

## **Comunicado a la opinión pública sobre cambio de productos del Programa de Alimentación Escolar -PAE-**

Tunja, 1 de julio de 2021. (UACP). El Programa de Alimentación Escolar – PAE- de la Secretaría de Educación de Boyacá, se permite informar a la comunidad boyacense, de acuerdo con los comentarios presentados en las redes sociales relacionadas con el atún entregado dentro de la Ración para Preparar en Casa -RPC- del mes de junio, lo siguiente:

Para la entrega de la RPC, del mes de junio, se realizaron cambio de alimentos en algunos municipios, a causa del desabastecimiento que se presentó en el producto proteico huevo, debido al Paro Nacional, por lo que en lugar de la canasta de los 30 huevos se entregaron 2 latas de Atún en lomo y una libra de garbanzos.

El equipo de apoyo a la Supervisión, dentro del desarrollo de sus funciones, pudo constatar el suministro de atún en presentaciones de lomo en aceite, con fechas de vencimiento vigentes, lotes, fechas de elaboración especificadas en cada uno de los empaques y registros sanitarios vigentes, adicionalmente, los registros sanitarios de los atunes entregados fueron consultados en la página web del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, que es un sitio web donde se publican los datos de productos, para este caso alimentos, brindando así información básica de los alimentos rotulados.

Así mismo es importante precisar, que el INVIMA, autoridad sanitaria en alimentos del orden Nacional, ante publicaciones similares generadas en diferentes medios, solicitó a los ciudadanos abstenerse de difundir y reproducir información que provenga de fuentes no oficiales ni confiables.

En el mismo sentido, el INVIMA estableció:

*“La metodología que se ha observado en redes sociales no corresponde a un procedimiento válido para comprobar la calidad de un producto, ya que no se tienen en cuenta las características propias de este.*

*Vale la pena destacar, que el atún es un alimento que se compone de agua, proteína, grasa natural y micronutrientes (sodio, potasio, minerales, vitaminas), entre otros.*

*Al someter este alimento a un proceso de lavado y posterior escurrido, una metodología que no tiene ningún sustento científico nacional o internacional, genera que se pierda la humedad del producto, su grasa natural, micronutrientes y proteínas solubles, y quede un producto que contendrá componentes no solubles, perdiendo así su apariencia, dado que se ha afectado las características propias del producto”.*

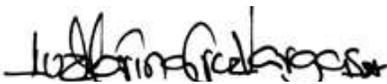
Por lo anterior, la determinación de inocuidad de un producto no puede estar sujeta a técnicas empíricas como las presentadas en los videos publicados que no tienen ningún sustento científico y que por el contrario, generan confusión y desinformación ante la comunidad, puesto que impiden la verificación de requisitos sanitarios que están contemplados en la normatividad vigente.

Es por tal razón que el Equipo PAE, antes de cada entrega verifica que el registro o notificación sanitaria de cada producto cumpla con los parámetros requeridos por la normatividad vigente y así mismo, se desplaza a cada municipio y durante las entregas del complemento alimentario realiza la

respectiva revisión de los productos, previa a la entrega de los mismos a los padres de familia o acudientes, lo anterior en procura del Bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del Departamento.

Finalmente, se insta a la comunidad educativa en general y especialmente a padres, madres y acudientes de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios de los paquetes alimentarios entregados -RPC-, a consultar información en fuentes oficiales, como son: Los entes regulatorios, que tienen el rigor técnico científico para así no generar desinformación en la comunidad en general y así mismo, a evitar el desperdicio de los alimentos entregados dentro de la Ración.

Gracias por su atención



LUZ MARINA CRUZ VARGAS  
Secretaria de Educación (E)



JOHN JAIRO VARGAS LASSO  
Subdirector Técnico PAE

PROYECTO: DIANA NOVA / COORDINADORA TÉCNICA PAE