

DECRETO 4112.010.20.0918 DE 2023

(diciembre 7)

Boletín Oficial No. 212. Año 2023, diciembre 29.

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.

EL ALCALDE DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI,

en ejercicio de sus atribuciones Constitucionales y Legales, en especial las conferidas en el Artículo 315 de la Carta Política, en concordancia con el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012, Ley 2167 de 2021 Decreto Municipal No. 0666 de 2010, y

CONSIDERANDO

Que la Declaración de los Derechos del Niño de 1959 dispone en el Principio 2o que el niño goza de una protección especial y dispondrá de todos los medios para desarrollarse física, mental, moral, espiritual y socialmente en forma saludable y normal.

Que la Declaración Universal de Derechos y Deberes del Hombre de 1948 establece en el artículo 11 que toda persona tiene derecho a que su salud sea preservada por medidas sanitarias y sociales relativas a la alimentación, el vestido, la vivienda y la asistencia médica.

Que la Observación General No. 12 del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de Naciones Unidas establece que «El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. El derecho a la alimentación adecuada no debe interpretarse, por consiguiente, en forma estrecha o restrictiva asimilándolo a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos».

Que en virtud de la Opinión Consultiva OC-17/02 del 28 de agosto de 2002 de la Corte Interamericana de Derechos Humanos, corresponde al Estado, a la familia, la comunidad y la sociedad la adopción de medidas especiales para la protección del niño. Por lo tanto, «(e)n aras de la tutela efectiva del niño, toda decisión estatal, social o familiar que involucre alguna limitación al ejercicio de cualquier derecho, debe tomar en cuenta el interés superior del niño y ajustarse rigurosamente a las disposiciones que rigen esta materia».

Que la Observación General No. 15 del Comité de los Derechos del Niño de 2013 sobre el derecho del niño al disfrute del más alto nivel posible de salud, resalta la obligación de los Estados de adoptar medidas encaminadas a garantizar el acceso a alimentos inocuos, nutricionalmente adecuados y culturalmente apropiados y luchar contra la malnutrición (para. 43). Asimismo, establece que los Estados deben limitar «(...) la exposición de los niños a la "comida rápida" de alto contenido en grasas, azúcar o sal, que es muy energética pero carece de suficientes micronutrientes,

y a bebidas de alto contenido en cafeína u otras sustancias de posibles efectos nocivos. Debe controlarse la comercialización de estas sustancias, especialmente cuando sus destinatarios son niños, así como su disponibilidad en las escuelas y otros lugares» (para. 47).

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 de 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 7o de la Ley 715 de 2001, establece que es competencia de los Distritos dirigir, planificar y prestar el servicio educativo en los niveles de preescolar, básica y media, en condiciones de equidad, eficiencia y calidad, así como ejercer la inspección, vigilancia y supervisión de la educación.

Que de conformidad con el artículo 44 de la Ley 715 de 2001, los Distritos tienen la función de dirigir y coordinar el sector salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el ámbito de su jurisdicción. Así mismo, 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 Ley 2120 de 2021 adopta medidas para promover entornos alimentarios saludables, con el fin de garantizar el derecho fundamental a la salud, especialmente de las niñas, niños y adolescentes, para prevenir la aparición de Enfermedades No Transmisibles. En sus artículos 6 y 9 establece que la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional establecerá estrategias para informar, educar, comunicar y promover entornos saludables en espacios educativos.

Que la Ley 2167 de 2021 «por medio del cual se garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante el calendario académico», establece los lineamientos para garantizar prestación del servicio de alimentación escolar durante la totalidad del calendario académico, con concurrencia de los recursos a cargo de la Nación, los distritos, los departamentos y los municipios.

Que los artículos 3o y 7o de la Ley 2254 de 2022, establecen las condiciones de inocuidad que deben cumplir los alimentos y bebidas típicos o artesanales.

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» 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 Resolución 1035 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, define el Plan Decenal de Salud Pública 2022-2031, señalando las acciones que buscan garantizar progresivamente el derecho humano a la alimentación adecuada y sostenible, de acuerdo con los diferenciales poblacionales y territoriales. Particularmente, pretende promover la alimentación saludable que satisfaga necesidades de energía y nutrientes en todos los momentos del curso de la vida y en los distintos entornos y ámbitos.

Que, mediante la Resolución 335 de 2021, modificada por la Resolución 002 de 2022, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar expidió los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE.

Que la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal con los que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

Que en la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional-ENSIN 2015 se evidencia que el indicador de exceso de peso en escolares de 5o a 12 años para Cali es 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 de frecuencia de consumo diario en Cali en estudiantes entre los 13 y 17 años:

- Consumo de frutas y verduras: 14%.
- Consumo de 3o o más porciones de leche y derivados 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 período registrado del 2014 al 2018, pasando del 27% a 32%

respectivamente, como lo expresa la siguiente gráfica.



Que las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 20 años actualizadas en 2015, establecen orientaciones a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un bienestar nutricional, de acuerdo con la evidencia científica. Estas pretenden contribuir al fomento de estilos de vida saludables, al control de deficiencias o exceso en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación, y buscan orientar a familias, educadores, asociaciones de consumidores, medios de comunicación e industria de alimentos, entre otros actores sociales.

Que, en el 2022, el Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE presentó un estado de la seguridad alimentaria en Colombia desde la Encuesta Nacional de Calidad de Vida. Específicamente, en el Valle del Cauca, el nivel de inseguridad alimentaria moderado o grave alcanzó el 28% y grave el 4.9%.

En este mismo informe, se determinó que el nivel nacional de inseguridad alimentaria alcanzó el 28.1% (moderado o grave) y 4.9% (grave). En materia de prevalencia, se identifica lo siguiente:

Prevalencia de inseguridad alimentaria moderada o grave en la población



Prevalencia de inseguridad alimentaria grave en la población



Que el Decreto Municipal No. 0666 de 2010 reglamentó el Acuerdo Municipal No. 0278 de 2009, y estableció las bases para la construcción y ejecución de la estrategia Alimentación Escolar Balance.

Que, por tal razón y con fundamento en los lineamientos contemplados en el Decreto Municipal No. 0666 de 2010, se adoptaron acciones para establecer la estrategia de alimentación escolar saludable en la ciudad, con el objetivo de incrementar la oferta de alimentos saludables en las tiendas escolares, cafeterías, quioscos, máquinas expendedoras y restaurantes que presten el servicio en instituciones educativas oficiales y no oficiales en los niveles preescolar, escolar, básica, media y superior. Lo anterior por medio del fortalecimiento de la promoción del consumo de alimentos saludables en el entorno educativo. La finalidad de estas estrategias es incidir en la elección de estos

alimentos y contribuir al mejoramiento de indicadores de malnutrición (obesidad y sobrepeso) en Santiago de Cali.

Que en el Acuerdo No. 470 de 2019 se adoptó la Política Pública de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Especial de Santiago de Cali. El alcance de dicha política es mejorar la calidad de vida de la población de la ciudad, por medio de acciones constantes, coordinadas e intersectoriales en la seguridad alimentaria y nutricional que satisfagan y respondan a las necesidades alimentarias de la población de Santiago de Cali.

Que en el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 de diciembre 12 de 2019, se estableció la estrategia de «Alimentación Escolar Saludable e Inocua», siendo su objetivo promover una alimentación sana e inocua por medio de la regulación de la demanda y oferta de alimentos saludables dentro de la comunidad educativa, así como la gestión de procesos pedagógicos, que favorezcan los hábitos y estilos de vida saludables; garantizando con ello, el más alto nivel posible de salud física y mental en las niñas, niños y adolescentes y en toda la comunidad educativa.

Que mediante comunicación de radicado Orfeo No. 202341430600011471 de fecha 12 de diciembre de 2023, el Secretario de Educación del Distrito Especial de Santiago de Cali, certifica que su Organismo "realizó junto con su equipo de profesionales de la Subsecretaría de Calidad Educativa, la revisión técnica y jurídica al proyecto de Decreto que tiene como fin establecer nuevos lineamientos y orientaciones para la implementación de entornos saludables en instituciones Educativas del Distrito Especial de Santiago de Cali", viabilizando técnicamente las modificaciones al Decreto No. 4112.010.20.0724 de diciembre 12 de 2019, a fin de propiciar ambientes alimentarios escolares saludables de mayor cobertura.

Que, por todo lo expuesto anteriormente, se hace necesario modificar el decreto No. 4112.010.20.0724 de diciembre 12 de 2019, teniendo en cuenta que se ha identificado la necesidad de fortalecer algunas de las medidas y herramientas consideradas en el acto administrativo referido, implementando mecanismos que procuren la adopción efectiva de medidas para lograr ambientes alimentarios escolares saludables y estableciendo la revisión de los alimentos y preparaciones recomendadas en las instituciones educativas, para hacer frente a la grave situación nutricional de los escolares en el Distrito de Santiago de Cali, de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional – Sisvan (2022), la obesidad en escolares aumentó del 16,7% al 18% entre 2021 y 2022; por otra parte, se mantiene casi estático, en un 35%, la razón de estudiantes que reporta una relación índice de masa corporal/edad (IMC/edad) que denota exceso de peso.

Que en este sentido, se modificará, adicionará y derogará unos artículos para la mejor ejecución de la Estrategia Alimentaria Escolar.

DECRETA

ARTÍCULO PRIMERO. Modificar el Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019, el cual quedará así:

Modifíquese el artículo cuarto del Decreto Distrital No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019, el cual quedará así:

"ARTÍCULO CUARTO. Definiciones. 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 esterol 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 (4o) 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 esteres 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 5o años y por encima de la línea de puntuación +2 desviaciones estándar en el grupo de 5o 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".



ARTÍCULO SEGUNDO. Adiciónese el presente artículo al Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019:

"ARTÍCULO VIGÉSIMO PRIMERO. 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 (6o) 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; (vi) 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.



ARTÍCULO TERCERO. Adiciónese el presente artículo al Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019:

"ARTÍCULO VIGÉSIMO SEGUNDO. 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".



ARTÍCULO CUARTO. Modifíquese el artículo sexto del Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019, el cual quedará así:

"Artículo sexto. Cláusulas en los contratos de servicios de alimentos. 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".



ARTÍCULO QUINTO. Adiciónese el presente artículo al Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019:

"ARTÍCULO VIGÉSIMO TERCERO. 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".



ARTÍCULO SEXTO. Adiciónese el presente artículo al Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019:

"ARTÍCULO VIGÉSIMO CUARTO. 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".



ARTÍCULO SÉPTIMO. Adiciónese el presente artículo al Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019:

ARTÍCULO VIGÉSIMO QUINTO. 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".



ARTÍCULO OCTAVO. Modifíquese el artículo séptimo del Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019, el cual quedará así:

"ARTÍCULO SÉPTIMO. 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 9o de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen".



ARTÍCULO NOVENO. Adiciónese el presente artículo al Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019:

"ARTÍCULO VIGÉSIMO SEXTO. 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".



ARTÍCULO DÉCIMO. Modifíquese el artículo décimo del Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019, el cual quedará así:

"ARTÍCULO DÉCIMO. Disponibilidad de Alimentación Saludable en Instituciones Educativas. 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	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de

		frutas frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	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 (20) 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 saturada: <10% total de energía total.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver nomograma. Preferir alimentos bajos en 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.
Espicias	- Ajo. - Cilantro. - Comino. - Cúrcuma. - Curry. - Jengibre. - Pimienta. - Albahaca. - Laurel. - Orégano. - Tomillo. - Perejil. - Romero.



ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO. Adiciónese el presente artículo al Decreto Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019:

"ARTÍCULO VIGÉSIMO SÉPTIMO. Compromiso para el fortalecimiento de la infraestructura escolar. 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 en sitio.

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".



ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO. Modifíquese el artículo décimo primero del Decreto

Municipal No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019, el cual quedará así:

"ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO. 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".



ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO. DEROGATORIAS. La presente norma deroga los artículos 8o, 9o y 14 del Decreto Municipal No. No. 4112.010.20.0724 del 12 de diciembre de 2019.



ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO. VIGENCIA. El presente decreto rige a partir de su expedición y será publicado en el Boletín Oficial del Distrito de Santiago de Cali.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Santiago de Cali, a los siete días del mes de diciembre de dos mil veintitrés.

JORGE IVÁN OSPINA GÓMEZ

Alcalde de Santiago de Cali.



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**