INFORME TÉCNICO DE RESULTADOS

Período: 01 al 31 de mayo de 2026

Programa de Alimentación Escolar (PAE)

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7180851



UNIÓN TEMPORAL AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCIÓN

Municipio de Chía – Cundinamarca

Mayo de 2026

TABLA DE CONTENIDO

LISTA DE SIGLAS 3
1. INTRODUCCIÓN 4
2. OBJETIVO GENERAL 5
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 5
4. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES 6
5. PLAN DE SANEAMIENTO 7
5.1. Programa de Limpieza y Desinfección 7
5.2. Manejo de Residuos Sólidos 10
5.3. Control de Plagas 12
5.4. Control de Agua Potable 14
6. VISITAS DE SUPERVISIÓN 16
6.1. Condiciones de Almacenamiento de Alimentos 16
6.2. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura 18
6.4. Condiciones Higiénico Sanitarias de Cocinas y Comedores 22
6.5. Cumplimiento del Ciclo de Menús Establecidos 25
6.6. Control de Temperaturas y Gramajes 27
7. ACOMPAÑAMIENTO CAE 33
8. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL 37
10. VISITAS INTERVENTORÍA 45
11. CUMPLIMIENTO MICROBIOLÓGICO 46
12. RESPUESTA A REQUERIMIENTOS 49
13. ACTIVIDADES ADICIONALES 50
13.4. Seguimiento al Proveedor Earth and Food 53
14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 54

LISTA DE SIGLAS

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
CAE: Comités de Alimentación Escolar
ETC: Entidad Territorial Certificada
IE: Institución Educativa
IEO: Institución Educativa Oficial
INVIMA: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
MEN: Ministerio de Educación Nacional
NNAJ: Niñas, niños, adolescentes y jóvenes
PAE: Programa de Alimentación Escolar
PEPS: Primeras Entradas – Primeras Salidas
POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
UAPA: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar
UTANA: Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción
UFC: Unidades Formadoras de Colonia

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) representa una de las estrategias de política pública más relevantes en materia de seguridad alimentaria y permanencia escolar en Colombia, cuyo fundamento normativo se enmarca en la Ley 1450 de 2011, la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional y los lineamientos técnicos del programa. Su propósito central consiste en contribuir al desarrollo físico, cognitivo y social de los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales, mediante el suministro de complementos alimentarios y almuerzos que satisfagan los requerimientos nutricionales establecidos y garanticen condiciones de inocuidad y calidad.

En cumplimiento del Contrato No. CO1.PCCNTR.7180851 suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía – Secretaría de Educación, la Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción (UTANA) opera el PAE en el municipio de Chía, garantizando el suministro oportuno, inocuo y de calidad de los complementos alimentarios dirigidos a la población escolar beneficiaria de las Instituciones Educativas Oficiales del municipio.

El presente informe técnico de calidad e inocuidad documenta de manera integral las actividades desarrolladas durante el período comprendido entre el 1 y el 31 de mayo de 2026, con énfasis en el seguimiento al Plan de Saneamiento Básico, la supervisión de condiciones higiénico-sanitarias en las unidades de servicio alimentario, el acompañamiento a los Comités de Alimentación Escolar (CAE), la gestión de resultados microbiológicos no conformes, el seguimiento al proveedor Earth and Food, la capacitación del personal manipulador y de apoyo logístico, y la atención oportuna a requerimientos formulados por los entes de control.

Durante el período se ejecutaron 98 visitas de supervisión técnica a las sedes educativas, se efectuó seguimiento a 9 rutas de distribución de alimentos y elementos de aseo, se atendieron 155 visitas de interventoría, se realizaron 5 Comités de Alimentación Escolar, y se gestionaron 11 requerimientos formulados por Interventoría y Personería. Adicionalmente, se implementaron acciones correctivas frente a tres resultados microbiológicos no conformes reportados por la interventoría, y se desarrolló una mesa de trabajo interinstitucional para el fortalecimiento del control de temperaturas de alimentos fríos en cuatro sedes educativas. El informe evidencia el compromiso del operador con la mejora continua y la garantía de la inocuidad y calidad alimentaria en beneficio de la población escolar.

2. OBJETIVO GENERAL

Informar sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato No. CO1.PCCNTR.7180851 durante el mes de mayo de 2026, mediante la documentación de las actividades de supervisión técnica, control sanitario, seguimiento al Plan de Saneamiento Básico, gestión de hallazgos microbiológicos, capacitación del talento humano y fortalecimiento de las condiciones de calidad e inocuidad alimentaria en el Programa de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas Oficiales del municipio de Chía.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar seguimiento y verificación al cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico en las unidades de servicio alimentario donde opera el PAE, con énfasis en los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y control de agua potable.
- Verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013.
- Supervisar las condiciones de almacenamiento, temperatura, vida útil y rotación de materias primas e insumos en las unidades de servicio, en aplicación del principio PEPS.
- Gestionar técnicamente los resultados microbiológicos no conformes reportados por la interventoría, implementando acciones correctivas, análisis de causa y seguimiento a la verificación de eficacia.
- Realizar el seguimiento técnico al proveedor Earth and Food, evaluando el cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad en el suministro de materias primas.
- Fortalecer las competencias del talento humano mediante el desarrollo de jornadas de capacitación orientadas a la prevención de la contaminación cruzada, requisitos higiénicos de fabricación, manejo de residuos, lavado de manos y limpieza y desinfección.
- Brindar acompañamiento técnico a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) como mecanismo de participación comunitaria y control social del programa.
- Atender oportunamente las visitas de la Secretaría de Salud y de la Interventoría, dando respuesta técnica a los hallazgos reportados e implementando acciones de mejora.
- Responder de manera oportuna y técnicamente sustentada a los requerimientos formulados por la Interventoría y la Personería Municipal.
- Documentar actividades adicionales ejecutadas durante el período, incluyendo el acompañamiento a la Secretaría de Desarrollo Económico y el seguimiento a la mesa de trabajo interinstitucional sobre control de temperaturas de alimentos fríos.

4. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES

Durante el mes de mayo de 2026, la Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción dio cabal cumplimiento a las obligaciones establecidas en el Contrato No. CO1.PCCNTR.7180851, ejecutando un conjunto de actividades técnicas, operativas y administrativas orientadas a garantizar la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios suministrados a los beneficiarios del PAE en el municipio de Chía, en estricto apego a los lineamientos de la Resolución 335 de 2021, la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.

Las actividades de mayor relevancia ejecutadas durante el período se detallan a continuación:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN / INDICADOR
Visitas de supervisión	98 visitas realizadas a sedes educativas para verificación de condiciones de calidad e inocuidad
Seguimiento en ruta	9 rutas de distribución de alimentos y elementos de aseo verificadas
Seguimiento proveedor	Visita técnica al proveedor Earth and Food – resultado: 96,66%
Comités CAE	5 Comités de Alimentación Escolar realizados
Requerimientos atendidos	11 requerimientos gestionados (8 Personería, 3 Interventoría)
Capacitación personal ecónomo	Participación del 100% del personal manipulador
Capacitación bodega y conductores	Participación del 90%
Visitas Interventoría atendidas	155 visitas atendidas con gestión oportuna de hallazgos
Gestión microbiológica	3 resultados no conformes gestionados con acciones correctivas documentadas
Mesa de trabajo interinstitucional	Control temperaturas alimentos fríos: IEO La Balsa, Cerca de Piedra, Fagua Primaria y Laura Vicuña

Tabla 1. Resumen de actividades ejecutadas durante mayo de 2026. Fuente: UTANA (2026).

5. PLAN DE SANEAMIENTO

El Plan de Saneamiento Básico constituye el conjunto de programas y procedimientos técnicos orientados a garantizar las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las áreas donde se preparan, almacenan y distribuyen alimentos. De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, su implementación es un requisito obligatorio para los establecimientos que elaboran, procesan y distribuyen alimentos, y comprende los programas de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos, control integrado de plagas y control de calidad del agua potable.

Durante el mes de mayo de 2026 se realizó seguimiento sistemático a cada uno de los componentes del Plan de Saneamiento en las unidades de servicio alimentario del PAE en el municipio de Chía, verificando la correcta aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), el uso adecuado de productos autorizados y el diligenciamiento oportuno de los registros de control establecidos.

5.1. Programa de Limpieza y Desinfección

La limpieza y desinfección de las áreas de procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos constituye uno de los pilares fundamentales para garantizar la inocuidad del servicio alimentario escolar. En cumplimiento de los POES establecidos y los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, durante el mes de mayo de 2026 se llevaron a cabo actividades de seguimiento y verificación enfocadas en el fortalecimiento de las prácticas de saneamiento en la totalidad de las sedes educativas donde opera el PAE.

El programa implementado contempla una rutina de limpieza y desinfección diaria que incluye todas las superficies de contacto con alimentos, utensilios, equipos de cocción, mesones, pisos y áreas adyacentes, conforme al cronograma establecido en el Plan de Saneamiento aprobado. Adicionalmente, se programaron y ejecutaron aseos de choque orientados a la intervención profunda de zonas de difícil acceso, como bordes de equipos, campanas extractoras, rejillas de ventilación y esquinas de las áreas de cocina, los cuales representan puntos críticos de acumulación de suciedad y potenciales focos de contaminación cruzada.

Durante el período se verificó el cumplimiento de los siguientes aspectos operativos del programa:

- Uso de productos desinfectantes con registro INVIMA vigente y a las concentraciones indicadas en las fichas técnicas, con rotación periódica conforme al cronograma establecido para prevenir la generación de resistencias microbianas.
- Correcta preparación de soluciones de limpieza y desinfección, verificada mediante instrumentos de medición de concentración (tiras reactivas o medición volumétrica) y registro en los formatos establecidos.
- Aplicación del procedimiento de desinfección en el orden técnicamente correcto: pre-limpieza, limpieza con detergente, enjuague, aplicación de desinfectante al tiempo de contacto adecuado y enjuague final cuando corresponda.
- Diferenciación por colores de los implementos de aseo (traperos, escobas, esponjas) según el área de uso, evitando la contaminación cruzada entre zonas.

- Correcta gestión y almacenamiento de los productos químicos de limpieza, mantenidos en áreas separadas de los alimentos, debidamente etiquetados e identificados.
- Diligenciamiento actualizado y completo de los registros del programa de limpieza y desinfección, como evidencia de la ejecución sistemática de las actividades de saneamiento.

Como resultado del seguimiento realizado durante mayo de 2026, se identificaron oportunidades de mejora en algunas sedes relacionadas con la concentración de las soluciones desinfectantes y el tiempo de contacto aplicado. Ante estos hallazgos se realizó retroalimentación inmediata al personal ecónomo, con énfasis en la correcta preparación de diluciones y los tiempos mínimos de exposición al desinfectante para garantizar la efectividad del proceso.

Las fotografías que se presentan a continuación evidencian las actividades de limpieza y desinfección realizadas en diferentes sedes educativas durante el período:



Fotografía No. 1 – Condiciones del comedor escolar durante el servicio de alimentación, evidenciando orden y organización en las áreas de preparación.



Fotografía No. 2 – Proceso de desinfección de futas y verduras.



Fotografía No. 3 – Aseo de choque en comedores escolares



Fotografía No. 4 – Aseo de choque en comedor del Colegio Tiquiza, en cumplimiento del cronograma de aseos de choque del Plan de Saneamiento.



Fotografía No. 5 – Aseo de choque en comedor del Colegio Tiquiza.



Fotografía No. 6 – Aseo de choque en I.E. Bojacá (29 de mayo de 2026, 7:03 a.m.): personal con dotación completa y guantes negros realizando limpieza de ventanas y superficies de altura del interviniendo zonas que no forman parte del aseo rutinario diario.



Fotografía No. 7 – Aseo de choque en I.E. Bojacá ejecutando limpieza y desinfección simultánea de mesas y sillas plásticas del comedor, utilizando solución desinfectante y paños de uso exclusivo para superficies de contacto con alimentos.



Fotografía No. 8 – IEO Fagua Bachillerato proceso de lavado y desinfección de vasos reutilizables por inmersión en solución desinfectante, evidenciando el procedimiento POES para utensilios del menaje del comedor.

5.2. Manejo de Residuos Sólidos

La gestión integral de residuos sólidos en las unidades de servicio alimentario del PAE se desarrolla en cumplimiento de la Ley 1259 de 2008, la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y el código de colores vigente para la clasificación de residuos sólidos en Colombia. Durante el mes de mayo de 2026, el operador participó activamente en dos jornadas de formación sobre esta temática: una capacitación impartida por Soluciones Ambientales de la Sabana sobre clasificación de residuos, y una sesión organizada por la Secretaría de Salud de Chía sobre manejo integral de residuos.

El sistema de manejo de residuos implementado en las unidades de servicio contempla los siguientes componentes:

- Segregación en la fuente conforme al código de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019: verde para residuos orgánicos aprovechables, blanco para aprovechables limpios y secos (plásticos, vidrio, cartón), y negro para residuos no aprovechables. Esta

clasificación se aplica sistemáticamente durante los procesos de preparación, distribución y servido de alimentos.

- Almacenamiento temporal adecuado en recipientes con tapa, debidamente identificados, en buen estado de conservación y ubicados en áreas específicas separadas de las zonas de preparación y servido de alimentos, previniendo la generación de olores, vectores y focos de contaminación.
- Control del descomide o desecho de alimentos no consumidos, mediante el diligenciamiento del registro correspondiente, que permite identificar tendencias y tomar acciones para reducir el desperdicio alimentario.
- Recolección periódica de aceites de cocina usados para su disposición final adecuada, evitando su vertimiento al sistema de alcantarillado y contribuyendo a la protección del medio ambiente.
- Capacitación y sensibilización del personal sobre la importancia de la correcta clasificación de residuos y el impacto ambiental de las malas prácticas de disposición.

La participación en las jornadas de capacitación impartidas por Soluciones Ambientales de la Sabana y la Secretaría de Salud de Chía fortaleció las competencias del personal del operador en materia de gestión ambiental, permitiendo replicar los conocimientos adquiridos al personal de las sedes educativas. A continuación, se presentan los registros fotográficos que evidencian la implementación del manejo de residuos sólidos en las sedes educativas:



Fotografía No. 9 – Sistema de clasificación de residuos sólidos en área de cocina: tres contenedores identificados por color (verde: residuos orgánicos aprovechables; blanco: residuos aprovechables; negro: residuos no aprovechables), en cumplimiento de la Resolución 2184 de 2019.



Fotografía No. 10 – Punto ecológico en IEO Sede Samaria tres contenedores con código de colores (negro, verde y blanco) ubicados junto al área de cocina, debidamente rotulados y con bolsas de color diferenciadas, evidenciando la correcta segregación en la fuente.



Fotografía No. 11 – Punto ecológico en IEO Campincito contenedores con código de colores identificados con señales informativa sobre la clasificación de residuos (No aprovechables, Orgánicos, Aprovechables), garantizando la correcta separación por parte del personal.



Fotografía No. 12 – Punto ecológico en IEO Jardín Diosa Chía tres contenedores correctamente identificados con código de colores y señalización de clasificación en la pared, demostrando la implementación del sistema de manejo de residuos en la sede.

5.3. Control de Plagas

El control integrado de plagas constituye un componente fundamental del Plan de Saneamiento Básico, orientado a prevenir y controlar la presencia de vectores, roedores e insectos rastreros en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución de alimentos, en cumplimiento de los artículos 27 al 31 de la Resolución 2674 de 2013.

Como parte del control interno implementado por el operador, durante el mes de mayo de 2026 se realizó seguimiento diario a posibles indicios de presencia de plagas en las áreas de cocina y comedor de las sedes educativas, verificando la ausencia de heces, madrigueras, daños en empaques, individuos vivos o muertos, o cualquier otra evidencia de actividad de plagas. Adicionalmente, se inspeccionaron permanentemente los dispositivos de monitoreo y control instalados en las sedes, tales como estaciones de cebo para roedores y trampas para insectos voladores, verificando su estado, ubicación adecuada y necesidad de reemplazo o mantenimiento.

La empresa especializada en control de plagas contratada por el operador ejecutó las intervenciones programadas conforme al cronograma establecido, utilizando productos de uso permitido con registro INVIMA vigente y bajo protocolos de seguridad que garantizan la protección de los manipuladores y los beneficiarios del programa. Los registros de las visitas del proveedor de control de plagas se encuentran disponibles como soporte documental del plan de saneamiento.

A continuación, se presentan los registros fotográficos que evidencian los dispositivos de monitoreo y control de plagas instalados y el seguimiento realizado:



Fotografía No. 13 – IEO Cerca de Piedra, estación de control de roedores (trampa de impacto) instalada en esquina del área de cocina, con señalización del proveedor GESCOL y hoja de registro de actividad. La ubicación en esquina sigue las recomendaciones técnicas para la colocación de dispositivos de monitoreo.



Fotografía No. 14 – IEO Laura Vicuña: estación de control de roedores instalada en zona sanitaria del área de cocina, con registro de identificación del dispositivo y de la empresa prestadora del servicio GESCOL. Sin evidencia de actividad de roedores al momento de la inspección.


UNION TEMPORAL
LISTA DE CHEQUEO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

SEDE: BOJACA | AÑO 2026 | MES: Mayo

HALLAZGO EVIDENCIADO

Fotografía No. 15 – Lista de chequeo de Control Integrado de Plagas de la I.E. Bojacá: registro mensual con seguimiento diario de las áreas críticas (almacenamiento, lavado, alistamiento, cocción, residuos, lockers, baños, comedor), evidenciando ausencia de hallazgos de plagas durante el período.

5.4. Control de Agua Potable

La calidad del agua utilizada en los procesos de preparación de alimentos y en las actividades de limpieza y desinfección es un factor determinante para garantizar la inocuidad del servicio alimentario escolar. En cumplimiento del Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 0811 de 2008, que establecen los parámetros de calidad fisicoquímica y microbiológica del agua para consumo humano en Colombia, el operador implementa un programa de monitoreo sistemático de los parámetros de cloro residual libre y pH en las fuentes de abastecimiento de las sedes educativas.

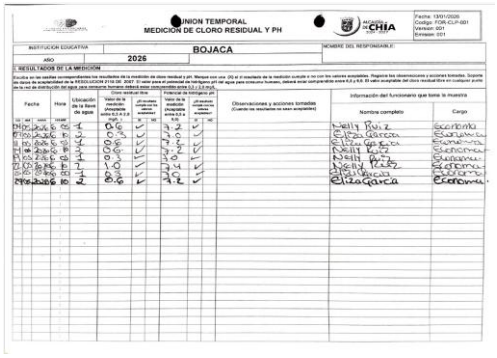
Durante el mes de mayo de 2026, el monitoreo se realizó con una frecuencia de dos veces por semana (días lunes y jueves), utilizando kits colorimétricos calibrados para la medición simultánea de cloro residual libre y pH. Los parámetros de referencia establecidos para la aceptación del agua son: cloro residual libre entre 0,2 y 2,0 mg/L y pH entre 6,5 y 9,0, conforme a la normatividad vigente. Los resultados obtenidos durante el período evaluado se encontraron dentro de los rangos aceptables, permitiendo verificar la aptitud sanitaria del agua utilizada en la operación y garantizando su adecuación para el uso en procesos de preparación de alimentos.

Como medida preventiva adicional, en aquellas sedes con condiciones específicas de abastecimiento o resultados limítrofes, se refuerza la práctica de ebullición del agua antes de su uso en la preparación directa de alimentos, como barrera adicional de control microbiológico.

A continuación, se presentan los registros fotográficos del control de agua potable realizado durante el período:



Fotografía No. 16 – Kit colorimétrico de medición de cloro residual libre y pH en IEO Santa María del Río sede A: comparador de tableta DPD para cloro libre y Phenol Red para pH, como instrumento de monitoreo de la aptitud sanitaria del agua utilizada en la preparación de alimentos.


UNION TEMPORAL
MEDICION DE CLORO RESIDUAL Y PH
BOJACA
2026

Fotografía No. 17 – Formato FOR-CLP-001 de Medición de Cloro Residual y pH en I.E. Bojacá: registro de ocho mediciones realizadas durante el período (del 1 al 31 de mayo), con valores de cloro residual entre 0,3 y 1,0 mg/L y pH entre 7,0 y 7,4, todos conformes con los rangos establecidos en la Resolución 2115 de 2007.

6. VISITAS DE SUPERVISIÓN

Durante el mes de mayo de 2026, el equipo técnico de supervisión e ingeniería de alimentos de la Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción realizó 98 visitas de seguimiento a las sedes educativas oficiales del municipio de Chía, con el propósito de verificar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad alimentaria establecidos en el contrato y la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente, se efectuó el seguimiento a 9 rutas de distribución de alimentos y elementos de aseo, verificando las condiciones de transporte, tiempos de entrega y temperatura de los productos suministrados.

Las visitas se desarrollaron con base en una lista de chequeo estructurada que abarca los aspectos críticos de la operación del servicio de alimentación escolar, cuyos resultados se documentan sistemáticamente en los registros de supervisión del programa. A continuación, se presenta el análisis técnico de cada uno de los aspectos verificados:

6.1. Condiciones de Almacenamiento de Alimentos

El almacenamiento adecuado de alimentos constituye un requisito fundamental para preservar su calidad, inocuidad y valor nutricional desde la recepción hasta el servido a los beneficiarios. En concordancia con el Capítulo VI de la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos técnicos del PAE, durante el mes de mayo de 2026 se verificaron las condiciones de almacenamiento en las unidades de servicio alimentario, prestando especial atención a los siguientes aspectos:

- Correcta rotación de inventarios bajo el principio PEPS (Primeras Entradas – Primeras Salidas), verificando que los productos con fecha de vencimiento más próxima sean utilizados con anterioridad, previniendo la utilización de alimentos vencidos o próximos a vencer.
- Separación física entre alimentos crudos y cocidos o listos para consumo, utilizando contenedores diferenciados, estantes separados o envolturas individuales que prevengan la contaminación cruzada.
- Almacenamiento de alimentos secos y no perecederos en estanterías o estibas con separación mínima de 20 cm del piso y 15 cm de las paredes, garantizando circulación de aire y facilitando las actividades de limpieza.
- Identificación de productos con información visible de nombre, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y lote, asegurando la trazabilidad de los alimentos en la unidad de servicio.
- Verificación de temperatura y condiciones de los equipos de refrigeración disponibles, con registro de las temperaturas internas para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío de los productos perecederos.
- Condiciones físicas adecuadas de los empaques y envases, verificando la ausencia de signos de deterioro, humedad excesiva, plagas o contaminación visible.

Durante el período se observó cumplimiento general de las condiciones de almacenamiento en la mayoría de las sedes evaluadas. En los casos donde se identificaron desviaciones relacionadas con la organización de productos o el etiquetado, se realizó retroalimentación inmediata al personal responsable, con verificación del cumplimiento de las acciones de mejora

en visitas posteriores. La implementación sistemática del principio PEPS fue verificada como un aspecto de alto cumplimiento, evidenciando la apropiación de esta práctica por parte del personal manipulador. Los registros fotográficos que se presentan a continuación documentan las condiciones de almacenamiento verificadas en distintas sedes durante el período:



Fotografía No. 18 – IEO Santa María del Río sede A: personal ecónomo realizando la recepción y verificación de materias primas. Se observa la zona de recepción de M.P. debidamente señalizada, con canastillas diferenciadas por colores para la separación de productos y registro de recepción en proceso de diligenciamiento.



Fotografía No. 19 – IEO Balaguer: almacenamiento de frutas y verduras en estantería metálica, con organización por tipo de producto en canastillas plásticas identificadas, evidenciando correcta separación de líneas y aplicación del principio PEPS.



Fotografía No. 20 – IEO Fagua Bachillerato: estantería de almacenamiento FRUVER con separación de productos por categoría (tomate, zanahorias, cebolla), correctamente rotulada con identificación de zona y tarjetas de identificación de cada canastilla.



Fotografía No. 21 – IEO Fagua Bachillerato: estantería de almacenamiento de ABARROTES con organización por categorías (huevos, pastas, arroz, aceite), correctamente rotulada, con productos separados entre sí para facilitar la ventilación y el control de inventario.



Fotografía No. 22 – IEO Diversificado: zona de recepción de materias, señalización de zonas operativas, evidenciando organización documental y operativa en el punto de recepción.

6.2. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen el conjunto de principios, normas y procedimientos técnicos cuya aplicación garantiza que los alimentos fabricados o preparados bajo condiciones apropiadas de higiene ofrecen las características de calidad e inocuidad requeridas para el consumo humano. Su cumplimiento en la operación del PAE está regulado por la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos técnicos de la Resolución 335 de 2021.

Durante el mes de mayo de 2026, la verificación del cumplimiento de las BPM abarcó los siguientes aspectos críticos de la operación:

6.2.1. Prácticas Higiénicas del Personal Manipulador

- Uso correcto y completo de la dotación: cofia o gorro de tela que cubre la totalidad del cabello, tapabocas correctamente posicionado cubriendo nariz y boca, delantal o uniforme de color claro en buen estado y limpio, calzado cerrado antideslizante exclusivo para el área de cocina.
- Higiene personal adecuada: uñas cortas, limpias y sin esmalte; ausencia de joyas, aretes, anillos u otros accesorios; no uso de maquillaje ni perfumes que puedan contaminar los alimentos.

- Técnica correcta de lavado de manos con agua y jabón por al menos 20 segundos, conforme al protocolo de 6 pasos establecido por la Organización Mundial de la Salud, en los momentos críticos definidos: antes de iniciar labores, después de manipular alimentos crudos, después de manipular desechos, después de usar el baño y ante cualquier situación que implique contaminación de las manos.

6.2.2. Control de Contaminación Cruzada

- Uso de utensilios, tablas de picar y superficies diferenciadas por colores para alimentos crudos y cocidos, previniendo la transferencia de microorganismos entre productos de diferente nivel de procesamiento.
- Correcta disposición y organización de materias primas durante los procesos de preparación, evitando el contacto entre productos incompatibles.
- Control del flujo de personal en las áreas de preparación, restringiendo el acceso de personas no autorizadas y verificando que el personal mantenga prácticas higiénicas adecuadas durante toda la jornada.

6.2.3. Condiciones de Proceso

- Correcta ejecución de los procesos de lavado y desinfección de frutas, verduras y hortalizas utilizadas en la preparación de menús, con aplicación de desinfectante a las concentraciones y tiempos de contacto establecidos en el plan de saneamiento.
- Verificación de temperaturas de cocción que garanticen la destrucción de microorganismos patógenos, con registro sistemático mediante termómetro de sonda calibrado.
- Adecuado manejo de los tiempos de exposición de alimentos preparados antes del servido, evitando el crecimiento microbiano en la denominada "zona de peligro de temperatura" (entre 4°C y 60°C).

En términos generales, el cumplimiento de las BPM durante el período evaluado fue satisfactorio, con algunas observaciones puntuales relacionadas con el posicionamiento del tapabocas y el lavado de manos en momentos críticos, que fueron atendidas de manera inmediata mediante retroalimentación directa al personal. La imagen que se presenta a continuación documenta las condiciones de BPM observadas:



Fotografía No. 23 – Cumplimiento de BPM por parte del personal manipulador.



Fotografía No. 24 – IEO Balaguer: equipo con dotación completa (gorro blanco, tapabocas y delantal), previo al inicio de labores. Se observan señales institucionales de prohibición de uso de móvil y uso obligatorio de tapabocas, en cumplimiento del Artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.



Fotografía No. 25 – IEO Diversificado: manipuladoras con uniforme blanco completo con logo institucional UTANA, cofia y tapabocas.



Fotografía No. 26 – Lavado de manos: personal manipulador ejecutando el procedimiento en lavamanos de acero inoxidable con dispensador automático y jabón líquido antibacterial, en cumplimiento del protocolo OMS de higiene de manos como barrera fundamental de prevención de contaminación microbiológica.

6.3. Organización Documental y Registros Operativos

La gestión documental constituye un componente esencial del sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad del PAE, en tanto proporciona la trazabilidad necesaria para verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y garantizar la transparencia de la operación ante

los entes de control. En concordancia con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las directrices del programa, durante el mes de mayo de 2026 se realizó revisión sistemática de la documentación operativa en las unidades de servicio evaluadas.

Los aspectos documentales verificados durante las visitas de supervisión incluyeron:

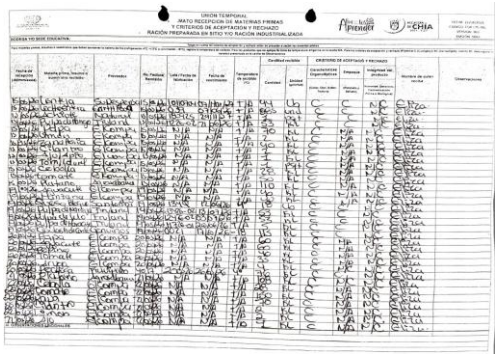
- Planillas de control operativo actualizadas al día de la visita, con registro de beneficiarios atendidos, menú servido, novedades identificadas y firma del responsable de la sede.
- Formatos de limpieza y desinfección con registro de las actividades de saneamiento realizadas, productos utilizados, concentraciones aplicadas y responsable de la ejecución.
- Registros de temperatura de cocción, servido y refrigeración, con fecha, hora, valor registrado y firma del responsable.
- Controles de recepción de materias primas, verificando nombre del producto, proveedor, fecha de vencimiento, temperatura de recepción (cuando aplica), cantidad recibida y condiciones organolépticas.
- Registros de control de plagas, incluyendo las actas de visita del proveedor y la inspección de los dispositivos de monitoreo.
- Listas de asistencia a capacitaciones y actas de los Comités de Alimentación Escolar realizados.

Durante el período se identificaron oportunidades de mejora en el diligenciamiento de los registros en algunas sedes, relacionadas con la completitud de los datos y la actualización diaria de los formatos. Las observaciones realizadas fueron comunicadas al personal responsable y verificadas en visitas de seguimiento posteriores, evidenciando mejora progresiva en el cumplimiento documental.

Los registros fotográficos a continuación evidencian la gestión documental activa realizada por el personal en las sedes visitadas durante el período:



Fotografía No. 27 – IEO Fagua Primaria: personal ecónomo diligenciando los registros operativos del programa durante el diligenciamiento de formato de recepción de materias primas, evidenciando el control documental en tiempo real de las actividades del PAE. Se observan los documentos organizados en carpeta con normas del programa.



Fotografía No. 28 – Formato FOR-LYS-002 de Recepción de Materias Primas y Criterios de Aceptación y Rechazo evidencia del diligenciamiento completo y sistemático de este registro garantiza la trazabilidad de los insumos desde la recepción.

6.4. Condiciones Higiénico Sanitarias de Cocinas y Comedores

Las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas donde se preparan y consumen los alimentos son determinantes para garantizar la inocuidad del servicio alimentario escolar y el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos técnicos del PAE. Durante el mes de mayo de 2026, se realizó inspección sistemática del estado general de las cocinas y comedores de las sedes educativas visitadas.

Los aspectos evaluados durante la inspección incluyeron:

6.4.1. Infraestructura Física

- Estado general de pisos, paredes y techos: verificando la ausencia de grietas, humedades o superficies porosas que dificulten la limpieza y puedan generar focos de contaminación. Se identificaron algunos establecimientos con necesidades de mantenimiento de infraestructura, situación que fue reportada a la administración institucional correspondiente.
- Estado de puertas y ventanas: verificando el buen funcionamiento, la presencia de mallas o elementos que impidan el ingreso de insectos y roedores, y la ausencia de espacios que permitan la entrada de plagas.
- Sistema de ventilación e iluminación: verificando la adecuada circulación de aire, la ausencia de condensación excesiva y la suficiencia de la iluminación para el desarrollo seguro de las actividades de preparación.

6.4.2. Equipos y Utensilios

- Estado de limpieza y conservación de los equipos de cocción (estufas, hornos, freidoras), verificando la ausencia de residuos de alimentos, grasas acumuladas o elementos que representen un riesgo de contaminación.
- Condición de los mesones y superficies de trabajo: verificando que sean de materiales de fácil limpieza, en buen estado y libres de residuos.
- Estado de los utensilios de cocina, verificando su integridad, limpieza y almacenamiento en condiciones que prevengan la recontaminación.

6.4.3. Instalaciones Sanitarias

- Disponibilidad y funcionamiento de lavamanos dotados de agua corriente, jabón líquido antibacterial, toallas desechables o secadores de aire, y sistema de apertura que no requiera el contacto de las manos contaminadas.
- Condiciones de los servicios sanitarios del personal manipulador, verificando su separación de las áreas de preparación y el suministro de los implementos de higiene necesarios.

Las fotografías a continuación documentan las condiciones higiénico-sanitarias de las cocinas y comedores verificadas durante el período, así como las actividades de mantenimiento sanitario realizadas:



Fotografía No. 29 – IEO Cerca de Piedra: limpieza de superficies de altura en área de cocina. Personal con dotación completa y guantes negros realizando la limpieza de marcos de puerta y zona superior del área de refrigeración, utilizando implemento de largo alcance.



Fotografía No. 30 – IEO Fagua Bachillerato: lavado y desinfección de vasos plásticos. Personal con cofia, tapabocas y guantes negros ejecutando el procedimiento POES de lavado de menaje, cumpliendo con la secuencia correcta de prelavado, lavado con detergente y enjuague.



Fotografía No. 31 – Limpieza de campana extractora en área de cocina: personal manipulador realizando el desmontaje y limpieza de la campana extractora de vapores, intervención incluida en el cronograma de aseos de choque. La limpieza periódica de la campana extractora previene la acumulación de grasas y la generación de focos de contaminación en el área de cocción.



Fotografía No. 32 – Limpieza de zonas superiores en área de cocina: personal con dotación completa realizando la limpieza de rincones y superficies de altura. Esta actividad corresponde al aseo de choque programado para la intervención profunda de áreas de difícil acceso.



Fotografía No. 33 – Limpieza de filtros de campana extractora: personal realizando el lavado y desengrase de los filtros metálicos de la campana extractora, garantizando el correcto funcionamiento del sistema de ventilación del área de cocción y previniendo la acumulación de residuos de grasa que puedan representar un riesgo para la inocuidad de los alimentos.



Fotografía No. 34 – Limpieza interior de equipo de refrigeración: personal con dotación completa realizando la limpieza profunda del interior del equipo de refrigeración, incluyendo rejillas y compartimentos internos. Esta actividad, incluida en el cronograma de mantenimiento sanitario de equipos, garantiza la higiene del equipo de almacenamiento en frío y previene la contaminación cruzada de los productos almacenados.

6.5. Cumplimiento del Ciclo de Menús Establecidos

El cumplimiento del ciclo de menús aprobado por la interventoría del programa es un requisito contractual fundamental que garantiza el aporte nutricional adecuado a los beneficiarios del PAE y la coherencia entre la oferta alimentaria planificada y la efectivamente suministrada. La Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional establece los lineamientos

nutricionales que deben cumplir los complementos alimentarios del PAE, diferenciando los aportes calóricos y de macronutrientes según el grupo etario y el tipo de complemento (refrigerio o almuerzo).

Durante el mes de mayo de 2026, la verificación del cumplimiento del ciclo de menús abarcó los siguientes aspectos:

- Correspondencia entre el menú servido y el programado en el ciclo vigente para el día de la visita, verificando que los alimentos ofrecidos, las porciones y las preparaciones coincidan con lo establecido en la minuta patrón aprobada.
- Diferenciación correcta de las porciones según el grupo etario de los beneficiarios: preescolar (transición), primaria (1°- 5°) y secundaria/media (6°-11°), garantizando que cada beneficiario reciba el gramaje correspondiente a su grupo según la minuta.
- Calidad organoléptica de los alimentos servidos: verificando color, olor, textura, apariencia y temperatura adecuadas para cada preparación.
- Presentación correcta de los complementos alimentarios: en los refrigerios industrializados, verificando la integridad de los empaques, fechas de vencimiento vigentes y temperatura de conservación adecuada.
- Correcta identificación del menú en el comedor, facilitando la trazabilidad y la comunicación con los beneficiarios y la comunidad educativa.

Durante el período evaluado se verificó el cumplimiento del ciclo de menús en la totalidad de las sedes visitadas, sin novedades significativas en la correspondencia entre el menú programado y el servido. Las fotografías a continuación documentan la presentación y composición de los complementos alimentarios verificados:



Fotografía No. 35 – Verificación de menú 8 en IEO Fagua Primaria (6 de mayo de 2026): presentación diferenciada por grupos etarios (4to, 5to, preescolar, 1ro, 2do y 3ro), con proteína, carbohidrato, vegetal y bebida, confirmando cumplimiento del ciclo de menús.



Fotografía No. 36 – Cumplimiento ciclos de menús Lara Vicuña turno de la mañana



Fotografía No. 37 – IEO Santa María del Rio A: Refrigerio Industrializado.



Fotografía No. 38 – IEO La caro Entrega de Ración Industrializada, cumplimiento de menús.

6.6. Control de Temperaturas y Gramajes

El control sistemático de temperaturas y gramajes constituye uno de los Puntos de Control Críticos (PCC) de mayor relevancia en la operación del PAE, en tanto garantiza simultáneamente la inocuidad microbiológica y el aporte nutricional adecuado de los complementos alimentarios. La Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos técnicos del programa establecen parámetros específicos de temperatura para las distintas etapas del proceso de preparación y servido de alimentos.

6.6.1. Control de Temperaturas de Cocción

Durante el mes de mayo de 2026, se realizó monitoreo sistemático de las temperaturas de cocción en las sedes educativas visitadas, utilizando termómetros de sonda calibrados. Se verificó que los alimentos cocidos alcanzaran temperaturas internas superiores a 75°C, parámetro establecido internacionalmente para garantizar la destrucción de microorganismos patógenos de interés en salud pública. Los registros de temperatura obtenidos evidencian el cumplimiento generalizado de este parámetro en las sedes supervisadas.



Fotografía No. 39 – IEO Laura Vicuña: verificación temperatura de alimentos de alto riesgo, pollo cripy.



Fotografía No. 40 – IEO Laura Vicuña: Control de temperaturas de alimentos calientes sopa de pasta.



Fotografía No. 41 – IEO Laura Vicuña Control de temperaturas de cereales.



Fotografía No. 42 – IEO Laura Vicuña Control de temperaturas de cocción.



Fotografía No. 43 – IEO Laura Vicuña: medición de temperatura Pure de papa.

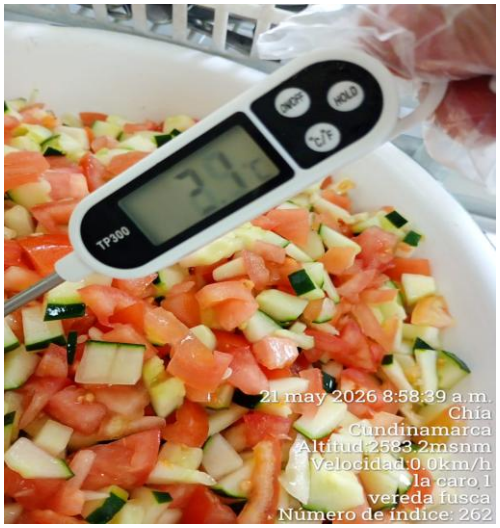


Fotografía No. 44 – IEO Laura Vicuña: medición de temperatura proteína Huevo.

6.6.2. Control de Temperaturas de Alimentos Fríos

La verificación de temperaturas de alimentos fríos adquirió especial relevancia durante el mes de mayo de 2026, como resultado de la mesa de trabajo interinstitucional realizada entre la Secretaría de Educación, la Interventoría y el Operador, orientada a fortalecer el control de la cadena de frío en cuatro instituciones educativas identificadas con oportunidades de mejora: IEO La Balsa, IEO Cerca de Piedra, IEO Fagua Primaria e IEO Laura Vicuña.

Los parámetros técnicos de referencia para alimentos fríos establecen que los productos perecederos crudos deben mantenerse a temperaturas iguales o inferiores a 4°C para carnes y lácteos, y que los alimentos refrigerados listos para consumo no deben superar los 7°C. El incumplimiento de estos parámetros durante el transporte y almacenamiento representa un riesgo microbiológico significativo, dado que las temperaturas entre 4°C y 60°C corresponden a la "zona de peligro" donde el crecimiento de microorganismos patógenos se produce de manera exponencial.



Fotografía No. 45 – IEO La Caro: Control de temperatura de alimentos fríos verdura cruda



Fotografía No. 46 – Control de temperaturas de alimentos fríos.



Fotografía No. 47 – IEO Laura Vicuña medición de temperaturas de frío sorbete de mora..



Fotografía No. 48 – IEO Santa Lucía: control de temperatura de servido de preparaciones frías.



Fotografía No. 49 – IEO Luna Nueva: control de temperaturas de alimentos fríos..

6.6.3. Control de Gramajes

La verificación de gramajes se realizó mediante el uso de balanzas digitales calibradas, comprobando que las porciones servidas a cada beneficiario correspondan a los gramajes establecidos en la minuta patrón aprobada para cada tipo de complemento y grupo etario. Este control constituye un mecanismo de aseguramiento tanto nutricional como contractual, en tanto garantiza que los beneficiarios reciben el aporte alimentario al que tienen derecho.

Durante el período evaluado, los gramajes verificados presentaron cumplimiento conforme en la generalidad de las sedes visitadas. Los casos con desviación mínima fueron corregidos de manera inmediata con retroalimentación al personal responsable. A continuación, se presentan los registros de control de temperaturas de cocción y verificación de gramajes:



Fotografía No. 50 – IEO La Balsa: verificación de gramaje mediante balanza digital de precisión. Personal manipulador con dotación completa y guantes desechables realizando el pesaje del plato completo, garantizando que la porción servida corresponda al gramaje establecido en la minuta patrón para el grupo etario correspondiente.



Fotografía No. 51 – IEO Diosa Chía: verificación simultánea de gramajes de cuatro (4) preparaciones del menú (arroz, plátano maduro, pollo) en balanzas digitales de precisión, evidenciando la diferenciación de gramajes por grupo etario (132g, 111g, 98g, 116g) y el cumplimiento de los parámetros establecidos en la minuta patrón aprobada.

7. ACOMPAÑAMIENTO CAE

Los Comités de Alimentación Escolar (CAE) constituyen el mecanismo de participación comunitaria y control social del Programa de Alimentación Escolar, conformados por representantes de la comunidad educativa (rector, docentes, estudiantes, padres de familia y personal operativo del programa), cuya función principal es velar por la calidad, oportunidad y transparencia en el suministro de los complementos alimentarios. Su conformación y funcionamiento están reglamentados por la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional.

Durante el mes de mayo de 2026, el equipo técnico de la Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción brindó acompañamiento a cinco (5) Comités de Alimentación Escolar, garantizando el espacio de diálogo, retroalimentación y seguimiento comunitario a la operación del programa:

IEO José Joaquín Casas – 08/05/2026

En la sesión del Comité de Alimentación Escolar de la IEO José Joaquín Casas, realizada el 08/05/2026, se brindó acompañamiento técnico por parte del equipo de UTANA, con el objetivo de verificar el cumplimiento del servicio alimentario, atender las observaciones formuladas por la comunidad educativa y fortalecer los mecanismos de control social del programa.

Durante la sesión se abordaron los siguientes temas: revisión de las condiciones de calidad observadas por los representantes del CAE, estado de cumplimiento del ciclo de menús, condiciones higiénico-sanitarias del área de preparación y comedor, seguimiento a compromisos del comité anterior, y presentación de avances en acciones de mejora. Se constató el correcto registro de la sesión en el acta, con la firma de todos los participantes.

Los temas tratados evidenciaron el compromiso de la comunidad educativa con el control social del programa. Los compromisos adquiridos fueron documentados y verificados en visitas de seguimiento posteriores.



Fotografía No. 52 – Comité de Alimentación Escolar (CAE) IEO José Joaquín Casas (08/05/2026): sesión de acompañamiento técnico realizada por UTANA con participación de los integrantes del comité (directivos, docentes, personal ecónomo, estudiantes y/o padres de familia), evidenciando el espacio de control social y seguimiento al PAE en la institución.

IEO Diosa Chía – 14/05/2026

En la sesión del Comité de Alimentación Escolar de la IEO Diosa Chía, realizada el 14/05/2026, se brindó acompañamiento técnico por parte del equipo de UTANA, con el objetivo de verificar el cumplimiento del servicio alimentario, atender las observaciones formuladas por la comunidad educativa y fortalecer los mecanismos de control social del programa.

Durante la sesión se abordaron los siguientes temas: revisión de las condiciones de calidad observadas por los representantes del CAE, estado de cumplimiento del ciclo de menús, condiciones higiénico-sanitarias del área de preparación y comedor, seguimiento a compromisos del comité anterior, y presentación de avances en acciones de mejora. Se constató el correcto registro de la sesión en el acta, con la firma de todos los participantes.

Los temas tratados evidenciaron el compromiso de la comunidad educativa con el control social del programa. Los compromisos adquiridos fueron documentados y verificados en visitas de seguimiento posteriores.



Fotografía No. 53 – Comité de Alimentación Escolar (CAE) IEO Diosa Chía (14/05/2026): sesión de acompañamiento técnico realizada por UTANA con participación de los integrantes del comité (directivos, docentes, personal ecónomo, estudiantes y/o padres de familia), evidenciando el espacio de control social y seguimiento al PAE en la institución.

IEO Cerca de Piedra – 22/05/2026

En la sesión del Comité de Alimentación Escolar de la IEO Cerca de Piedra, realizada el 22/05/2026, se brindó acompañamiento técnico por parte del equipo de UTANA, con el objetivo de verificar el cumplimiento del servicio alimentario, atender las observaciones formuladas por la comunidad educativa y fortalecer los mecanismos de control social del programa.

Durante la sesión se abordaron los siguientes temas: revisión de las condiciones de calidad observadas por los representantes del CAE, estado de cumplimiento del ciclo de menús, condiciones higiénico-sanitarias del área de preparación y comedor, seguimiento a compromisos del comité anterior, y presentación de avances en acciones de mejora. Se constató el correcto registro de la sesión en el acta, con la firma de todos los participantes.

Los temas tratados evidenciaron el compromiso de la comunidad educativa con el control social del programa. Los compromisos adquiridos fueron documentados y verificados en visitas de seguimiento posteriores.



Fotografía No. 54 – Comité de Alimentación Escolar (CAE) IEO Cerca de Piedra (22/05/2026): sesión de acompañamiento técnico realizada por UTANA con participación de los integrantes del comité (directivos, docentes, personal ecónomo, estudiantes y/o padres de familia), evidenciando el espacio de control social y seguimiento al PAE en la institución.

IEO Fonquetá – 26/05/2026

En la sesión del Comité de Alimentación Escolar de la IEO Fonquetá, realizada el 26/05/2026, se brindó acompañamiento técnico por parte del equipo de UTANA, con el objetivo de verificar el cumplimiento del servicio alimentario, atender las observaciones formuladas por la comunidad educativa y fortalecer los mecanismos de control social del programa.

Durante la sesión se abordaron los siguientes temas: revisión de las condiciones de calidad observadas por los representantes del CAE, estado de cumplimiento del ciclo de menús, condiciones higiénico-sanitarias del área de preparación y comedor, seguimiento a compromisos del comité anterior, y presentación de avances en acciones de mejora. Se constató el correcto registro de la sesión en el acta, con la firma de todos los participantes.

Los temas tratados evidenciaron el compromiso de la comunidad educativa con el control social del programa. Los compromisos adquiridos fueron documentados y verificados en visitas de seguimiento posteriores.



Fotografía No. 55 – Comité de Alimentación Escolar (CAE) IEO Fonquetá (26/05/2026): sesión de acompañamiento técnico realizada por UTANA con participación de los integrantes del comité (directivos, docentes, personal ecónomo, estudiantes y/o padres de familia), evidenciando el espacio de control social y seguimiento al PAE en la institución.

IEO Diversificado – 28/05/2026

En la sesión del Comité de Alimentación Escolar de la IEO Diversificado, realizada el 28/05/2026, se brindó acompañamiento técnico por parte del equipo de UTANA, con el objetivo de verificar el cumplimiento del servicio alimentario, atender las observaciones formuladas por la comunidad educativa y fortalecer los mecanismos de control social del programa.

Durante la sesión se abordaron los siguientes temas: revisión de las condiciones de calidad observadas por los representantes del CAE, estado de cumplimiento del ciclo de menús, condiciones higiénico-sanitarias del área de preparación y comedor, seguimiento a compromisos del comité anterior, y presentación de avances en acciones de mejora. Se constató el correcto registro de la sesión en el acta, con la firma de todos los participantes.

Los temas tratados evidenciaron el compromiso de la comunidad educativa con el control social del programa. Los compromisos adquiridos fueron documentados y verificados en visitas de seguimiento posteriores.



Fotografía No. 56 – Comité de Alimentación Escolar (CAE) IEO Diversificado (28/05/2026): sesión de acompañamiento técnico realizada por UTANA con participación de los integrantes del comité (directivos, docentes, personal ecónomo, estudiantes y/o padres de familia), evidenciando el espacio de control social y seguimiento al PAE en la institución.

8. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

La capacitación del talento humano vinculado al Programa de Alimentación Escolar constituye una obligación contractual y un mecanismo fundamental para el fortalecimiento de las competencias técnicas del personal manipulador, de bodega y de apoyo logístico, en materia de inocuidad alimentaria y Buenas Prácticas de Manufactura. El Plan de Capacitación del programa contempla jornadas mensuales dirigidas a los distintos grupos de trabajadores, complementadas con capacitaciones adicionales impartidas por entidades especializadas.

Durante el mes de mayo de 2026 se desarrollaron las siguientes jornadas de capacitación, logrando una cobertura del 100% para el personal ecónomo y del 90% para el personal de bodega y conductores:

8.1. Capacitación en Prevención de Contaminación Cruzada

Objetivo: Fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos en la identificación, prevención y control de la contaminación cruzada como factor de riesgo microbiológico de alta relevancia en la inocuidad del servicio alimentario escolar.

Alcance: Personal ecónomo de las sedes educativas del PAE en el municipio de Chía.

Desarrollo: La jornada abordó el concepto técnico de contaminación cruzada y su clasificación en directa (contacto entre alimento contaminado y alimento inocuo) e indirecta (transferencia de contaminantes a través de superficies, utensilios, manos o equipos). Se hizo énfasis especial en las rutas de contaminación cruzada más frecuentes en los servicios de alimentación escolar, incluyendo el contacto entre alimentos crudos y cocidos, el uso de utensilios no diferenciados por colores, el lavado inadecuado de manos y la presencia de personal enfermo o con lesiones en las manos durante la manipulación.

- Se desarrolló de manera práctica el procedimiento de diferenciación de utensilios por colores según el tipo de alimento (crudo/cocido, proteínas/vegetales/lácteos), reforzando el uso correcto del código de colores en las sedes.
- Se abordaron los factores que favorecen la contaminación cruzada: temperatura de la zona de peligro, tiempo de exposición de alimentos preparados y deficiencias en las prácticas higiénicas del personal.
- Se realizaron ejercicios de identificación de situaciones de riesgo en el servicio de alimentación, permitiendo al personal reconocer escenarios cotidianos que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos.

Impacto y fortalecimiento de competencias: Esta capacitación permitió reforzar conceptos previamente abordados y actualizar las prácticas del personal en relación con la separación de alimentos y el uso correcto de los implementos de cocina diferenciados. Se evidenció un alto nivel de participación y apropiación de los contenidos por parte del personal asistente.

8.2. Capacitación en Requisitos Higiénicos de Fabricación

Objetivo: Actualizar y reforzar los conocimientos del personal manipulador sobre los requisitos higiénicos de fabricación establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos técnicos

del PAE, con énfasis en las prácticas de manipulación segura de alimentos y el cumplimiento de los estándares de higiene personal.

Alcance: Personal ecónomo de las sedes educativas del PAE.

Desarrollo: La capacitación abordó los requisitos higiénicos del personal establecidos en el Artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, incluyendo: estado de salud, prácticas higiénicas, dotación completa y requisitos de presentación personal. Se hizo énfasis en las responsabilidades del manipulador para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados y los riesgos asociados al incumplimiento de estos requisitos.

Se abordaron adicionalmente los requisitos relativos a las condiciones de higiene de las instalaciones, equipos y utensilios, como extensión de los requisitos higiénicos que el personal debe conocer para implementar adecuadamente los POES bajo su responsabilidad.



Fotografía No. 57 – Capacitación de calidad al personal ecónomo (9 de mayo de 2026, 10:56 a.m.): profesional de calidad de UTANA impartiendo la jornada de formación al personal manipulador de alimentos, con apoyo de ayudas audiovisuales. El grupo asistente, con dotación completa, atiende activamente los contenidos sobre BPM, prevención de contaminación cruzada y requisitos higiénicos de fabricación.



Fotografía No. 58 – Jornada de capacitación al personal ecónomo (9 de mayo de 2026, 11:37 a.m.): convocatoria masiva de manipuladoras de alimentos con dotación completa (uniforme blanco, cofia y tapabocas) en salón de capacitación. La alta asistencia evidencia el compromiso del programa con la formación continua del talento humano.



Fotografía No. 59 – Segunda jornada de capacitación al personal ecónomo (29 de mayo de 2026, 9:35 a.m.): sesión de formación con grupo de manipuladoras de alimentos en sala de capacitaciones de la sede operativa. El espacio dispuesto permite la interacción directa entre la capacitadora y los participantes, favoreciendo el aprendizaje activo.



Fotografía No. 60 – Segunda jornada de capacitación al personal ecónomo (29 de mayo de 2026, 9:35 a.m.): continuación de la sesión formativa con asistencia ampliada, abordando los temas de limpieza y desinfección, lavado de manos y gestión de residuos sólidos como respuesta a los hallazgos identificados en el seguimiento microbiológico del período.

8.3. Capacitación a Personal de Bodega y Conductores

Objetivo: Fortalecer las competencias del personal de bodega y conductores en materia de manejo seguro de alimentos durante el almacenamiento y transporte, control de temperaturas, principio PEPS y condiciones higiénicas del vehículo.

Alcance: Personal de bodega y conductores vinculados a la operación del PAE – participación del 90%.

Desarrollo: La jornada abordó los requisitos técnicos para el almacenamiento adecuado de alimentos en bodega, incluyendo organización por categorías, separación de materias primas de insumos de aseo, aplicación del principio PEPS, control de inventarios y monitoreo de condiciones ambientales (temperatura, humedad). Para el personal conductor, se enfatizó en los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 para el transporte de alimentos: limpieza y desinfección del vehículo, separación de alimentos de otros productos, control de temperatura durante el transporte y registro de las condiciones del despacho.



Fotografía No. 61 – Capacitación al personal de bodega y conductores (28 de mayo de 2026, 11:32 a.m.): primera sesión con el equipo logístico de la operación. Los participantes, identificados con uniforme de trabajo azul, atienden la jornada de formación sobre manejo seguro de alimentos en almacenamiento y transporte, principio PEPS y control de temperaturas.



Fotografía No. 62 – Capacitación al personal de bodega y conductores.

8.4. Capacitación en Clasificación de Residuos – Soluciones Ambientales de la Sabana

Objetivo: Fortalecer las competencias del personal del operador en materia de clasificación y segregación de residuos sólidos conforme a la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Alcance: Personal del equipo técnico y operativo de UTANA.

Desarrollo: La jornada fue impartida por Soluciones Ambientales de la Sabana, empresa especializada en gestión ambiental. Se abordó el sistema de clasificación de residuos sólidos según el código de colores vigente en Colombia, haciendo énfasis en las categorías relevantes para las operaciones del PAE: residuos orgánicos aprovechables (restos de alimentos, cáscaras), residuos aprovechables (plásticos de empaques, cartón, vidrio) y residuos no aprovechables. Los conocimientos adquiridos en esta jornada fueron replicados al personal de las sedes educativas.



Fotografía No. 63 – Capacitación en IEO Laura Vicuña (15 de mayo de 2026, 8:55 a.m.): jornada formativa realizada en el auditorio de la institución con convocatoria del personal manipulador de varias sedes. Se evidencia la disposición del espacio y la participación activa del personal en la formación.

8.5. Capacitación en Manejo de Residuos – Secretaría de Salud de Chía

Objetivo: Complementar la formación sobre gestión integral de residuos sólidos, con énfasis en las responsabilidades ambientales del operador del PAE y las mejores prácticas para el manejo de residuos generados en el servicio de alimentación escolar.

Alcance: Personal del equipo técnico de UTANA.

Desarrollo: La jornada fue organizada por la Secretaría de Salud de Chía en el marco del acompañamiento institucional al programa. Se abordaron temas relacionados con la gestión integral de residuos en establecimientos de producción de alimentos, incluyendo la prevención de la generación de residuos desde el origen, el aprovechamiento de residuos orgánicos, la correcta disposición de aceites usados y los requisitos ambientales aplicables a la operación del PAE.



Fotografía No. 64 – Capacitación impartida por la Secretaría de Salud de Chía en IEO Balaguer (16 de mayo de 2026, 8:25 a.m.): jornada de formación sobre manejo de residuos organizada por la Secretaría de Salud, con amplia convocatoria del personal manipulador del operador y representantes de la comunidad educativa en el comedor.

8.6. Capacitación en Técnica de Lavado de Manos

Objetivo: Reforzar el conocimiento y la aplicación correcta del procedimiento de lavado de manos conforme al protocolo de 6 pasos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), como práctica higiénica fundamental para la prevención de la contaminación de los alimentos durante la manipulación.

Alcance: Personal manipulador de alimentos de las sedes educativas.

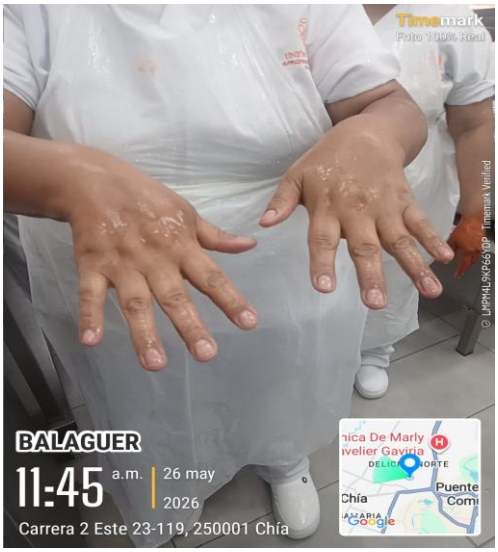
Desarrollo: La capacitación combinó elementos teóricos sobre la importancia del lavado de manos como barrera de control microbiológico, y componentes prácticos mediante la ejecución guiada del procedimiento de lavado. Se identificaron los momentos críticos que obligan al lavado de manos durante la jornada de preparación, con énfasis especial en los hallazgos recientes identificados en el seguimiento microbiológico del período. Esta capacitación se desarrolló como medida correctiva derivada de los hallazgos microbiológicos reportados por la interventoría, y se complementó con la técnica de tinte revelador para identificar zonas de cobertura insuficiente durante el lavado:



Fotografía No. 65 – IEO Balaguer (26 de mayo de 2026, 11:42 a.m.): ejercicio de verificación y refuerzo del procedimiento de lavado de manos con el personal manipulador de la institución. Las manipuladoras exhiben las manos coloreadas con tinte revelador, técnica pedagógica utilizada para identificar las zonas de las manos que no son correctamente lavadas, reforzando la técnica OMS de 6 pasos como acción correctiva derivada de los hallazgos microbiológicos.



Fotografía No. 66 – IEO Balaguer (26 de mayo de 2026, 11:44 a.m.): demostración práctica de la técnica de lavado de manos OMS (6 pasos) con pintura. La profesional de calidad guía al personal en la ejecución del procedimiento. Las manos teñidas de naranja permiten identificar las zonas que requieren mayor atención durante el lavado, como elemento pedagógico de la capacitación.



Fotografía No. 67 – IEO Balaguer (26 de mayo de 2026, 11:45 a.m.): evaluación post-lavada con pintura. Se muestran las manos del personal manipulador tras el ejercicio, evidenciando mediante el tinte naranja residual las zonas de riesgo (espacios interdigitales, bordes de uñas y dorso de la mano) que no reciben cobertura suficiente en el lavado convencional, reforzando de manera objetiva la importancia de la técnica correcta OMS de 6 pasos.

8.7. Capacitación en Limpieza y Desinfección

Objetivo: Fortalecer las competencias del personal manipulador en la correcta aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), con énfasis en la preparación adecuada de soluciones desinfectantes, concentraciones de dilución, tiempos de contacto y verificación de la efectividad del proceso.

Alcance: Personal manipulador de alimentos de las sedes educativas.

Desarrollo: La jornada abordó las diferencias técnicas entre limpieza y desinfección, los tipos de desinfectantes autorizados para uso en establecimientos de alimentos (hipoclorito de sodio, amonio cuaternario, ácido peracético), las concentraciones de trabajo recomendadas según la ficha técnica del producto y el tipo de superficie a desinfectar, y la importancia del tiempo de contacto mínimo para garantizar la actividad germicida. Se realizaron ejercicios prácticos de preparación de soluciones, verificación de concentración mediante tiras reactivas y evaluación de la técnica de aplicación. Esta capacitación respondió directamente a los hallazgos identificados en el seguimiento microbiológico del período.



Fotografía No. 68 – Capacitación en IEO Balaguer (26 de mayo de 2026, 11:30 a.m.): jornada de formación desarrollada en el comedor de la institución, con participación del personal manipulador. La profesional de calidad de UTANA imparte los contenidos de BPM y limpieza y desinfección directamente en el ambiente de trabajo.



Fotografía No. 69 – Visita de seguimiento en IEO Samaria (28 de mayo de 2026, 9:53 a.m.): profesional de calidad de UTANA revisando registros operativos con el personal ecónomo de la sede, en el marco del seguimiento posterior a los hallazgos microbiológicos identificados. La revisión documental in situ fortalece la trazabilidad y el control del programa, así mismo, la profesional de calidad de UTANA imparte los contenidos de BPM y limpieza y desinfección.

9. VISITAS SECRETARÍA DE SALUD

Las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario realizadas por la Secretaría de Salud del municipio de Chía representan una instancia fundamental de verificación externa del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en las unidades de servicio alimentario del PAE. El operador atendió de manera oportuna y colaborativa todas las visitas realizadas durante el período, facilitando el acceso a las áreas de inspección, la revisión de registros documentales y la atención de las observaciones formuladas.

Durante el mes de mayo de 2026 se realizaron cuatro (4) visitas de la Secretaría de Salud de Chía a las siguientes instituciones educativas:

IEO Luna Nueva – 04/05/2026

Se realizó inspección de las condiciones higiénico-sanitarias del área de cocina y comedor, verificando el cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico, las condiciones de almacenamiento de alimentos, las prácticas higiénicas del personal manipulador y el estado de los registros operativos. El equipo técnico de UTANA atendió la visita, brindando los soportes documentales requeridos y efectuando las aclaraciones técnicas pertinentes sobre los hallazgos identificados.

Las observaciones formuladas por el ente de control fueron incorporadas al plan de mejora de la sede.

IEO Fagua Primaria – 12/05/2026

La visita de inspección incluyó la revisión de las condiciones generales del área de preparación y servido de alimentos, el control de plagas, el manejo de residuos sólidos y el cumplimiento de los POES. Se verificaron los registros de limpieza y desinfección, los controles de temperatura y la documentación de capacitación del personal. Las observaciones realizadas evidenciaron cumplimiento general de los estándares requeridos, con algunas recomendaciones de mejora que fueron atendidas de manera inmediata.

IEO Fagua Bachillerato – 12/05/2026

Visita de inspección sanitaria en la que se evaluaron las condiciones de infraestructura de la cocina, el estado de equipos y utensilios, las condiciones higiénicas del personal manipulador y el cumplimiento del ciclo de menús. El operador presentó los soportes documentales del Plan de Saneamiento y los registros operativos actualizados. Las observaciones formuladas por la autoridad sanitaria fueron atendidas e incorporadas a las acciones de mejora del período.

IEO Fagua Bachillerato – 19/05/2026

Visita de seguimiento para verificación del cumplimiento de las observaciones formuladas en la visita anterior del 12 de mayo de 2026. El equipo técnico de UTANA presentó las evidencias de las acciones correctivas implementadas, verificando el cierre satisfactorio de los hallazgos identificados previamente. Los avances demostrados evidencian la eficacia del proceso de mejora implementado y el compromiso del operador con el cumplimiento de los estándares sanitarios del programa.

10. VISITAS INTERVENTORÍA

La Interventoría del Programa de Alimentación Escolar ejerce un rol fundamental en la verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador y en el aseguramiento de la calidad e inocuidad del servicio alimentario suministrado a los beneficiarios. Durante el mes de mayo de 2026, el equipo técnico de la Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción atendió un total de ciento cincuenta y cinco (155) visitas de Interventoría a las sedes educativas del municipio de Chía.

En el marco de estas visitas, la Interventoría realizó verificaciones que abarcaron los siguientes aspectos:

- Cumplimiento del ciclo de menús y gramajes de las raciones servidas.
- Condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución de alimentos.
- Prácticas higiénicas del personal manipulador y cumplimiento de BPM.
- Estado de los registros documentales del programa de saneamiento y control operativo.
- Condiciones de almacenamiento y manejo de materias primas.

- Verificación de temperaturas de cocción, servido y refrigeración.
- Toma de muestras microbiológicas para análisis de laboratorio.

Los hallazgos reportados por la Interventoría durante las visitas fueron gestionados de manera oportuna por el equipo técnico de UTANA, implementando acciones correctivas inmediatas cuando la naturaleza del hallazgo así lo requería, y acciones preventivas de seguimiento para evitar la recurrencia de las desviaciones identificadas. Se estableció comunicación permanente con el equipo de interventoría para garantizar el cierre oportuno de las observaciones formuladas y la retroalimentación continua sobre el desempeño de la operación.

Todos los hallazgos reportados por la Interventoría durante el período fueron debidamente documentados, con indicación de la fecha de identificación, la acción correctiva implementada, el responsable y la fecha de verificación de cierre. Esta documentación constituye un insumo fundamental para el análisis de tendencias y la identificación de oportunidades de mejora continua en la operación del programa.

11. CUMPLIMIENTO MICROBIOLÓGICO

El seguimiento microbiológico del PAE constituye un mecanismo de verificación objetiva de la inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios del programa, mediante el análisis de muestras de alimentos, superficies y manos del personal, realizados por laboratorios acreditados contratados por la Interventoría conforme a los lineamientos del plan de muestreo del programa. Los parámetros microbiológicos de referencia se establecen en la Resolución 591 de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social, que fija los criterios microbiológicos para alimentos preparados para el consumo.

11.1. Resultados Conformes de Muestreos Internos

Los muestreos microbiológicos internos efectuados por el operador durante el mes de mayo de 2026 presentaron resultados conformes en todos los parámetros evaluados, sin identificación de hallazgos que representaran un riesgo para la salud de los beneficiarios. Estos resultados reflejan el nivel de implementación de las BPM y los POES en las unidades de servicio, y constituyen un indicador positivo del desempeño del sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad del programa.

11.2. Gestión de Resultados No Conformes Reportados por Interventoría

Durante el período comprendido entre el 11 y el 15 de mayo de 2026, la Interventoría del programa reportó tres (3) resultados microbiológicos no conformes identificados en la Institución Educativa Oficial San José María Escrivá de Balaguer (Sede Principal y Sede Samaria), correspondientes al plan de muestreo mensual. El operador gestionó técnicamente cada uno de estos hallazgos mediante la implementación de acciones correctivas documentadas en el Oficio de Respuesta al Requerimiento ONAL-2026-178, radicado ante la Interventoría el 29 de mayo de 2026.

11.3. Descripción de No Conformidades

No. Informe	IE / Sede	Muestra	Parámetro	Resultado
M-API-2791-26-0 / M-API-2792-26-0	IEO Balaguer – Sede Principal	E. coli en manos operaria / Superficies cocina	E. coli / Coliformes Totales	260 UFC/manos; resultado NC en superficies
M-API-2825-26-0	IEO Balaguer – Sede Samaria	Frotis superficie – Mesa de servicio	Coliformes Totales	120 UFC/100cm² (Límite: <100 UFC/100cm²)

Tabla 2. Resumen de resultados microbiológicos no conformes. Fuente: Informes Laboratorio API (2026) / UTANA (2026).

11.4. Análisis de Causa

El análisis causal fue desarrollado bajo la metodología de las 6M (Mano de Obra, Método, Maquinaria, Material, Medio Ambiente y Medición), identificando las causas raíz diferenciadas para cada sede:

Sede Principal – IEO San José María Escrivá de Balaguer:

- Mano de Obra: Posible déficit en la técnica de lavado y desinfección de manos previa a la manipulación, evidenciado por el recuento de E. coli de 260 UFC/manos en la operaria de cocina.
- Método: Proceso de limpieza y desinfección de superficies con posibles deficiencias en la concentración del desinfectante aplicado o en el tiempo de contacto efectivo.
- Factor contextual: Disociación temporal entre el momento del muestreo microbiológico y el momento de la operación efectiva de preparación de alimentos.

Sede Samaria – IEO San José María Escrivá de Balaguer:

- Mano de Obra: Uso de paño reutilizable (trapo) para la limpieza de la mesa de servicio, práctica identificada como la causa principal del resultado no conforme en superficies.
- Método: Limitación en la aplicación correcta del POES de desinfección de superficies por la presencia de canastillas del refrigerio industrializado sobre la mesa al momento del muestreo.
- Medio Ambiente: Área de entrega de alimentos ubicada en pasillo abierto, expuesta a material particulado y contaminación ambiental proveniente de obras en el área aledaña.

11.5. Acciones Correctivas Implementadas

En respuesta a los hallazgos identificados, el operador implementó las siguientes acciones correctivas, ejecutadas dentro de los plazos establecidos y documentadas en el Requerimiento ONAL-2026-178:

- Capacitación teórico-práctica al personal manipulador de la Sede Principal en técnica de lavado de manos OMS (6 pasos), preparación correcta de soluciones desinfectantes y BPM. Ejecutada el 26/05/2026.

- Verificación in situ del POES de limpieza y desinfección de superficies: revisión del tipo de desinfectante, concentración de dilución, tiempo de contacto mínimo (5 minutos) y enjuague final. Sede Principal. Ejecutada el 26/05/2026.
- Capacitación al personal manipulador de la Sede Samaria sobre el correcto procedimiento POES de limpieza y desinfección de superficies, con énfasis en la técnica de paño exclusivo por área y la prohibición del uso de trapos reutilizables. Ejecutada el 28/05/2026.
- Dotación de paños desechables a la Sede Samaria para sustituir el uso del trapo reutilizable en la limpieza de mesas de servicio.
- Instrucción formal al personal sobre la obligatoriedad de despejar la mesa de servicio antes de iniciar el procedimiento de desinfección, garantizando la cobertura total de la superficie.
- Verificación del estado de los productos desinfectantes disponibles en ambas sedes, confirmando registros INVIMA vigentes y fichas técnicas actualizadas.
- Establecimiento de monitoreo intensificado de las prácticas de higiene en ambas sedes durante las semanas posteriores a los hallazgos.

11.6. Seguimiento y Verificación de Eficacia

Una vez implementadas las acciones correctivas, el equipo técnico de UTANA realizó seguimiento in situ en ambas sedes para verificar la adopción efectiva de las prácticas corregidas por parte del personal manipulador. Las visitas de seguimiento confirmaron la apropiación de los procedimientos reforzados y la eliminación de las causas raíz identificadas. Como mecanismo de verificación de eficacia a largo plazo, se mantuvo el monitoreo reforzado de las prácticas higiénicas durante el resto del período y se solicitó la realización de análisis microbiológicos de seguimiento para confirmar el restablecimiento de las condiciones de inocuidad adecuadas.

La gestión del requerimiento se realizó dentro de los tiempos establecidos, radicando la respuesta formal ONAL-2026-178 ante la Interventoría el 29 de mayo de 2026, con los soportes documentales correspondientes a las acciones correctivas implementadas, evidenciando el compromiso del operador con la protección de la salud de los beneficiarios y el cumplimiento de los estándares de inocuidad del programa.

12. RESPUESTA A REQUERIMIENTOS

La atención oportuna y técnicamente sustentada de los requerimientos formulados por los entes de control y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar es una obligación contractual que refleja el compromiso del operador con la transparencia, la rendición de cuentas y el mejoramiento continuo de la operación. Durante el mes de mayo de 2026, la Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción recibió y gestionó once (11) requerimientos, distribuidos de la siguiente manera:

Ocho (8) requerimientos formulados por la Personería Municipal de Chía, en ejercicio de sus funciones de control preventivo y promoción de la protección de los derechos ciudadanos. Cada uno de estos requerimientos fue atendido dentro de los términos establecidos, con la presentación de los soportes técnicos y documentales requeridos y la implementación de las acciones de mejora pertinentes.

Tres (3) requerimientos formulados por la Interventoría del programa, relacionados con los siguientes aspectos:

- Plan de rutas de mayo de 2026: solicitud de presentación y justificación técnica del plan de distribución de alimentos y elementos de aseo correspondiente al período, con verificación de cobertura, tiempos de entrega y condiciones de transporte.
- Certificados de calidad de marzo de 2026: requerimiento de presentación de los certificados de calidad de las materias primas suministradas durante el mes de marzo, como evidencia del cumplimiento de las especificaciones técnicas de los insumos del programa.
- Hallazgos microbiológicos: requerimiento de plan de mejora por resultados no conformes identificados en el plan de muestreo de mayo (período 11 al 15 de mayo de 2026), gestionado mediante el Oficio de Respuesta ONAL-2026-178 radicado el 29 de mayo de 2026.

Todos los requerimientos fueron atendidos dentro de los plazos establecidos, con respuestas técnicamente sustentadas, soportes documentales completos y comunicación formal ante las instancias correspondientes. El seguimiento al cumplimiento de los compromisos derivados de la atención de los requerimientos fue realizado sistemáticamente por el equipo técnico de UTANA.

13. ACTIVIDADES ADICIONALES

Durante el mes de mayo de 2026 se desarrollaron actividades adicionales de relevancia técnica e institucional que fortalecieron la operación del programa y el relacionamiento con las entidades articuladas al PAE en el municipio de Chía:

13.1. Acompañamiento a la Secretaría de Desarrollo Económico – Compras Locales

El 15 de mayo de 2026, el equipo técnico de la Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción participó en las actividades lideradas por la Secretaría de Desarrollo Económico del municipio de Chía, orientadas al fortalecimiento de las compras locales en el marco del PAE. En cumplimiento de las disposiciones de la Ley 1876 de 2017 y los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional sobre la priorización de proveedores locales, la jornada incluyó la orientación a productores y proveedores locales sobre los requisitos técnicos, documentales y de inocuidad necesarios para la inscripción como potenciales proveedores del programa ante la Gobernación de Cundinamarca.

Los aspectos técnicos abordados en esta jornada incluyeron los requisitos de registro INVIMA o notificación sanitaria para los productos alimentarios de interés, los parámetros de calidad e inocuidad exigidos por el programa, las especificaciones técnicas de las materias primas prioritarias y los procedimientos de inscripción y habilitación de proveedores. Esta actividad contribuye al fortalecimiento del tejido productivo local y a la sostenibilidad del programa.



Fotografía No. 70 – Reunión con la Secretaría de Desarrollo Económico del municipio de Chía (15 de mayo de 2026, 9:20 a.m.): mesa de trabajo interinstitucional para el fortalecimiento de compras locales del PAE, con participación del equipo técnico de UTANA, representantes de la Secretaría y productores locales. La sesión incluyó orientación sobre requisitos técnicos, documentales y de inocuidad para la inscripción como proveedores del programa ante la Gobernación de Cundinamarca.

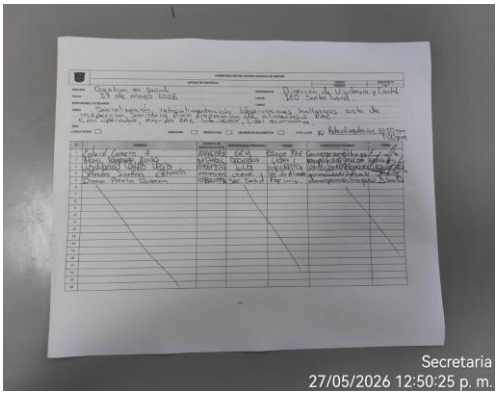
13.2. Atención de Visita de Secretaría de Salud en IEO Santa Lucía

El 27 de mayo de 2026, se atendió la visita de la Secretaría de Salud de Chía a la IEO Santa Lucía, en el marco de la cual se realizó la aclaración técnica de los conceptos de calificación utilizados en las actas de visita de inspección sanitaria. El equipo técnico de UTANA presentó los soportes documentales del Plan de Saneamiento Básico, los registros operativos y las evidencias de las acciones de mejora implementadas en la sede, facilitando la comprensión de los criterios de evaluación y los estándares requeridos para el cumplimiento de las calificaciones.

Esta interacción técnica con la autoridad sanitaria fortaleció el canal de comunicación y la articulación institucional entre el operador y la Secretaría de Salud.



Fotografía No. 71 – IEO Santa Lucía (27 de mayo de 2026, 12:50 p.m.): atención de visita de la Secretaría de Salud de Chía para socialización, retroalimentación y aclaración de observaciones del acta de inspección sanitaria del PAE. Mesa de trabajo conjunta con participación del equipo PAE (Secretaría de Educación), el operador UTANA (Ingeniera de alimentos) y la representante de la Secretaría de Salud de Chía.



Fotografía No. 72 – Listado de asistencia de la reunión de Gestión en Salud en IEO Santa Lucía (27 de mayo de 2026).

13.3. Seguimiento Posterior a Mesa de Trabajo Interinstitucional – Control de Temperaturas de Alimentos Fríos

En el marco de la mesa de trabajo realizada entre la Secretaría de Educación, la Interventoría y el Operador para el fortalecimiento del control de temperaturas de alimentos fríos, el equipo técnico de UTANA, Interventoría y Secretaría de Salud, realizaron seguimiento posterior en las cuatro instituciones educativas identificadas:

- **IEO La Balsa**

Evaluación de infraestructura y hallazgos identificados: Capacidad de refrigeración limitada para el volumen de materias primas perecederas recibidas. El equipo de refrigeración disponible no garantiza de manera consistente la temperatura adecuada de almacenamiento de carnes y lácteos.

Acciones de mejora propuestas e implementadas: Refuerzo en el monitoreo de temperaturas con mayor frecuencia. Coordinación con la administración institucional para explorar alternativas

de mejora en la capacidad de almacenamiento en frío. Verificación de temperaturas de recepción y ajuste en los horarios de entrega para minimizar el tiempo de exposición a temperatura ambiente.

- **IEO Cerca de Piedra**

Evaluación de infraestructura y hallazgos identificados: El área de almacenamiento en frío presenta limitaciones de espacio para la correcta organización y separación de alimentos. Se identificó oportunidad de mejora en el procedimiento de verificación de temperatura al momento de la recepción de materias primas.

Acciones de mejora propuestas e implementadas: Capacitación al personal sobre el procedimiento correcto de verificación de temperatura en la recepción y los criterios de aceptación o rechazo de materias primas perecederas. Establecimiento de protocolo de registro de temperatura en la recepción.

- **IEO Fagua Primaria**

Evaluación de infraestructura y hallazgos identificados: El equipo de refrigeración presenta variaciones en el mantenimiento de la temperatura interna, identificadas durante el monitoreo sistemático. Se requiere revisión técnica del equipo.

Acciones de mejora propuestas e implementadas: Solicitud de revisión técnica del equipo de refrigeración. Implementación de monitoreo con mayor frecuencia durante las horas de mayor carga térmica. Establecimiento de registro detallado de las temperaturas internas del equipo.

- **IEO Laura Vicuña**

Evaluación de infraestructura y hallazgos identificados: El seguimiento al proceso de recepción de carnes evidenció temperaturas en el límite superior del rango aceptable en algunas entregas, sugiriendo la necesidad de verificar las condiciones de transporte del proveedor.

Acciones de mejora propuestas e implementadas: Implementación de protocolo estricto de verificación de temperatura en la recepción, con registro de todos los lotes recibidos. Comunicación con el proveedor para reforzar las condiciones de transporte en frío. Criterio de rechazo claro ante productos que superen el límite de temperatura establecido.



Fotografía No. 73 – IEO La Balsa (21 de mayo de 2026, 7:47 a.m.): seguimiento técnico posterior a la mesa de trabajo interinstitucional.

El análisis técnico del conjunto de sedes identificadas permite concluir que el principal reto en materia de control de temperaturas de alimentos fríos está relacionado con la capacidad y estado de los equipos de refrigeración disponibles en las instituciones educativas, factor estructural que trasciende la responsabilidad directa del operador del servicio de alimentación. En este sentido, UTANA elevó las observaciones correspondientes a la Secretaría de Educación y a la Interventoría, proponiendo la evaluación conjunta de alternativas de mejora en las sedes educativas, en aras de garantizar las condiciones técnicas requeridas para el mantenimiento de la cadena de frío de los alimentos perecederos.

13.4. Seguimiento al Proveedor Earth and Food

En el marco del seguimiento técnico a los proveedores del Programa de Alimentación Escolar, durante el mes de mayo de 2026 se realizó visita de evaluación al proveedor Earth and Food, empresa responsable del suministro de materias primas al programa. La evaluación se realizó mediante lista de chequeo que contempla los aspectos de mayor relevancia para garantizar la calidad e inocuidad de los productos suministrados.

El resultado de la visita fue de 96,66%, reflejando un alto nivel de cumplimiento de los estándares de calidad evaluados. Durante la inspección se identificaron los siguientes hallazgos de mejora:

- Falta de lavado de manos: Se identificó que el personal no realizaba el lavado de manos en los momentos críticos establecidos durante la manipulación de materias primas, representando un riesgo potencial de contaminación cruzada.
- Uso inadecuado de tapabocas: Se observó el uso incorrecto del tapabocas por parte de algunos operarios, con el elemento por debajo de la nariz o con inadecuado ajuste, comprometiendo su efectividad como barrera de protección.

Ante los hallazgos identificados, el equipo técnico de UTANA realizó retroalimentación inmediata al responsable del proveedor, comunicando la necesidad de implementar acciones correctivas de manera inmediata. Se verificó el compromiso del proveedor para la capacitación de su personal en prácticas higiénicas y el establecimiento de controles que garanticen el cumplimiento permanente de los estándares de higiene personal requeridos. El seguimiento a las acciones implementadas fue contemplado para la próxima visita de evaluación al proveedor.

14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

14.1. Conclusiones del Período

- Durante el mes de mayo de 2026, la Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción ejecutó la operación del PAE en el municipio de Chía con un enfoque sistemático de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, evidenciado en la realización de 98 visitas de supervisión técnica, el seguimiento a 9 rutas de distribución y la atención de 155 visitas de Interventoría.
- La gestión técnica de los tres (3) resultados microbiológicos no conformes reportados por la Interventoría durante el período se realizó de manera oportuna y estructurada, con implementación de acciones correctivas documentadas, análisis de causa bajo la metodología de las 6M y verificación de eficacia mediante seguimiento in situ, demostrando la capacidad de respuesta del operador ante situaciones de no conformidad.
- El desarrollo de un programa de capacitación integral durante el período, con participación del 100% del personal ecónomo y el 90% del personal de bodega y conductores, refuerza las competencias técnicas del talento humano en materia de inocuidad alimentaria, BPM y gestión ambiental.
- La participación activa en la mesa de trabajo interinstitucional con la Secretaría de Educación e Interventoría para el fortalecimiento del control de temperaturas de alimentos fríos evidencia el enfoque colaborativo del operador en la búsqueda de soluciones a los retos identificados en la operación.
- El seguimiento al proveedor Earth and Food, con un resultado de 96,66%, refleja el alto nivel de cumplimiento de los estándares de calidad en el suministro de materias primas, con identificación y gestión oportuna de los hallazgos de mejora.
- La realización de 5 Comités de Alimentación Escolar durante el período fortaleció los mecanismos de participación comunitaria y control social del programa, garantizando espacios de diálogo entre el operador y la comunidad educativa.
- Los muestreos microbiológicos internos realizados por el operador presentaron resultados conformes, lo que indica la adecuada implementación de los POES y las BPM en las unidades de servicio evaluadas.

14.2. Oportunidades de Mejora

- Fortalecer la verificación de temperaturas de recepción de materias primas perecederas en las sedes identificadas en la mesa de trabajo interinstitucional, estableciendo un protocolo estandarizado con registros sistemáticos.
- Gestionar con la Secretaría de Educación y las administraciones institucionales la evaluación de la capacidad y estado de los equipos de refrigeración disponibles en las sedes con limitaciones identificadas.
- Continuar el proceso de mejora en el diligenciamiento completo y oportuno de los registros operativos en todas las sedes del programa, fortaleciendo la cultura de trazabilidad documental.
- Reforzar el control del lavado de manos en los momentos críticos de la jornada de preparación, como medida preventiva de contaminación microbiológica, en respuesta a los hallazgos identificados.

- Evaluar la implementación de mecanismos de verificación objetiva de la concentración de las soluciones desinfectantes preparadas por el personal de las sedes, fortaleciendo el control del proceso de desinfección.

14.3. Compromisos para junio de 2026

- Continuar con el plan de supervisión técnica a las sedes educativas del PAE, manteniendo o incrementando el número de visitas realizadas.
- Realizar seguimiento verificación de eficacia de las acciones correctivas implementadas en la IEO San José María Escrivá de Balaguer (Sede Principal y Sede Samaria), mediante análisis microbiológico de seguimiento.
- Ejecutar el plan de capacitación mensual correspondiente al mes de junio, abordando la temática definida en el plan anual de capacitación.
- Continuar el seguimiento intensificado a las sedes identificadas en la mesa de trabajo interinstitucional sobre control de temperaturas de alimentos fríos.
- Gestionar la realización de los Comités de Alimentación Escolar programados para el mes de junio, garantizando la participación de los integrantes del comité.
- Atender de manera oportuna los requerimientos formulados por la Interventoría y la Personería, garantizando las respuestas dentro de los términos establecidos.