

DECRETO 4112.010.20.0724 DE 2019

(diciembre 12)

Boletín Oficial No. 201. Año 2019. Diciembre 13.

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI

Por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali

Resumen de Notas de Vigencia

NOTAS DE VIGENCIA:

- Modificado por el Decreto [4112.010.20.0918](#) de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

EL ALCALDE DA SANTIAGO DE CALI,

en ejercicio de sus atribuciones constitucionales y Legales, en especial las conferidas en el artículo 44 y 49 de la Constitución Política de Colombia, Ley 489 de 1998 Ley 1355 de 2009, el Acuerdo Municipal 0278 de 2009 y el Decreto Extraordinario No. 411.0.20.0516 de 2016,

CONSIDERANDO:

Que la FAO define el derecho a la alimentación adecuada como un derecho humano, inherente a todas las personas, “a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente o mediante compra con dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que se corresponda con las tradiciones culturales de la población a que pertenece a los ámbitos individual y colectivo; y a una vida digna libre de temor”.^[1]

Que la Convención de las Naciones Unidas sobre los derechos del niño declara, en su artículo 24, que los Estados partes reconocen el derecho del niño al disfrute del más alto nivel posible de salud y que los Estados partes, adaptarán medidas que garanticen la plena aplicación de tal derecho, lo cual incluye combatir las enfermedades y la malnutrición, en el marco de la atención primaria de la salud, entre otras cosas, la aplicación de tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados y asegurar que todos los sectores de la sociedad en particular padres, niños y niñas conozcan los principios básicos de la salud y la nutrición infantil y tengan acceso a los mismos.

Que el Código Internacional sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a niños y niñas, tiene como objeto lograr un alto nivel de protección para niños y niñas frente a la promoción publicitaria de alimentos y bebidas, como parte de la estrategia mundial contra la protección y el control de enfermedades no transmisibles de la Organización Mundial de la Salud.

Que el artículo 44 de la Constitución Política establece que: “Son derechos fundamentales de los

niños: la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social y la alimentación equilibrada (...).”

Que el artículo 49 la Constitución Política estable que: “La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los de eficiencia, universalidad y solidaridad.”

Que el artículo 78 de la Constitución Política establece que "(...) La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios (...)”.

Que el artículo 209 de la Constitución Política señala que “la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones”.

Que de conformidad con el artículo 44 de la Ley 715 de 2001, la competencia de los Municipios, es la de dirigir y coordinar el sector salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el ámbito de su jurisdicción. Así mismo en los numerales 44.3: 44.3.2 y 44.3.1.1 del mismo artículo, establece como funciones la de promover la coordinación, cooperación e integración funcional de los diferentes sectores para la formulación y ejecución de los planes, programas y proyectos en salud pública en el ámbito territorial, así como la vigilancia y control en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de los alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo para la salud humana.

Que la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.”, proferida por el Ministerio de la Protección social, establece los requisitos de rotulado general de alimentos y materias primas de consumo humano, por cuanto debe tenerse en cuenta para los tenderos de la comunidad educativa para preservar la salud de los niños y niñas.

Que la Ley 1098 de 2006, “por la cual se expide el código de la infancia y la adolescencia”, el cual tiene por objeto establecer normas sustantivas y procesales para la protección integral de los niños, las niñas, y los adolescentes, garantizar el ejercicio de sus derechos y libertades consagrados en los instrumentos internacionales de derechos humanos, en la Constitución Política y en las leyes, así como su restablecimiento, dicha garantía y protección será obligación de la familia, la sociedad y el Estado.

Que el CONPES 113 del 31 de marzo de 2008, contiene la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, cuyo objetivo es garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda, y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad.

Que la Ley 1355 de 2009, “por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esa como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención”, declara en su artículo 1o que: “La obesidad como una enfermedad crónica de Salud Pública, la cual es causa directa de enfermedades cardíacas, circulatorias, colesterol alto, estrés, depresión, hipertensión, cáncer, diabetes, artritis, colon, entre otras, todos ellos aumentando considerablemente la tasa de mortalidad de los colombianos”; y establece en los artículos 4 y 11, que los diferentes sectores de la sociedad impulsarán una alimentación balanceada y saludable en la población colombiana, a través de las siguientes acciones:

Los establecimientos educativos públicos y privados del país, en donde se ofrezcan alimentos para el consumo de los estudiantes deberán garantizar la disponibilidad de frutas y verduras, deberán adoptar un Programa de Educación Alimentaria y deberán ofrecer una diversidad de alimentos que cubran las necesidades nutricionales de su comunidad.

Que de igual forma, deberán implementar estrategias tendientes a propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable, que permitan a los estudiantes tomar decisiones adecuadas en sus hábitos de vida donde se resalte la actividad física, recreación, el deporte y se adviertan los riesgos del sedentarismo y las adicciones. Para el desarrollo de esta estrategia, podrán contar con el apoyo de las empresas de alimentos.

Que el artículo 12 de la mencionada Ley, hace referencia a la publicidad y mercadeo de alimentos y bebidas en medios de comunicación, señalando que “El Ministerio de la Protección Social a través del Invima creará una sala especializada, dirigida a regular, vigilar y controlar la publicidad de los alimentos y bebidas, con criterios de agilidad y eficiencia operativa en su funcionamiento, buscando la protección de la salud en los usuarios y en especial de la primera infancia y la adolescencia, teniendo en cuenta lo establecido por la Organización Mundial de la Salud - OMS, con respecto a la comercialización de alimentos en población infantil.”

Que de acuerdo a la Resolución 1841 de 2013, “por medio del cual se adopta el Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021 en la dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional”, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, define las acciones que buscan garantizar el derecho a la alimentación sana con equidad, en las diferentes etapas del ciclo de vida, mediante la reducción y prevención de la malnutrición, el control de los riesgos sanitarios y fitosanitarios de los alimentos y la gestión intersectorial de la Seguridad Alimentaria y Nutricional con perspectiva territorial.

Que la Resolución 2674 de 2013, “por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”, que tiene por objeto: “Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.”

Que la Ley Estatutaria 1751 de 2015, “por la cual se regula el derecho fundamental a la salud y se dictan otras disposiciones”, consagra en el artículo 2o, a la salud, como un derecho fundamental “... autónomo e irrenunciable en lo individual y en lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios de salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción

de la salud. El Estado adoptará políticas para asegurar la igualdad de trato y oportunidades en el acceso a las actividades de promoción, prevención, diagnóstico, tratamiento, rehabilitación y paliación para todas las personas. De conformidad con el artículo 49 de la Constitución Política, su prestación como servicio público esencial obligatorio, se ejecuta bajo la indelegable dirección, supervisión, organización, regulación, coordinación y control del Estado."

El Decreto 975 de 2014 compilado por el Decreto 1074 de 2015, "por medio del cual se reglamenta los casos, la forma y el contenido en que se deberá presentar la información y la publicidad dirigida a los niños, niñas y adolescentes en su calidad de consumidores por cualquier medio, sea impreso, electrónico, audiovisual, auditivo."

Que la Ley 1801 de 2016, "por la cual se expide el Código de Policía y Convivencia", que regula el cumplimiento de requisitos para desarrollar actividades económicas, como se atempera en su artículo 87.

Que la Resolución 29452 de 2017, "por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores", en el capítulo 7, ítem 7.2.1, establece los lineamientos para la conformación del Comité de alimentación escolar CAE", sus integrantes y funciones.

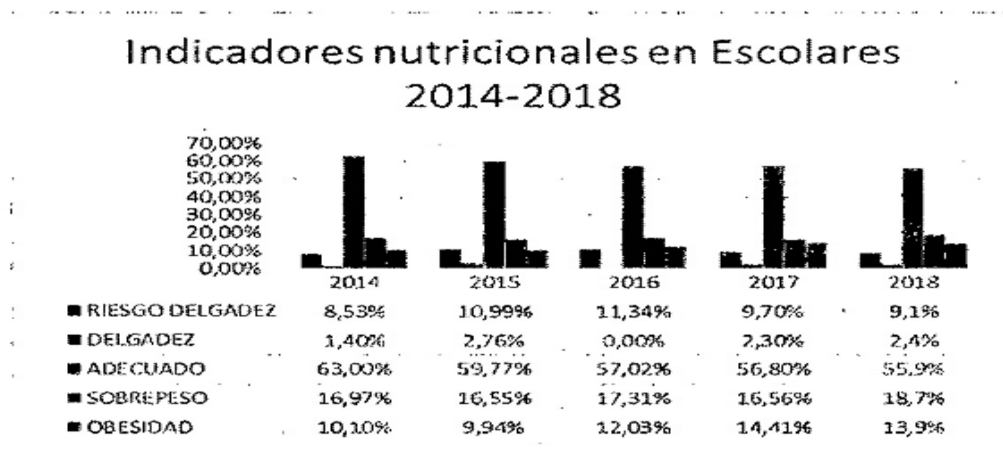
Que la Resolución 3280 de 2018, "por medio de la cual se adoptan los lineamientos técnicos y operativos de la Ruta Integral de Atención para la Promoción y Mantenimiento de la Salud - RIAS, en el capítulo 3.1." Define las intervenciones poblacionales como las que afectan las condiciones, modos y los estilos de vida de una sociedad y dan cuenta sobre la acción de los determinantes sociales y ambientales de la salud y asigna al sector salud, como el responsable de gestionar que las políticas, planes, programas y proyectos de los diferentes sectores se orienten a la garantía de los derechos a la vida y la salud.

Que la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional ENSIN 2015 evidencia el indicador de exceso de peso en escolares de 5 a 12 años para Cali de 34.9% distribuidos de la siguiente manera: sobrepeso 22.8% y obesidad 12.2%; resultados significativamente superiores frente a los indicadores nacionales de 24.4%: sobrepeso 16.9% y obesidad 7.6%; y regionales de 26.7%: sobrepeso 18.3% y obesidad de 8.4%.

Que la Encuesta Nacional de Salud Escolar 2018 evidencia los siguientes resultados para Cali en estudiantes entre los 13 y 17 años:

- Consumo de frutas y verduras: 14%
- Consumo de 3 o más porciones de lácteos/día: 22.4%
- Adición de sal: 46.5%
- Frecuencia de consumo de fritos: 48.3%
- Frecuencia de consumo de comidas rápidas: 18.6%

- Frecuencia de consumo de productos en bolsita: 80.6%



Que el Sistema de Vigilancia Alimentario y Nutricional - SISVAN Escolar, refiere aumento de los indicadores nutricionales por exceso de peso (sobrepeso y obesidad) en la población escolar, evidenciando tendencia al alza en el periodo registrado del 2014 al 2018, pasando del 27% a 32% respectivamente, como lo expresa la siguiente gráfica.

Que el Decreto Municipal No. 0666 de 2010, “por el cual se reglamenta el Acuerdo Municipal No. 0278 de 2009, se establecen las bases para la construcción y ejecución de la estrategia Alimentación Escolar Balance y se dictan otras disposiciones.”, sin embargo, la reglamentación está dada de forma general y se requiere de un trabajo conjunto con otros organismos de la administración, para buen desarrollo de la estrategia y lograr el impacto del estado de salud de la comunidad educativa.

Que por tal razón y teniendo los lineamientos contemplados en el Decreto 0666 de 2010, se hace necesario ejecutar en acciones/para así establecer la estrategia de alimentación escolar saludable en la ciudad, con el objetivo de incrementar la oferta de alimentación saludable e inocua en las tiendas escolares, cafeterías, kioscos, máquinas expendedoras y restaurantes dedicados a prestar el servicio en instituciones educativas de preescolar, escolar, básica, media y superior en el ámbito público y privado; a través del fortalecimiento de la promoción del consumo de alimentos saludables en el entorno educativo, y de esta manera incidir en la elección de estos alimentos, contribuyendo al mejoramiento de indicadores de mal nutrición como sobrepeso y obesidad en Santiago de Cali.

Que por lo antes expuesto,

DECRETA:

ARTÍCULO PRIMERO. Establecer en Santiago de Cali la Estrategia de Alimentación Escolar Saludable e inocua.



ARTÍCULO SEGUNDO. El objetivo de esta estrategia es promover una alimentación sana e inocua a través de la regulación de la demanda y la oferta de alimentos saludables, así como por la gestión de procesos pedagógicos que favorezcan los hábitos y estilos de vida saludables, con el objetivo de alcanzar el más alto nivel posible de salud física y mental en niños, niñas, adolescentes y en toda la comunidad educativa.



ARTÍCULO TERCERO. ALCANCE. Las determinaciones establecidas en el presente decreto se aplicarán en todos los espacios educativos, incluidas las tiendas, cafeterías, kioscos, máquinas expendedoras, comedores escolares y restaurantes, quienes deberán ofrecer alimentos saludables en las instituciones educativas de preescolar, escolar, básica, media y superior en el ámbito público y privado.

PARÁGRAFO PRIMERO. Los prestadores de servicios y la comunidad educativa deben atender los lineamientos y guías que desarrolla el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, para promover una alimentación saludable regulando actividades relacionadas con la oferta de productos ultra procesados, higiene y manipulación de alimentos.



ARTÍCULO CUARTO. DEFINICIONES. <Artículo modificado por el artículo [1](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> Para todos los efectos, los siguientes términos tendrán la definición que a continuación se refiere:

1. Alimentación Saludable: es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes. La alimentación saludable tiene como objetivo mantener sanas a las personas, según lo ha establecido la Organización Mundial de la Salud (OMS).

2. Alimentos mínimamente procesados: alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos, sin procesar o mínimamente procesados, y que pueden ser adicionados con vitaminas y minerales para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública. Estos alimentos no pueden ser adicionados con sal/sodio, grasas o azúcares o aditivos que los contengan, incluyen, pero no se limitan a: frutas frescas partidas, secas, refrigeradas o congeladas; verduras, granos y leguminosas, secas, refrigeradas o congeladas; nueces; productos cárnicos comestibles, refrigerados o congelados, productos de la pesca, refrigerados o congelados; huevos y leche.

3. Alimentos y bebidas típicos o artesanales: alimentos envasados que cumplan con los siguientes requisitos: (i) elaborado a partir de prácticas tradicionales no industrializadas, (ii) que correspondan a la tradición cultural de las regiones del país y (iii) dando cumplimiento gradual a las condiciones de inocuidad de acuerdo con las disposiciones de los artículos 3o y 7o de la Ley 2254 de 2022, o la que modifique o sustituya.

4. Alimentos sin procesar: alimentos obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna modificación física o química desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo. También pueden nombrarse alimentos frescos

o naturales.

5. Azúcares totales: carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes de forma natural en los alimentos o añadidos a los mismos.

6. Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares como monosacáridos y disacáridos, aquellos contenidos en los jarabes y los naturalmente presentes en la miel y en los concentrados de jugos de frutas o vegetales. Estos no incluyen los azúcares intrínsecos que se encuentran en la leche, frutas y los vegetales y los azúcares que son carbohidratos no glucémicos.

7. Colesterol: sustancia tipo esteroide presente en las grasas de origen animal.

8. Dieta total: alimentación habitual de una persona o población.

9. Edulcorantes: cualquier sustancia diferente a los azúcares añadidos y/o libres que confiera un sabor dulce.

10. Enfermedades No Transmisibles - ENT: son las que no se transmiten de persona a persona, son de larga duración y progresión generalmente lenta. Los cuatro (4) tipos principales de enfermedades no transmisibles son las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes. Las causas estructurales de ENT están vinculadas con la globalización, procesos de urbanización no planificados y el envejecimiento de la población. Los principales factores de riesgo comportamental de estas enfermedades son los patrones de alimentación no saludables, la inactividad física, el consumo de tabaco y el consumo excesivo de alcohol.

11. Fibra dietaria o dietética: carbohidratos comestibles que no se digieren ni se absorben en el intestino delgado del ser humano. La fibra dietética consta de uno o varios de los siguientes carbohidratos: carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen, carbohidratos obtenidos de materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos y carbohidratos sintéticos.

12. GABA: Son las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana.

13. Grasa total: sumatoria de grasa saturada, grasa monoinsaturada, grasa poliinsaturada e incluye las grasas trans.

14. Grasas o lípidos: sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, constituidas especialmente por ésteres de los ácidos grasos. Este término incluye triglicéridos, fosfolípidos, glicolípidos, ceras y esteroides.

15. Grasa saturada o ácidos grasos saturados: aquellos que no presentan dobles enlaces en su cadena hidrocarbonada.

16. Jarabes: líquidos viscosos constituidos por solución de azúcares en agua o en zumos de frutas o bien por mezcla de estos, con o sin agentes aromáticos y aditivos autorizados.

17. Minerales: sustancias inorgánicas necesarias para los procesos fisiológicos y que no son fuente de energía.

18. Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

19. Nutriente esencial: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.

20. Obesidad infantil: se define como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud. Se califica de la siguiente manera: Peso para la longitud/talla o IMC para la edad por encima de la línea de puntuación +3 desviaciones estándar en menores de 50 años y por encima de la línea de puntuación +2 desviaciones estándar en el grupo de 50 a 17 años de edad.

21. Porción: es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 40 años y adultos o por niños mayores de 60 meses y menores de 40 años, que debe declararse en la etiqueta y se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento.

22. Prebióticos: sustratos que son utilizados selectivamente por microorganismos huéspedes que confieren un beneficio para la salud.

23. Probióticos: microorganismos vivos que, cuando se administran en cantidades apropiadas, confieren al huésped un beneficio para la salud.

24. Productos alimenticios procesados: productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación se les puede añadir dos o más ingredientes como sal, azúcar, grasas u otros. Tienen de dos o más ingredientes o aditivos y más del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados.

25. Productos comestibles ultra-procesados: productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación a los cuales se les añade sal, azúcar, grasas u otros ingredientes, Tienen más de 50 ingredientes y/o aditivos y menos del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados. Dentro de sus ingredientes se incluyen, pero no se limitan a: caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína, proteínas aisladas de soja, aceites hidrogenados, parcialmente hidrogenados o interesterificados, almidones modificados.

26. Proteína: son polímeros de L-alfa aminoácidos unidos por enlaces peptídicos. Las proteínas se denominan simples cuando están constituidas únicamente por aminoácidos, y compuestas cuando incluyen otras sustancias como lípidos, carbohidratos, minerales, entre otros.

27. Restaurante Escolar: establecimiento destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos de población escolarizada.

28. Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y sencilla, cuando un producto envasado presenta contenidos excesivos de nutrientes de interés en salud pública (azúcares, grasa

saturada, grasa trans, sodio) y la presencia de edulcorantes.

29. Tendero escolar: responsable de proveer alimentos saludables para contribuir a la buena nutrición y educación nutricional de las niñas, niños y adolescentes.

30. Tienda escolar: se denomina así, al establecimiento o local dentro de los establecimientos educativos donde se preparan, expenden o distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa, con estrategias de promoción de alimentación saludable, que cumpla con las normas de manufactura y manipulación de alimentos de manera permanente, que desarrolle procesos de promoción de alimentación saludable y que su oferta sea de alimentos saludables. En la tienda escolar saludable, no se venderán, ni exhibirán, ni promocionarán las marcas y/o empresas de productos comestibles y bebibles ultra-procesados.

31. Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia: son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos para efectos de etiquetado o rotulado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN:

a. Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N): son aquellos que hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes.

b. Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT): son aquellos que hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes.

32. Vitaminas: sustancias orgánicas esenciales para el mantenimiento de la salud, crecimiento y funcionamiento corporal normal. Se requieren en pequeñas cantidades y no son fuente de energía.

Notas de Vigencia

- Artículo modificado por el artículo [1](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

Legislación Anterior

Texto original del Decreto 4112.010.20.0724 de 2019:

ARTÍCULO CUARTO. DEFINICIONES. Para el desarrollo de la estrategia de alimentación escolar saludable e inocua que establece el presente decreto, es importante precisar las siguientes definiciones:

Aditivo alimentario[2]: cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo, ni se usa como ingrediente básico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado o empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento

o afecten sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes”.

Alimentación Saludable[3]: una alimentación que proporciona una cantidad y variedad de alimentos suficiente para cubrir las necesidades de energía y de nutrientes de una persona.

Alimento de mayor riesgo en salud pública[4]: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecen la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento perecedero[5]: el alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Alimentos sin procesar y mínimamente procesados[6]: estos alimentos se obtienen directamente de plantas o de animales; los alimentos sin procesar no sufren ninguna alteración tras extraerse de la naturaleza; los alimentos mínimamente procesados son aquellos sometidos a un proceso de limpieza, remoción de partes no comestibles o indeseables, fraccionamiento, molienda, secado, fermentación, pasteurización, refrigeración, congelación y procesos similares, sin añadir al alimento original sal, azúcar, aceites, grasas ni otras sustancias. Estos alimentos son considerados alimentos naturales.

Ambiente obesogénico[7]: es aquel ambiente que promueve y conlleva al sobrepeso y la obesidad de los seres humanos a través de factores físicos, económicos, y/o socioculturales.

Azúcares[8]: carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos o adicionados a los mismos.

Azúcares libres[9]: son los monosacáridos y los disacáridos añadidos a los alimentos por los fabricantes, los cocineros o los consumidores, así como los azúcares presentes de forma natural en la miel, los jarabes, los jugos de fruta y los concentrados de jugo de fruta.

Buenas prácticas de manufactura[10]: son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Comercialización: es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

Comida rápida: Menús que se preparan rápidamente y donde los clientes ordenan, pagan y recogen la comida en un mostrador, estas comidas generalmente contienen alta densidad calórica proveniente de grasas y carbohidratos.

Comunidad educativa[11]: es aquella conformada por estudiantes, educadores, padres de familia, egresados, directivos docentes y administradores escolares. Todos ellos, según su competencia,

deben participar en el diseño, ejecución y evaluación del Proyecto Educativo Institucional y en la buena marcha del respectivo establecimiento educativo.

Declaración de propiedades nutricionales[12]: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo, pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales: la mención de sustancias en la lista de ingredientes; la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional, ni la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en el rótulo o etiqueta.

Declaración de propiedades de salud[13]: cualquier representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento o un constituyente/componente de dicho alimento o una porción de este, y la salud.

Educación alimentaria y nutricional (EAN)[14]: es un “Conjunto de experiencias de aprendizaje para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otras relacionadas con la nutrición, conducentes a la salud y el bienestar”.

Enfermedades No transmisibles-ENT[15]: son las que no se transmiten de persona a persona, son de larga duración y progresión generalmente lenta. Los cuatro (4) tipos principales de enfermedades no transmisibles son las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes. Las causas estructurales de ENT están vinculadas con la globalización, procesos de urbanización no planificados y el envejecimiento de la población. Los principales factores de riesgo comportamental de estas enfermedades son los patrones de alimentación no saludables, la inactividad física, el consumo de tabaco y el consumo excesivo de alcohol.

Expendio de alimentos[16]: es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

Fábrica de alimentos[17]: es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Grasa saturada o ácidos grasos saturados[18]: aquellos que no presentan dobles enlaces en su cadena hidrocarbonada. Se encuentran generalmente en los alimentos de origen animal y son sólidos a temperatura ambiente.

Guías alimentarias basadas en alimentos (GABA)[19]: las GABA tienen como objetivo fomentar hábitos de alimentación y modos de vida saludables. En ellas se ofrecen al público en general, mensajes basados en la evidencia científica sobre alimentos, grupos de alimentos y patrones alimentarios que proporcionan los nutrientes fundamentales con el propósito de fomentar la salud en general y prevenir las enfermedades crónicas.

Higiene de los alimentos[20]: acciones de limpieza y cuidado que se aplican al elaborar, distribuir y almacenar un alimento para que permanezca en buenas condiciones sanitarias.

Ingrediente[21]: sustancia(s) que se emplea(n) en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

Ingredientes culinarios[22]: son productos extraídos de alimentos sin procesar o de la naturaleza por procesos como prensado, molienda, trituración, pulverización y refinado, sin adición de aditivos alimentarios. Se usan en las cocinas de los hogares y en cafeterías y restaurantes para condimentar y cocinar alimentos y para crear preparaciones culinarias variadas.

Inocuidad de los alimentos[23]: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman, de acuerdo con el uso al que se destina.

Máquina expendedora de alimentos: es una máquina que proporciona alimentos a los consumidores de manera automática, sin la presencia de una persona para cobrar los artículos. Periódicamente un empleado repone el producto y recoge el dinero.

Manipulador de alimentos[24]: es toda persona que interviene directamente en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Malnutrición[25]: se entiende como las carencias, los excesos o los desequilibrios de la ingesta de energía y/o nutrientes de una persona. De acuerdo al caso, puede ser desnutrición, sobrepeso u obesidad.

Obesidad infantil[26]: se define como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud.

Se califica de la siguiente manera: Peso para la longitud/talla o IMC para la edad por encima de la línea de puntuación +3 desviaciones estándar en menores de 5 años y por encima de la línea de puntuación +2 desviaciones estándar en el grupo de 5 a 17 años de edad.

Productos comestibles o bebibles procesados[27]: los productos procesados son fabricados añadiendo sal, azúcar u otra sustancia de uso culinario sin adición de aditivos alimentarios, a alimentos sin procesar o mínimamente procesados con el fin de hacerlos durables y más agradables al paladar. Son productos derivados directamente de alimentos y se reconocen como versiones de los alimentos originales.

Productos comestibles o bebibles ultra-procesados[28]: formulaciones industriales fabricadas íntegra o mayormente con sustancias extraídas de alimentos (aceites, grasas, azúcar, almidón, proteínas), derivadas de constituyentes de alimentos (grasas hidrogenadas, almidón modificado) o sintetizadas en laboratorios a partir de materias orgánicas como petróleo y carbón (colorantes, aromatizantes, resaltadores de sabor y diversos tipos de aditivos usados para dotar a los productos de propiedades sensoriales atractivas). Estos productos contienen un nivel elevado de azúcares, grasas y/o sodio, también se entiende por producto ultra-procesado aquel que tenga edulcorantes artificiales.

Para efectos de esta ley se considera que un producto comestible o bebible ultra- procesado o procesado contiene una cantidad excesiva de sodio, azúcares y grasas saturadas, cuando superan

los siguientes umbrales:

Sodio	Azúcares libres	Grasas Saturadas
Mayor o igual a 1mg de sodio por cada Caloría del producto	Mayor o igual al 10% del total de energía del producto, proveniente de azúcares libres	Mayor o igual al 10% del total de energía del producto, proveniente del total de grasas saturadas

Quedan excluidos de esta definición las carnes frescas sin procesamiento o adición de otras sustancias, la leche fresca sin procesamiento o adición de otras sustancias, huevos frescos sin procesamiento, frutas, verduras, legumbres y hortalizas.

Restaurante escolar: establecimiento destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos de población escolarizada.

Rotulado o información de contenido[29]: toda descripción impresa en el rótulo o etiqueta de un producto destinado a informar al consumidor sobre su contenido.

Sobrepeso[30]: En caso de excederse en el consumo de energía (calorías) esta se acumula en forma de grasa.

Se clasifica de la siguiente manera: peso para la longitud/talla o IMC para la edad entre las líneas de puntuación $Z > +2$ y $= +3$ desviaciones estándar en menores de cinco años y $> +1$ y $= +2$ desviaciones estándar del indicador IMC/E en el grupo de edad de 5 a 17 años.

Tendero escolar: pequeño comerciante de alimentos naturales, transformados o industrializados, que desarrolla su actividad dentro del ámbito escolar y que presta el servicio a la comunidad educativa.

Tienda escolar saludable: se denomina así, al establecimiento o local dentro de los establecimientos educativos donde se preparan, expenden o distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa, con estrategias de promoción de alimentación saludable, que cumpla con las normas de manufactura y manipulación de alimentos de manera permanente, que desarrolle procesos de promoción de alimentación saludables y que en su oferta mínimo el 70% sean alimentos saludables.

Veeduría ciudadana[31]: el mecanismo democrático de representación que le permite a los ciudadanos o a las diferentes organizaciones comunitarias, ejercer vigilancia sobre la gestión pública, respecto a las autoridades, administrativas, políticas, judiciales, electorales, legislativas y órganos de control, así como de las entidades públicas o privadas, organizaciones no gubernamentales de carácter nacional o internacional que operen en el país, encargadas de la ejecución de un programa, proyecto, contrato o de la prestación de un servicio público.



ARTÍCULO QUINTO. DE LA INFRAESTRUCTURA. La institución educativa deberá realizar todas las acciones pertinentes a fin de contar con infraestructura suficiente, adecuada y adaptada según el caso que permita el procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos en forma segura de conformidad con el artículo 6, de la resolución 2674 de 2013.



ARTÍCULO SEXTO. CLÁUSULAS EN LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS. <Artículo modificado por el artículo [4](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> Los contratos que suscriban las instituciones educativas con los prestadores de servicios de alimentos deberán incluir cláusulas que estipulen la obligatoriedad de cumplir con los lineamientos y orientaciones que se indican en este decreto, así como las demás normas y leyes concordantes.

Notas de Vigencia

- Artículo modificado por el artículo [4](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

Legislación Anterior

Texto original del Decreto 4112.010.20.0724 de 2019:

ARTÍCULO SEXTO. DE LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS. Los contratos que se suscriban para prestar los servicios de alimentos dentro de las instituciones educativas públicas, deberán incluir una cláusula en la que se estipule la obligatoriedad del cumplimiento de los lineamientos establecidos en este Decreto como parte de las obligaciones contractuales.



ARTÍCULO SEPTIMO. <Artículo modificado por el artículo [8](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> INSPECCIÓN Y VIGILANCIA. La Secretaría de Salud del Distrito Especial de Santiago de Cali, en cumplimiento de lo dispuesto en las normas ejercerá las funciones de inspección y vigilancia frente al cumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto. La Secretaría de Educación brindará su acompañamiento en el marco de sus competencias y será la encargada de dar los lineamientos a las instituciones educativas para la implementación del programa y hacer seguimiento a su cumplimiento.

Adicionalmente, en desarrollo de las funciones de inspección, vigilancia y control podrá iniciar las actuaciones administrativas sancionatorias contra los establecimientos educativos en caso de incumplimiento de las normas sanitarias, consagradas en la Ley 90 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

Notas de Vigencia

- Artículo modificado por el artículo [8](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

Legislación Anterior

Texto original del Decreto 4112.010.20.0724 de 2019:

ARTÍCULO SEPTIMO. Que la Secretaría de Salud Pública Municipal de Santiago de Cali, en cumplimiento de lo dispuesto en normas sanitarias y dentro del marco legal de sus competencias conforme a la Ley 715 de 2001, le corresponde ejercer las acciones de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, así como los procedimientos y medidas sanitarias que se deben cumplir para controlar los diferentes factores de Riesgo Físico, Químicos y Biológicos garantizando la protección de la Salud Pública, en su jurisdicción, en relacionado con los productos o servicios que ofrecen en los espacios educativos, en las tiendas, cafeterías, kioscos, máquinas expendedoras, comedores escolares y restaurantes dedicados a prestar el servicio de oferta de alimentos en instituciones educativas de preescolar, escolar, básica, media y superior. Por tal razón, el incumplimiento de las normas sanitarias por parte de los establecimientos mencionados, consagradas en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen, darán aplicación al procedimiento consagrado en la Ley 1437 de 2011 y las correspondientes sanciones.



ARTÍCULO OCTAVO. DE LA ESTRATEGIA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN EL PEI. <Artículo derogado por el artículo [13](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali>

Notas de Vigencia

- Artículo derogado por el artículo [13](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

Legislación Anterior

Texto original del Decreto 4110.20.0724 de 2019:

ARTÍCULO OCTAVO. DE LA ESTRATEGIA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN EL PEI. Las instituciones educativas deberán contemplar dentro del Proyecto Educativo Institucional - PEI, el desarrollo de la “Estrategia de alimentación escolar saludable e inocua”, de manera transversal en todos sus cursos. Para el desarrollo de proyectos pedagógicos de educación para la salud, se asumirán los lineamientos y normatividad vigente emanados por los Ministerios de Salud y Protección Social y Educación.



ARTÍCULO NOVENO. DE LA PROMOCIÓN Y CAMPAÑAS EDUCATIVAS DE PRODUCTOS SALUDABLES. <Artículo derogado por el artículo [13](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali>

Notas de Vigencia

- Artículo derogado por el artículo [13](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

Legislación Anterior

Texto original del Decreto 4110.20.0724 de 2019:

ARTÍCULO NOVENO. DE LA PROMOCIÓN Y CAMPAÑAS EDUCATIVAS DE PRODUCTOS SALUDABLES. Habrá promoción y campañas educativas única y exclusivamente de los alimentos saludables e inocuos en las instituciones educativas, considerando la disponibilidad de los recursos materiales con los que cuenten las sedes educativas.



ARTÍCULO DECIMO. DE LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS. <Artículo modificado por el artículo [10](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> En cumplimiento de lo establecido en el Programa para la Implementación de Entornos Alimentarios Saludables las instituciones educativas en los niveles de preescolar, básica, y media deberán procurar la disponibilidad permanente de Alimentación Saludable conforme se establece en las Tablas 1o y 2o y de acuerdo con lo establecido en las GABA.

Tabla 1o. Grupo de alimentos permitidos en la tienda escolar saludable.

Grupo	Subgrupo	Permitidos	Recomendaciones
I. Cereales, raíces, tubérculos y Plátanos.	Cereales	Pan, galletas, tostadas lácteas, arepa casera o artesanal sin etiquetado frontal de advertencia.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver nomograma. Preferir los cereales integrales. Entre los ingredientes no deben estar las grasas parcialmente hidrogenadas. Preferir productos sin azúcares añadidos, grasas trans, ni edulcorantes.
Raíces		Yuca (incluir en preparaciones saludables) ñame	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.

Tubérculos		Papa (incluir en preparaciones saludables)	Preparaciones al horno, al vapor o cocidas.
Plátanos		Plátanos (incluir en preparaciones saludables)	Para freír, se recomienda ver las directrices del buen uso de aceites y grasas.
II. Frutas y verduras	Frutas	Todas Preferir la venta de frutas frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Promover el consumo, venta y preparación de frutas frescas. Innovar en la presentación. Para los jugos naturales ofrecer la opción de "sin azúcar" o máximo 10 cdita de azúcar en un vaso de 250 mL (5g). (Priorizar endulzar con miel natural (una cucharada sopera), panela (un trozo pequeño) o azúcar morena (una cucharada). Si se está ofreciendo un alimento a niñas y niños menores de dos (2o) años, no se podrá emplear azúcar, miel ni panela en las preparaciones. No utilizar edulcorantes (sacarina, estevia, sucralosa, entre otros) para endulzar las bebidas.
Verduras		Todas Preferir la venta de verduras frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver nomograma. Incluir y promover venta de preparaciones con verduras frescas.

			No añadir sal a las preparaciones, preferir e incluir limón, aceite de oliva o hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazónadores naturales. Cuando se añade mayonesa o crema, no exceder de una edita por Porción.
III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Toda	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver nomograma. Preferir bajos en grasa, sodio y azúcares añadidos, de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022.
Productos lácteos		Quesos	
		Bebidas lácteas.	
IV. Carnes, huevos, leguminosas	Carnes magras	Todas	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Añadir cantidades bajas de sal y/o, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazónadores naturales. Preparar al horno, vapor o cocidas.
Huevos		Todas las formas de preparaciones	
Leguminosas		Todas	
Nueces y semillas secas		Almendras, nueces (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir alimentos bajos en

	saturada: <10% total de energía total.	sodio.
Grasas poliinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceites vegetales (girasol, maíz, soya), aceite de canola.	Cumplir con las normas de cada grupo de alimentos de acuerdo con lo establecido en las GABA.
Grasas monoinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceite de oliva, aguacate.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
Azúcares simples	Panela, miel y azúcar (disminuir su consumo)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
Dulces y postres	Promover postres y dulces bajos en azúcar y con alimentos autóctonos, que hagan parte de la cultura alimentaria de la región.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma.

Fuente. Modificación a partir de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos -2015.

Grasa saturada:

1. Multiplicar el contenido de grasa saturada por 90 (lo anterior, debido a que 1g de grasa aporta 90 kcal).
2. El resultado anterior dividirlo entre el total de calorías del alimento y multiplicarlo por 100.
3. Comparar el resultado con el límite de <10%.

Azúcares:

1. Multiplicar el contenido de azúcares por 40 (lo anterior, debido a que 1g de azúcares aporta 4 kcal).
2. El resultado anterior dividirlo entre el total de calorías del alimento y multiplicarlo por 100.
3. Comparar el resultado con el límite de <10%.

Sodio:

1. Dividir el contenido de sodio (en mg) entre el contenido de calorías totales del alimento.
2. Comparar el resultado con el límite de <1.

Tabla 2o. Listado de alimentos que deben ser comercializados en los espacios educativos

Fruta entera	- Mandarina. - Manzana. - Pera. - Banano. - Granadilla. - Uvas. - Naranja. - Fruta congelada. - Pinchos de fruta.
Fruta picada	- Papaya. - Mango. - Melón. - Patilla. - Pina. - Fresas. - Kiwi. - Ensalada de frutas.
Preparaciones con fruta	- Jugo de fruta bajos en azúcar o sin azúcar. - Exprimidos de fruta bajos en azúcar o sin azúcar. - Limonada baja en azúcar. - Salpicón. - Lulada. - Champús. - Compotas naturales. - Frutas deshidratadas. - Pinchos de frutas.
Verduras	- Verduras porcionadas (ejemplo: zanahoria). - Arroz con verduras. - Torta de verduras (zapallo, zanahoria, brócoli). - Verduras al vapor.
Lácteos	- Leche pasteurizada o ultra pasteurizada. - Kumis natural bajo en azúcar o sin azúcar. - Avena natural baja en azúcar o sin azúcar. - Queso tipo cuajada. - Queso con bocadillo o cualquier otro relleno. - Yogurt natural bajo en azúcar.
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	- Arroz. - Pastas. - Tortillas de maíz, trigo, yuca o arroz. - Arepa casera de maíz asada. - Papa cocida. - Papa guisada. - Plátano maduro asado, frito o cocido.

	- Arepa de maíz asada.
Leguminosas	- Carne de lentejas. - Bolitas de garbanzos. - Frijoles. - Maní.
Frutos secos	- Nueces. - Mezcla de semillas.
Proteína	- Carne de cerdo (preferiblemente magra). - Carne de res (preferiblemente magra). - Pollo. - Pescado. - Vísceras. - Huevo.
Bebida	- Agua potable, tratada, envasada y visible. - Agua de panela con limón. - Infusiones o aromáticas sin azúcar.
Especias	- Ajo. - Cilantro. - Comino. - Cúrcuma. - Curry. - Jengibre. - Pimienta. - Albahaca. - Laurel. - Orégano. - Tomillo. - Perejil. - Romero.

Notas de Vigencia

- Artículo modificado por el artículo [10](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

Legislación Anterior

Texto original del Decreto 4112.010.20.0724 de 2019:

ARTÍCULO DECIMO. DE LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS. Se adopta el lineamiento nacional del Documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables del Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud. De esta manera las Instituciones Educativas deberán ofertar

permanentemente alimentación saludable como se relaciona en la siguiente tabla:

Tabla 1. Grupos de alimentos permitidos en la tienda escolar saludable.

Grupo	Subgrupo	Permitidos	Recomendaciones
I. Cereales, raíces, tubérculos y Plátanos.	Cereales	Pan, galletas, tostadas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada: <10% de la energía total Sodio: <1mg/kcal Azúcares: <10% del total de energía	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los cereales integrales. Entre los ingredientes no debe estar las grasas parcialmente hidrogenadas. Preferir sin azúcares añadidos. No se permite con presencia de grasas Trans.
	Raíces	Yuca (incluir en preparaciones saludables) ñame	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos Ver normograma 32.
	Tubérculos	Papa (incluir en preparaciones saludables)	Preparaciones al horno, vapor o cocidas
	Plátanos	Plátanos (incluir en preparaciones saludables)	Para freír, se recomienda ver las directrices del buen uso de aceites y grasas.
II Frutas y verduras	Frutas	Todas Preferir la venta de frutas frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Promover el consumo, venta y preparación de frutas frescas. Innovar en la presentación. Para los jugos naturales, ofrecer la opción de "sin azúcar" o máximo 1 cda de azúcar en un vaso de 250mL (5g). Priorizar endulzar con miel natural, panela o azúcar morena.
	Verduras	Todas Preferir la venta de verduras frescas y comercializadas en circuitos	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Incluir y promover

Grupo	Subgrupo	Permitidos	Recomendaciones
		cortos locales.	venta de preparaciones con verduras frescas. No añadir sal a las preparaciones, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazónadores naturales. Cuando se añade mayonesa o crema, no exceder de 1cdita por Porción.
III Leche y productos lácteos	Leche entera	Toda	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir bajos en grasa, sodio y azúcares añadidos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 333 de 2011.
	Productos lácteos	Quesos (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada: <10% de la energía total Sodio: <1mg/kcal (Ver ejemplo) Bebidas lácteas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada: <10% de la energía total Sodio: <1mg/kcal Azúcares: <10% del total de energía (Ver ejemplo)	
IV Carnes, huevos, leguminosas	Carnes magras	Todas	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver
	Huevos	Todas las formas de preparaciones	normograma. No añadir sal a las preparaciones, incluir limón o
	Leguminosas	Todas	

	cocidas y mezclas vegetales cocidas		hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazónadores naturales. Preparaciones al horno, vapor o Cocidas.
	Nueces y semillas secas	Maní, almendras, nueces (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada: <10% de la energía total Sodio: <1mg/kcal Azúcares: <10% del total de energía (Ver ejemplo)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los alimentos bajos en sodio.
	Grasas poliinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceites vegetales (girasol, maíz, soya)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma.
	Grasas monoinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceite de canola, aceite de oliva, aguacate.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma.
	Azúcares simples	Panela, miel y azúcar (disminuir su consumo)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma.
	Dulces y postres	Promover postres y dulces bajo en azúcares y con alimentos autóctonos, que hagan parte de la cultura Alimentaria de la región.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma.

Fuente: Modificación a partir de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos -2015.

*Normograma: Resolución 2674 de 2013. Puede ser consultada en el siguiente enlace del Ministerio de Salud y Protección Social, que corresponde al Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf>

Grasa saturada

1. Multiplicar el contenido de grasa saturada por 9 (lo anterior, debido a que 1g de grasa aporta 9 kcal).
2. El resultado anterior dividirlo entre el total de calorías del alimento y multiplicarlo por 100.
3. Comparar el resultado con el límite de <10%.

Azúcares:

1. Multiplicar el contenido de azúcares por 4 (lo anterior, debido a que 1g de azúcares aporta 4 kcal).
2. El resultado anterior dividirlo entre el total de calorías del alimento y multiplicarlo por 100.
3. Comparar el resultado con el límite de <10%.

Sodio

1. Dividir el contenido de sodio (en mg) entre el contenido de calorías totales del alimento.

Comparar el resultado con el límite de <1.

PARÁGRAFO PRIMERO. Los alimentos que deben ser comercializados en los espacios educativos citados en el artículo 3 del presente decreto se relacionan a continuación:

Tabla No 2: Listado de alimentos que deben ser comercializados en los espacios educativos

<u>Fruta entera</u>	• Mandarina • Manzana • Pera • Banano • Granadilla • Uvas • Naranja • Fruta congelada • Pinchos de fruta
<u>Fruta picada</u>	• Papaya • Mango • Melón • Patilla • Piña • Fresas • Ensalada de frutas
<u>Preparaciones con</u>	• Jugo de fruta bajos en azúcar o sin azúcar

<u>fruta</u>	• Exprimidos de fruta bajos en azúcar o sin azúcar • Agua panela con limón. • Limonada baja en azúcar • Salpicón • Lulada • Champús • Compotas naturales • Frutas deshidratadas • Pinchos de frutas
<u>Verduras</u>	• Verduras porcionadas (ejemplo: zanahoria) • Arroz con verduras • Torta de verduras (zapallo, zanahoria, brócoli) • Verduras en conserva
<u>Lácteos</u>	• Leche pasteurizada o ultra pasteurizada, • Kumis natural baja en azúcar o sin azúcar • Avena natural baja en azúcar o sin azúcar • Queso tipo cuajada • Quesadillo
<u>Cereales, raíces, tubérculos y plátanos</u>	• Arroz • Tortillas de maíz, trigo, yuca o arroz • Arepa de maíz asada • Papa cocida • Papa guisada • Plátano maduro asado o cocido • Arepa de maíz asada
<u>Leguminosas</u>	• Carne de lentejas • Bolitas de garbanzos
<u>Frutos secos</u>	• Maní • Nueces • Mezcla de semillas
<u>Proteína</u>	• Carne de cerdo • Carne de res • Pollo • Pescado • Huevo cocido
<u>Bebida</u>	• Agua potable, tratada, envasada y visible
<u>Especias</u>	• Ajo • Cilantro • Comino • Cúrcuma • Curry • Jengibre
	• Pimienta • Albahaca • Laurel • Orégano • Tomillo • Perejil • Romero



ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO. <Artículo modificado por el artículo [12](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> Presentación y exhibición de alimentos saludables. Los prestadores de servicios de alimentos en las instituciones educativas deberán presentar los alimentos establecidos en la Tabla 2o del artículo décimo primero del presente decreto a la comunidad de manera preferente y asegurarán la mayor visibilidad de los mismos.

Notas de Vigencia

- Artículo modificado por el artículo [12](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

Legislación Anterior

Texto original del Decreto 4112.010.20.0724 de 2019:

ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO. De la Presentación y exhibición de alimentos saludables e inocuos: Los prestadores de servicios de alimentos en la institución educativa, deberán ofrecerlos en presentaciones de forma creativa, atractiva y agradable a la vista, al gusto y en porciones individuales. La exhibición se hará en lugares con mayor visibilidad de los alimentos con clasificación “recomendados para la alimentación de los escolares”, garantizando las condiciones de calidad e inocuidad.



ARTÍCULO DECIMO SEGUNDO. Responsabilidad de los actores. De la Secretaría de Educación:

11.1 Dar lineamiento y proveer las herramientas necesarias para la implementación de las estrategias tiendas escolares, a través del PEI y la oferta de alimentos saludables en las tiendas escolares.

11.2 Institucionalizar como el día de intensificación de la oferta saludable en el entorno educativo, todos los miércoles.

PARÁGRAFO PRIMERO. Velar por la inclusión de preparaciones saludables en celebración de fechas especiales como: 16 de octubre, día mundial de la alimentación, 24 de septiembre, día nacional de lucha contra la obesidad y el sobrepeso, día del niño, halloween, entre otras.

11.3 Realizar Implementación, seguimiento y verificación de planes de mejoramiento a las instituciones educativas y las tiendas escolares.



ARTÍCULO DECIMO TERCERO. Ningún docente o administrativo debe vender alimentos dentro de las instituciones educativas. La comercialización de alimentos se realizará exclusivamente en los establecimientos mencionados en el artículo 3 del presente decreto.



ARTÍCULO DECIMO CUARTO. <Artículo derogado por el artículo [13](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali>

Notas de Vigencia

- Artículo derogado por el artículo [13](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

Legislación Anterior

Texto original del Decreto 4110.20.0724 de 2019:

ARTÍCULO DECIMO CUARTO. Ni las instituciones educativas, ni el personal prestador de servicios de expendios de alimentos establecidos en el presente decreto, harán convenios con la industria de alimentos.



ARTÍCULO DECIMO QUINTO. La Secretaría de Educación vinculará a los tenderos de las sedes educativas en los procesos de promoción de alimentación saludable, que se establezcan dentro de las instituciones educativas.



ARTÍCULO DECIMO SEXTO. De la Secretaría de Seguridad y Justicia:

La Secretaría de Seguridad y Justicia dentro de sus competencias de inspección, vigilancia y control-IVC, realizará articulación con dependencias que realizan intervención del entorno educativo, con el fin de desarrollar acciones de control y protección de los alrededores de las instituciones educativas.

PARÁGRAFO PRIMERO. Esta Secretaría deberá participar en la mesa de Seguridad Alimentaria y Nutricional - SAN, con el objetivo de planear, implementar y realizar seguimiento a acciones desarrolladas en los alrededores del entorno educativo.



ARTÍCULO DECIMO SEPTIMO. De la Secretaría de Salud Pública:

16.1 Desarrollar acciones de inspección, vigilancia y control a las sedes educativas y establecimientos relacionados en el alcance (artículo 3), mediante la verificación de la oferta mínima establecida en este Decreto, buenas prácticas de manipulación de alimentos y promoción de hábitos alimentarios adecuados.

16.2 Realizar procesos de cualificación en alimentación saludable, saneamiento y lineamientos técnicos nacionales y locales, al personal que oferta alimentación en el entorno educativo.

PARÁGRAFO PRIMERO. En coordinación con la Secretaría de Educación, desarrollará procesos de promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas.

16.3 Realizar seguimiento a la implementación de lineamientos técnicos y nutricionales en el entorno educativo, dando cumplimiento a la normatividad vigente.



ARTÍCULO DECIMO OCTAVO. Seguimiento y evaluación de la estrategia alimentación escolar balanceada. Evaluación de la estrategia alimentación escolar saludable:

La evaluación de la estrategia debe hacerse de manera integral por parte de las Secretarías de Salud Pública y Educación, teniendo en cuenta los componentes de oferta, consumo, promoción de hábitos alimentarios saludables y buenas prácticas de manufactura de alimentos con la siguiente distribución porcentual:

- 30% Oferta y consumo de alimentos saludables: se aplicará el formato de verificación de oferta y consumo que elaboró la Secretaría de Salud Pública.
- 40% Promoción de alimentos saludables: se verificará el diseño, desarrollo y participación de los procesos pedagógicos institucionales y de las estrategias de información, educación y comunicación IEC, para la generación de hábitos alimentarios saludables en toda la sede educativa.
- 20% Prácticas adecuadas de manipulación de alimentos: mediante el proceso que desarrolla el área ambiental de la Secretaría de Salud Pública, en visitas de hallazgos y planes de mejora implementados.
- 10% Promoción de alimentos saludables: Mediante verificación de existencia de promoción audiovisual de alimentos y preparaciones saludables en las sedes educativas.

PARÁGRAFO PRIMERO. El Sistema de Vigilancia Alimentario y Nutricional - SISVAN Escolar, será la herramienta para el seguimiento del estado nutricional de los escolares de Santiago de Cali.



ARTÍCULO DECIMO NOVENO. ESTÍMULOS. La Secretaría de Salud Pública Municipal y la Secretaría de Educación Municipal, realizarán estímulos a las sedes educativas que sobresalgan en la implementación de la estrategia tienda escolar saludable, mediante reconocimientos públicos enmarcados en eventos de movilización transversales al ente territorial, como la Feria del Tendero Escolar; así mismo, se gestionarán estímulos en dotación para mejoramiento de los establecimientos educativos que ofertan alimentación saludable en sedes educativas, contribuyendo al mejoramiento de la implementación de la estrategia.



ARTÍCULO VIGESIMO. DEL SEGUIMIENTO Y VEEDURÍA. El Comité de Alimentación Escolar CAE, conformado por la comunidad educativa, será capacitado en la estrategia alimentación escolar balanceada y realizará veeduría a los establecimientos donde se expenda alimentos (ver artículo 3) de las sedes educativas, considerando los términos de contratación: oferta, calidad, inocuidad y promoción de alimentos.



ARTÍCULO VIGÉSIMO PRIMERO. <Artículo adicionado por el artículo [2](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> Promoción de la alimentación saludable. Las instituciones educativas oficiales y no oficiales de los niveles de preescolar, básica y media, desarrollarán e implementarán en sus instalaciones, estrategias y acciones dirigidas a la promoción de una alimentación saludable que además sea completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua.

Dentro de los seis (60) meses siguientes a la publicación del presente decreto, las instituciones destinatarias de la presente norma deberán formular un Programa para la Implementación de

Entornos Alimentarios Saludables en el que establezcan las medidas para la sustitución de los productos comestibles ultra procesados y la oferta de una Alimentación Saludable, el cual podrá elaborarse con fundamento en los siguientes lineamientos, que también podrán ser incorporados en los Manuales de Convivencia que forman parte de los Proyectos Educativos Institucionales, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1860 de 1994, incorporado en el Decreto 1075 de 2015, de las instituciones educativas:

- i. Revisión de las problemáticas en materia de alimentación por parte del Comité de Alimentación Escolar de la institución educativa. En caso de no ser una institución educativa atendida en el Programa de Alimentación Escolar, conformar un Comité de Alimentación Saludable con los siguientes actores: (i) Rector y directivos; (ii) representante de docentes; (iii) representante de los estudiantes; (iv) representante de padres de familia; (v) manipuladores de alimentos; (v) representante(s) de tendero(s).
- ii. Identificación de las problemáticas en materia de alimentación en las instituciones educativas. Estas pueden incluir: consumo excesivo de productos ultra procesados, bajo consumo de alimentos saludables como frutas, verduras, leche y productos lácteos, publicidad y promoción de productos comestibles y bebibles ultra procesados (eventos deportivos o culturales, tiendas con logos o marcas de empresas de la industria alimenticia o de bebidas endulzadas), sedentarismo, ausencia de puntos de agua potable en la institución, venta informal (vendedores ambulantes, ventas informales dentro de la institución educativa por parte de estudiantes, docentes, personal administrativo), entre otras.
- iii. Diseño de campañas dirigidas a las comunidades para enfrentar las problemáticas de la institución educativa y fomentar una Alimentación Saludable.
- iv. Promoción del desarrollo de acciones conjuntas entre familias y educadores orientados a fomentar hábitos de vida saludables.
- v. Disminución en la oferta y consumo de productos comestibles y bebibles ultra procesados, así:
 - a. Durante los primeros seis (6o) meses de la adopción del Programa para la Implementación de Entornos Alimentarios Saludables, las instituciones educativas solo podrán ofertar productos que cuenten con máximo dos (2o) sellos (etiquetado frontal de advertencia).
 - b. Después del primer año, de la adopción del Programa para la Implementación de Entornos Alimentarios Saludables, las instituciones educativas solo podrán ofertar productos que cuenten con máximo un (1o) sello (etiquetado frontal de advertencia), salvo lácteos, leguminosas y frutos secos como las nueces.
 - c. Después de los dieciocho (18) meses desde la adopción del Programa para la Implementación de Entornos Alimentarios Saludables las instituciones educativas no podrán ofertar productos que cuenten con ningún sello; (etiquetado frontal de advertencia), salvo lácteos, leguminosas y frutos secos como las nueces.
- vi. Establecer restricciones para las ventas de productos con sellos dentro de la institución educativa cuando el consumo de los mismos se haga dentro de la sede o en salidas pedagógicas o extracurriculares.

vii. No exhibir de manera visible productos no saludables en las tiendas y/o restaurantes escolares.

viii. Restringir el patrocinio de marcas de productos comestibles y bebibles ultra-procesados dentro de las instituciones educativas, así como en eventos deportivos o culturales que se desarrollen dentro de la institución educativa.

ix. Promover el consumo de agua, verduras y frutas frescas".

PARÁGRAFO. En ningún caso, el término del Programa para la Implementación de Entornos Alimentarios Saludables será superior a dieciocho (18) meses.

Notas de Vigencia

- Artículo adicionado por el artículo [2](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.



ARTÍCULO VIGÉSIMO SEGUNDO. <Artículo adicionado por el artículo [3](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> Campañas educativas de Alimentación Saludable. Las instituciones educativas deberán implementar campañas y estrategias para que se privilegie el consumo de productos saludables e inocuos al interior de sus sedes".

Notas de Vigencia

- Artículo adicionado por el artículo [3](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.



ARTÍCULO VIGÉSIMO TERCERO. <Artículo adicionado por el artículo [5](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> Estrategias específicas de promoción de una alimentación saludable en los establecimientos educativos. En orden a cumplir lo dispuesto en el artículo 4o de la Ley 1355 de 2009, las instituciones educativas oficiales y no oficiales de los niveles de preescolar, básica y media de Santiago de Cali, deberán adoptar estrategias encaminadas a promover el consumo de alimentos saludables, así como a generar conciencia sobre la relación entre el consumo habitual de productos comestibles ultra procesados con la aparición de Enfermedades No Transmisibles.".

Dichas estrategias deberán comprender, cuando menos, los siguientes componentes:

1. Contenidos transversales sobre el derecho a la alimentación adecuada y sobre la importancia de mantener una buena salud y una alimentación saludable, completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua y estrategias de información, comunicación y educación alimentaria y nutricional.

2. Actividades en las que participe la comunidad educativa y se promueva el entendimiento acerca de los factores de riesgo de las enfermedades no transmisibles, y

3. En el proceso de actualización del Manual de Convivencia, se deberán establecer las estrategias y mecanismos encaminados a garantizar la oferta de Alimentación Saludable en la Tienda Escolar y/o en el Restaurante Escolar, según aplique. Estas estrategias podrán comprender, entre otras, las siguientes:

- a. Incentivos al consumo de una Alimentación Saludable dentro del establecimiento educativo.
- b. Restricciones a la oferta de productos comestibles y bebibles ultra-procesados dentro de la institución educativa. Esto se hará mediante la disminución de oferta de productos con etiquetado frontal de advertencia.
- c. Orientaciones a padres, madres y cuidadores para que procuren enviar alimentos saludables para niñas, niños y adolescentes, en sus loncheras.
- d. Desarrollo de actividades orientadas a promover la conciencia sobre el impacto del consumo habitual de productos comestibles ultra procesados en la aparición de Enfermedades No Transmisibles.
- e. Fortalecimiento del Comité de Alimentación Escolar.
- f. Restricciones a la publicidad de marcas de productos comestibles y bebibles ultra procesados o que contienen etiquetado frontal de advertencia.
- g. Promover el consumo de agua, frutas y verduras frescas.

PARÁGRAFO. Los lineamientos establecidos en el artículo primero del presente Decreto deberán ser tenidos en cuenta por las instituciones educativas de los niveles de preescolar, básica y media, para que actualicen sus Manuales de Convivencia y adopten el Programa para la Implementación de Entornos Alimentarios Saludables.

Notas de Vigencia

- Artículo adicionado por el artículo [5](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.



ARTÍCULO VIGÉSIMO CUARTO. <Artículo adicionado por el artículo [6](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> Oferta de Alimentación Saludable en las Tiendas y Restaurantes Escolares. El Programa para la Implementación de Entornos Alimentarios Saludables deberá considerar las acciones necesarias para que las Tiendas Escolares ofrezcan Alimentación Saludable de acuerdo con lo establecido en el artículo quinto de este Decreto. Las instituciones educativas deberán asegurar que todos los contratos que suscriban con prestadores de servicios en Tiendas o Restaurantes Escolares,

aseguren la oferta de Alimentación Saludable y restrinjan la oferta de productos comestibles y bebidas ultra-procesados.

PARÁGRAFO. Dentro de los dos (2o) años siguientes a la publicación del presente decreto ninguna institución educativa en los niveles de preescolar, básica y media podrá tener contratos con prestadores de Restaurantes o Tiendas Escolares que no cumplan con lo dispuesto en esta norma".

Notas de Vigencia

- Artículo adicionado por el artículo [6](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.



ARTÍCULO VIGÉSIMO QUINTO. <Artículo adicionado por el artículo [7](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> Responsabilidad de los actores. Tanto el cuerpo docente y administrativo de las instituciones educativas, como los prestadores de servicios de alimentos y las Secretarías de Salud, Educación, Seguridad y Justicia deberán cumplir a cabalidad con los deberes y obligaciones impuestos en el Decreto Municipal No. 0724 de 2019.

Notas de Vigencia

- Artículo adicionado por el artículo [7](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.



ARTÍCULO VIGÉSIMO SEXTO. <Artículo adicionado por el artículo [9](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Con el propósito de avanzar en la garantía de la Alimentación Saludable a niñas, niños y adolescentes, el distrito de Santiago de Cali seguirá los siguientes lineamientos en el proceso de contratación del Programa de Alimentación Escolar - PAE:

- a. Se deberá privilegiar la entrega de raciones preparadas en sitio y, en su defecto, comida caliente transportada.
- b. Se deberá limitar a los menores niveles posibles la entrega de raciones industrializadas.

Notas de Vigencia

- Artículo adicionado por el artículo [9](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.



ARTÍCULO VIGÉSIMO SÉPTIMO. COMPROMISO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA ESCOLAR. <Artículo adicionado por el artículo [11](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali. El nuevo texto es el siguiente:> El Distrito de Santiago de Cali adelantará las acciones necesarias para el mejoramiento de la infraestructura de las instituciones educativas oficiales, con el propósito de que cumplan con los requisitos sanitarios necesarios para la preparación de alimentos in situ.

Las instituciones educativas deberán facilitar y realizar todas las acciones pertinentes encaminadas al mejoramiento de la infraestructura de las sedes. Esta deberá ser suficiente, adecuada y adaptada según el caso, y deberá permitir el procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos en forma segura, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6o de la Resolución No. 2674 de 2013 y el artículo 5o del Decreto Municipal No. 0724 de 2019.

Adicionalmente, dotarán de dispensadores, bebederos o llaves de agua de fácil acceso para el consumo de agua potable en sus instalaciones, promoviendo el uso de recipientes que no sean de un solo uso.

Notas de Vigencia

- Artículo adicionado por el artículo [11](#) del Decreto 4112.010.20.0918 de 7 de diciembre de 2023 de la Alcaldía de Santiago de Cali, 'por medio del cual se modifica el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019 'por el cual se establece la estrategia de alimentación escolar saludable en Santiago de Cali' y se dictan otras disposiciones', publicado en el Boletín Oficial No. 212 de 29 de diciembre de 2023.

Dado en Santiago de Cali a los 12 días del mes de diciembre de 2019.

MAURICE ARMITAGE CADAVID

Alcalde Santiago de Cali

Notas al Final

1. Concepto del derecho a la alimentación, glosario de derecho de la alimentación de la F A O. Pág. 42. Publicado en: <http://www.fao.org/3/a-as994t.pdf>.

2. Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.

3. ídem.

4. <http://www.fao.Org/3/am401 s/am401 s07.pdf>

5. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>
6. Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.
7. ídem.
8. ídem.
9. ídem.
10. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RrDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>
11. <https://www.mineducacion.gov.co/1621/article-82545.html>
12. Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.
13. ídem.
14. <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>.
15. <https://www.who.int>
16. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>
17. ídem.
18. <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>
19. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf>
20. <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>
21. Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.
22. ídem.
23. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>
24. ídem.
25. <https://www.who.int/features/qa/malnutrition/es/>
26. <https://www.who.int/todays/obesity/es/>
27. Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.

28. ídem.

29. ídem.

30. [https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/resolucion no. 2465 del 14 de junio de 2016.pdf](https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/resolucion_no_2465_del_14_de_junio_de_2016.pdf) y en: <https://www.who.int/topics/obesity/es/>

31. Artículo 1o Ley 850 de 2003.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.

Normograma de CALI

n.d.

Última actualización: 30 de diciembre de 2025 - (Diario Oficial No. 53.335 - 15 de diciembre de 2025)



**ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI**