder su sentido.

La armonización normativa busca que los lineamientos del PAE sean comprendidos e implementados de manera pertinente en cada territorio. Esto implica adaptar la forma de comunicar y desarrollar los conceptos normativos, reconociendo los saberes, las prácticas alimentarias y las particularidades culturales de cada comunidad, sin perder su propósito.

Para lograrlo, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:



Nota técnica elaborada por Subdirección de
análisis, Calidad e Innovación.
Unidad Administrativa Especial de Alimentación
Escolar. 2026



Colombia



Colombia

