

Bogotá D. C., Colombia, 17 de Abril de 2026



UAA2026EE001839230

Señor

EDGAR EXCELINO MAYORGA ESPINOSA

sec.educacion@girardot-cundinamarca.gov.co

Girardot – Cundinamarca

ASUNTO: Remisión por competencia – Hallazgos en la prestación del servicio PAE en la afectación a la inocuidad y calidad de alimentos en la ETC de Girardot

Respetado (a) secretario (a),

Desde la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender confiamos en el compromiso de la Entidad Territorial para sumar esfuerzos en bienestar de los Niños, las Niñas Jóvenes y Adolescentes del sistema educativo oficial, adelantando las acciones necesarias en la vigencia 2026 para garantizar la prestación del servicio de Alimentación Escolar en concordancia con el calendario escolar establecido y los lineamientos vigente del Programa.

La UApA como entidad responsable de fijar y desarrollar la política pública en Alimentación Escolar y de realizar el seguimiento a la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco de sus competencias se permite informar que en el desarrollo de acciones orientadas al seguimiento de la operación del programa en el territorio, a través de la facilitadora territorial en visita a institución educativa realizada el 15 de abril del año en curso, se ha evidenciado hallazgo en el transporte de alimentos que no se estaría haciendo de acuerdo a las condiciones técnicas sanitarias.

(...) donde se evidenció la llegada del vehículo de placas JXK 398, tipo furgón de carga seca, utilizado para el transporte de alimentos del programa. Al momento de la apertura del vehículo, se percibió un fuerte olor proveniente del pescado transportado, el cual se encontraba en bolsas y cajas sin condiciones de refrigeración, y adicionalmente mezclado con otros alimentos como verduras y demás insumos

destinados a la preparación, lo cual evidencia posibles fallas en la conservación, transporte y manejo del alimento.”

En el Anexo 1 fichas técnicas de alimentos del Anexo 5: Calidad e Inocuidad de la Resolución 003 de 2026, con el producto de pescado, dentro de sus requisitos generales:

“Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición y La carne del pescado debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros).”

Para su almacenamiento y transporte este producto requiere mantenerse refrigerado de acuerdo a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 561 de 1984, Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013.

(...) Adicionalmente, la Resolución 2674 de 2013 establece en su artículo 30 que “Los alimentos deben transportarse en condiciones que eviten su contaminación y deterioro, protegiéndolos de factores que puedan afectar su inocuidad” y que “Los alimentos que requieran refrigeración o congelación deben mantenerse durante el transporte a temperaturas que garanticen la conservación de sus características de inocuidad”, y en su artículo 4 dispone que “Los alimentos deben ser inocuos y no representar riesgo para la salud humana”. De igual manera, los lineamientos del programa establecen que “La alimentación escolar debe garantizar condiciones de calidad e inocuidad” y que se debe asegurar dicha inocuidad “en todas las etapas”.

Debido a lo encontrado en la labor de seguimiento al Programa se solicita informar ¿Cómo se está realizando actualmente el transporte de alimentos, especialmente aquellos que requieren cadena de frío, y qué controles se están implementando para garantizar su cumplimiento?, ¿Cuál es el plan de rutas o cronograma de transporte de alimentos, en cumplimiento de lo establecido contractualmente, que permita la trazabilidad y transparencia del proceso?, ¿Cuáles son los vehículos actualmente utilizados en la operación que garantizan la cadena de frío?, teniendo en cuenta que el uso de vehículos no autorizados o no adecuados compromete directamente la calidad e inocuidad de los alimentos.

Lo anterior en cumplimiento del artículo 21 de la Ley 1755 de 2015, para que se revise y se adelanten de manera inmediata las acciones necesarias tendientes a garantizar los derechos las condiciones logísticas y nutricionales de las áreas previstas para la operación del programa.

Finalmente, agradecemos remitir copia de lo actuado a estos hallazgos reportados, citando el número de radicado del asunto al correo atencion@uapa-pae.gov.co para verificar que los temas referidos hayan sido atendidos, para garantizar la ejecución del PAE en cumplimiento de los lineamientos vigentes.

Atentamente,



TAMARA PAOLA AVILA HERNANDEZ
Subdirectora de Fortalecimiento

Elaboró: HUMBERTO HERNANDEZ HERNANDEZ - Contratista
Revisó: DELCY VIVIANA GOMEZ ORTÍZ - Contratista