



Del PAE a las tiendas escolares: así se alimentan los niños y jóvenes en los colegios de Colombia

f t w

SI QUIERES APOYAR A VORÁGINE, DALE CLIC A ESTE LINK PARA IR A NUESTRA VAKI

» Informe

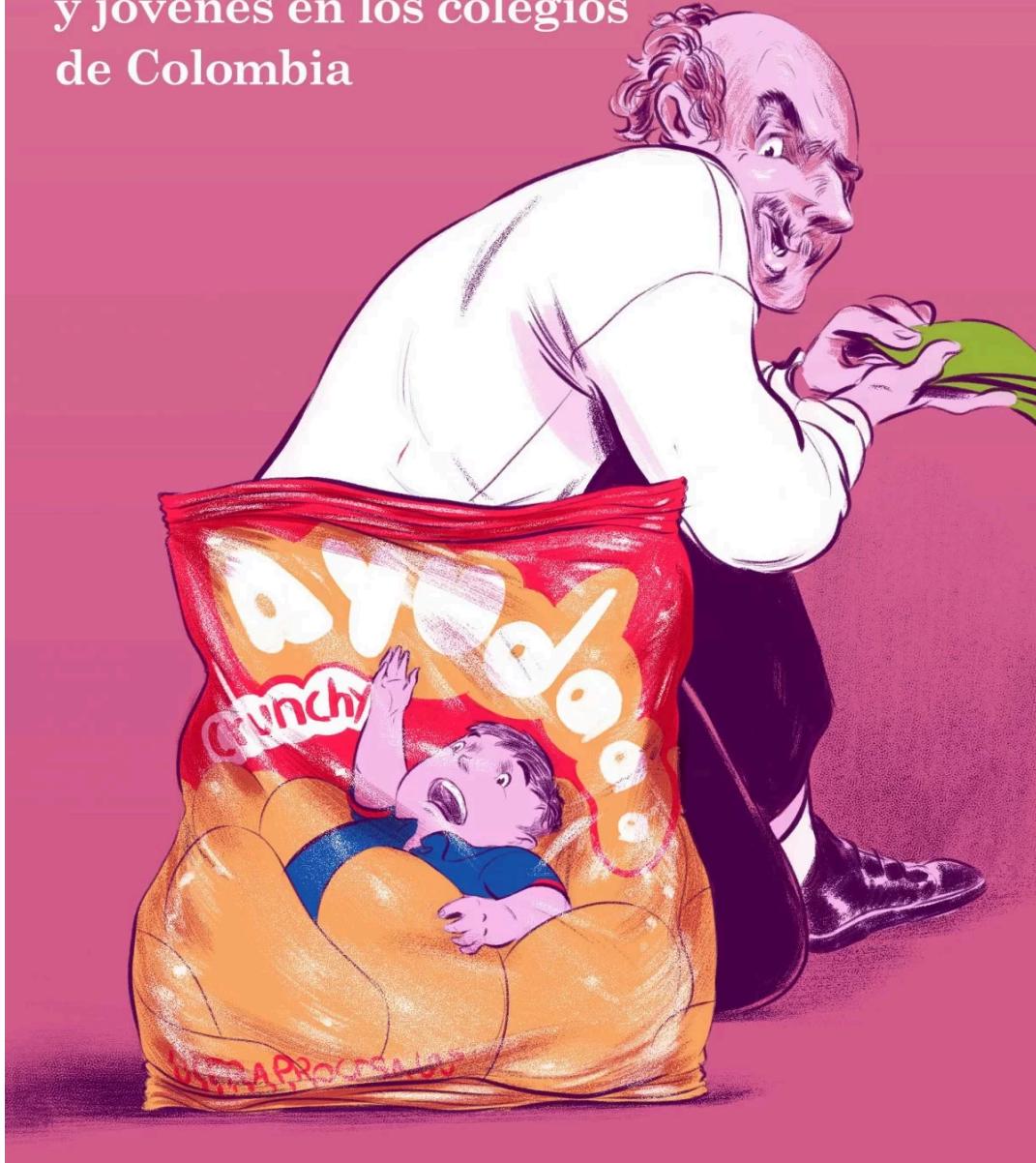
¿Qué tanta comida 'chatarra' se vende en los colegios? ¿Quién regula eso? ¿Cómo se preparan los menús que componen el Programa de Alimentación Escolar? Segunda parte del especial #AsíComenLosEstudiantes.

26 de enero de 2022

Por: Vorágine



Del PAE a las tiendas escolares: así se alimentan los niños y jóvenes en los colegios de Colombia



Ingrid Carolina tiene 6 años. Esta mañana gris de noviembre de 2021, poco después de llegar al colegio le sirvieron unos huevos revueltos "un poquito fríos", una mandarina, un pandebono de paquete y una taza de chocolate. Es el desayuno del día para los alumnos de la jornada de la mañana de la Institución Educativa Nidia Quintero, un colegio público de 1.800 estudiantes ubicado en la localidad de Engativá, en el noroccidente de Bogotá.

¿Cómo funciona la cadena de suministro y distribución de alimentos en las escuelas de Colombia? ¿Qué comen los estudiantes de los colegios públicos y privados del país? ¿Alguien supervisa la calidad de esa comida? ¿Qué tanta injerencia tiene la industria de comestibles ultraprocesados y bebidas azucaradas y endulzadas en lo que finalmente se consume en las instituciones educativas?

Los alimentos y bebidas que comen y beben los 9,9 millones de niños, niñas y adolescentes que hacen parte del sistema educativo en Colombia tienen tres orígenes diferentes: **se los entregan**

los colegios bajo la forma de desayunos, refrigerios o almuerzos; **los compran ellos mismos en las tiendas escolares**, si en donde estudian hay una; o **los seleccionan y preparan en casa sus padres o acudientes, y se los mandan en una lonchera**. En la primera opción, si el colegio es privado son sus directivas las que deciden quiénes elaboran los menús, y es un hecho que en los últimos años se han sumado cada vez más nutricionistas a esos equipos, por el aumento sostenido del sobrepeso y la obesidad en la población infantil. En la segunda opción, a nivel nacional no existe ninguna regulación para las tiendas escolares y son los rectores de cada institución los que deciden cómo funcionan esos lugares, qué pueden ofrecer, quiénes los administran. En la tercera opción, todo depende de la educación y los hábitos de quienes están en casa.

Del campo a Bogotá: la desigualdad del PAE

La alimentación en los colegios públicos de Colombia depende del [Programa de Alimentación Escolar \(PAE\)](#), creado a mediados de los años 1950 y cuyo objetivo oficial es fomentar no solo el acceso sino la permanencia en el sistema educativo de muchos niños que a veces solo comen lo que reciben en el lugar donde estudian. Según el Ministerio de Educación, los beneficiarios del PAE tienen un 32,5% menos de posibilidades de desertar y abandonar las clases.

En el primer gobierno de Juan Manuel Santos (2010-2014), luego de que el país conoció la forma en que varios contratistas y funcionarios se robaban los recursos del programa, inflablan precios de alimentos y entregaban productos de mala calidad o vencidos, la coordinación del PAE pasó del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación y ahora, cuando se siguen conociendo denuncias e investigaciones por corrupción al interior del programa, el gobierno de Iván Duque creó una unidad administrativa especial para liderarlo. Sin embargo, las que en la práctica lo manejan directamente son las entidades territoriales certificadas, como se les conoce a las 96 gobernaciones y alcaldías con permiso para hacerlo.

Según el Ministerio, en diciembre de 2021 **el PAE beneficiaba a un total de 5,7 millones de niños, niñas y adolescentes, de los cuales 1,9 millones (33%) están en zonas rurales**. Se trata de un programa muy codiciado por los contratistas, pues **maneja recursos anuales cercanos a los 2,5 billones de pesos** (unos 430 mil pesos anuales por estudiante). Los colegios beneficiados con el PAE reciben desayunos para los alumnos matriculados en la jornada de la mañana, y refrigerios y almuerzos para quienes estudian en jornada única o en la tarde.

Más allá de lo que el país ha conocido en los últimos años sobre el programa por los escándalos de corrupción –como el informe presentado en octubre de 2021 por la Contraloría General, que abrió 154 investigaciones por inconsistencias en 47.000 millones de pesos en la ejecución de recursos del programa y alertó de sobrecostos en lugares como La Dorada (Caldas) y Amazonas, por ejemplo–, los ciudadanos no cuentan con información suficiente, ni transparente, sobre lo que comen los estudiantes beneficiados con el PAE y qué tan saludables son los alimentos y preparaciones que reciben.

Para escribir los dos reportajes de la serie #AsíComenLosEstudiantes, Vorágine envió derechos de petición a 32 entidades territoriales, solicitando información concreta sobre los productos que componen el programa y la cantidad de alimentos ultraprocesados que les entregan a los niños, además de la marca comercial, la empresa productora, a quién se los compran y cuánto cuestan. **La opacidad en este tema es evidente.**

Casi todas respondieron de forma incompleta, ambigua o, directamente, contradictoria, pues a pesar de que varias Secretarías de Educación declararon que los estudiantes de los colegios que están a su cargo no reciben productos comestibles ultraprocesados (o PCU, como los llaman los expertos), las listas que anexaron demuestran lo contrario. Jugos de caja, galletas de paquete, chocolates y cereales con exceso de azúcares añadidos aparecieron varias veces. Al final, solo cuatro secretarías,

las de Guainía, Guaviare, Vichada y Quindío, aceptaron abierta y explícitamente que incluían ultraprocesados en el PAE.

Y mientras en algunos lugares las cocinas en las que se preparan los alimentos que comen los niños están llenas de insectos y roedores o tienen vajillas que no se usan hace meses porque los contratistas no cumplen con el compromiso que adquieren y, cuando lo hacen, entregan porciones incompletas o alimentos vencidos que ponen en riesgo la salud de los estudiantes, en otros sitios el PAE parece funcionar bastante bien y recibe muy pocas quejas, no solo de los encargados de vigilarlo sino de padres y madres de familia y las directivas de los colegios.

Bogotá es una de esas excepciones. En la ciudad con más estudiantes matriculados del país, el PAE está presente en 418 colegios y casi 800 sedes de esas instituciones, según la Secretaría de Educación. Si se tiene en cuenta un escenario con 100% de presencialidad, la capital entrega diariamente **68.634 desayunos** en 136 sedes, **138.391 almuerzos** en 308 sedes, y **672.273 refrigerios** en 776 sedes. La diferencia entre los desayunos y almuerzos y los refrigerios es gigantesca porque los primeros, también llamados comida caliente, solamente se entregan donde hay un comedor escolar y en Bogotá todavía faltan muchos de esos (solo 161 instituciones lo tienen).

A finales de 2021, Vorágine visitó dos de esos colegios públicos, el primero en Engativá y el segundo en Bosa, una localidad del sur de la ciudad donde cientos de miles de habitantes tienen varias necesidades básicas insatisfechas. El orden y la higiene saltaban a la vista. Los proveedores cumplían con todos los protocolos de preparación y entrega, y se notaba un esfuerzo por dar menús completos y variados que tuvieran una proteína, un alimento energético, un cereal, una verdura, una fruta y la bebida.

“Primero definimos qué alimentos necesitamos comprar, según las recomendaciones de los nutricionistas y del equipo técnico de la Secretaría de Educación, y luego sí contratamos la logística de la distribución o entrega. Eso no pasa en otras entidades territoriales, donde los procesos ocurren de forma simultánea y el contratista es quien decide qué entrega según unos lineamientos muy generales”, le dijo a Vorágine el subsecretario de Educación de la Alcaldía de Bogotá, Carlos Reverón Peña.

Bogotá divide la operación del PAE en dos: en los comedores escolares, cuando los hay, la Secretaría de Educación firma contratos con cajas de compensación que preparan y entregan la comida caliente; por otro lado, los refrigerios se compran desde 2015 a través de Colombia Compra Eficiente. La decisión se tomó, afirma Reverón, para evitar que los contratos se entreguen a dedo o a través de subastas inversas (a la baja) a personas que terminan robándose, con total impunidad, los recursos de la alimentación de los niños.

“Bogotá es de las excepciones. La ciudad avanzó mucho en ese sentido desde la administración de Lucho Garzón (2004-2007), que puso el énfasis en el programa Bogotá sin Hambre. En el país el PAE está muy focalizado y solo pocos niños son beneficiarios del programa por colegio. En Bogotá es universal, lo que significa que si llega a una institución llega a todos los que estudian allí”, agrega Reverón. Además, a diferencia de lo que ocurre en el resto del país, donde **el PAE se financia con recursos del Sistema General de Participaciones**, en Bogotá el 92% son recursos propios de la Secretaría de Educación, unos 450.000 millones de pesos.

Esos números hablan bien de algo.

Pero, ¿qué pasa con la comida? Vorágine hizo la visita a los colegios públicos en compañía de una nutricionista de la Universidad Nacional y así comprobó, por ejemplo, que el desayuno que Ingrid Carolina y sus compañeritos recibieron esa mañana fría de noviembre, y que fue igual en todos los

colegios con los que trabaja el contratista elegido (Compensar) para esas instituciones, estaba bien conformado en términos generales de acuerdo a su grupo etario, salvo por el pandebono de paquete que según el menú establecido por la Secretaría de Educación se entrega dos veces por semana.

Elaborado por la empresa Topotoropo SAS, Lácteos y Horneados, ese pandebono está hecho de queso fresco blando, harina de trigo fortificada, azúcar, almidón de yuca, harina de maíz, huevo, margarina vegetal industrial, polvo de hornear, sal y ácido sórbico (conservante). “*Lo ideal es que como fuente de carbohidratos no se entregue un pandebono producido de forma industrial; una solución podría ser reemplazarlo por una arepa casera* –explica Judith Vargas, la especialista que acompañó la visita–. *El problema con estos productos de paquete es que, además de las grasas no saludables y los aditivos que traen, suelen tener excesos de sal o de azúcar y si hablamos de niños lo más responsable es evitar que adquieran esos gustos desde chiquitos*”.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda que la cantidad diaria de azúcar que se consuma no supere el 10% del total de calorías ingeridas, tanto en niños como en adultos. Una dieta promedio de 2.000 calorías diarias, por ejemplo, **no debería tener más de 50 gramos de azúcar, que caben en unas doce cucharadas pequeñas.**

Pero en el Colegio Jorge Isaacs, ubicado en Bosa, ese día de noviembre la bebida del almuerzo fue una leche saborizada de vainilla, producida por la empresa Colanta, que entrega 20 gramos de azúcar (**el 40% de la cantidad máxima recomendada por la OMS, reunido en una sola cajita amarilla de 200 mililitros**).

A finales de 2021, con la asesoría de la nutricionista de la Universidad Nacional, Vorágine examinó el menú rotativo de todos los desayunos y almuerzos programados para cuatro semanas en los colegios públicos de Bogotá a los que llega el PAE a través de Compensar. Se supone que los almuerzos siempre deben incluir verdura y fruta, pero en la revisión que hicimos llamó la atención que hay días en que los estudiantes no reciben ambas cosas. De hecho, el día de la visita a los colegios de Engativá y Bosa el almuerzo fue omelette de tilapia, arroz con pimentón, plátano frito, arveja, zanahoria y maíz a la crema como opción de verdura, y la leche saborizada de vainilla como bebida. A los niños les quedaron debiendo la fruta. El día anterior lo que no les dieron fue verdura, pues comieron pasta con carne molida en salsa boloñesa, otra vez plátano frito y una manzana. Y una semana antes les sirvieron lentejas y carne de cerdo acompañadas de arroz blanco, arepa y una pera.

Además, Vorágine encontró que a veces no se les entrega fruta con la excusa de que la bebida es un néctar de pera, mango o durazno, pero estas bebidas no siempre cumplen con los requerimientos nutricionales adecuados para personas en edad escolar. “*Y esto es problemático porque hay que recordar que para muchos de esos estudiantes la única opción de consumir verdura o fruta es en el colegio; no van a poder hacerlo en casa*”, complementa Vargas.

Vorágine les preguntó a los nutricionistas Laura Vallejo, Claudia León y Estyben Pirachicán, del equipo de la Secretaría de Educación encargado de construir los menús del PAE, por qué hay días en que no programan entrega de fruta o verdura y la respuesta fue que aunque saben que es fundamental promover su consumo, las sobras que dejan los estudiantes demuestran que no son sus alimentos favoritos y, “para evitar el desperdicio”, decidieron no servirlas todos los días sino una o dos veces por semana.

También dieron un argumento que luego otros expertos desestimaron: que las frutas y las verduras son equiparables en nutrientes y vitaminas, y por eso no hay problema en que algunos días el menú no incluya ambos tipos de alimentos. “*Esa es una respuesta de ocasión. Las verduras y frutas dan vitaminas y minerales y hasta ahí la verdad. Lo que no es cierto es que suministren los mismos*

Del PAE a las tiendas escolares: así se alimentan los niños y jóvenes en los colegios de Colombia - Voragine "nutrientes", afirma Fernando Sarmiento Quintero, gastroenterólogo pediatra, nutriólogo y autor de distintos libros sobre nutrición saludable en población infantil.

Según la última Encuesta Nacional de Salud Escolar (ENSE), publicada en 2018, **solo uno de cada diez niños o jóvenes en edad escolar consume frutas y verduras en la cantidad recomendada diariamente por la OMS**. Además, el 74% consume bebidas azucaradas una o más veces al día y el 76,5% no consume lácteos con la frecuencia recomendada. Estos números tienen no solo un efecto perverso en la salud de los estudiantes, sino en la salud económica de la nación, pues se calcula que el gasto anual que hace el Estado colombiano solamente para cubrir los tratamientos de diabetes atribuibles a bebidas azucaradas es de casi 740.000 millones de pesos.



Así domina la industria a las tiendas escolares

En 2019, la economista e investigadora Valentina Rozo publicó con De Justicia una investigación titulada [Dime dónde estudias y te diré qué comes: oferta y publicidad en tiendas escolares en Bogotá](#). Tras visitar **21 colegios públicos y privados de Bogotá** (de todos los niveles

socioeconómicos), no como muestra representativa sino para inferir tendencias sobre la alimentación de los niños en los entornos escolares, una de las grandes conclusiones de Rozo fue que los esfuerzos aislados que se han dado en los últimos años para mejorar la forma en que se alimentan los niños y jóvenes no han impedido que las tiendas de los colegios estén a merced de la industria de alimentos ultraprocesados y bebidas azucaradas, [a pesar de su famoso acuerdo de autorregulación](#).

El sobrepeso y la obesidad son un problema de salud pública mundial. **En los últimos 40 años se ha multiplicado por diez el número de personas entre 5 y 19 años con obesidad.** En Colombia, **uno de cada cuatro niños de 5 a 12 años y uno de cada cinco adolescentes de 13 a 17 años tiene sobrepeso u obesidad**, lo que los pone en mayor riesgo de sufrir dificultades respiratorias, fracturas, hipertensión y resistencia a la insulina, entre otras cosas. Sin hablar de los efectos psicológicos.

¿Qué tienen que ver las escuelas y los colegios con todo esto? Según el Ministerio de Salud, está comprobado que **el exceso de peso aumenta cuando las personas ingresan al sistema educativo y se ven expuestas al mercadeo de alimentos, algo que suele ocurrir a los cinco años.** Pero el sobrepeso y la obesidad no se explican tanto por los almuerzos de los colegios privados o los menús del PAE, para el caso de las instituciones públicas, sino por la oferta de las tiendas escolares.

“Los entornos escolares son fundamentales para definir los hábitos de consumo futuros, y son un lugar en el que los niños y las niñas deberían estar protegidos”, recalca Rozo en su libro.

El problema es que en Colombia, contrario a lo que pasa en muchos otros países, **no existe ninguna regulación a nivel nacional que establezca explícitamente cuáles son los productos** que se pueden comercializar y publicitar en las tiendas de los colegios.

Lo más cercano que hay es la [Ley 1355 de 2009, mejor conocida como Ley de Obesidad](#), que de manera vaga y general establece que los colegios públicos y privados “que suministren el servicio de alimentación de manera directa o a través de terceros, deberán ofrecer una **diversidad de alimentos que cubran las necesidades nutricionales de su comunidad**, siguiendo, entre otras referencias, las guías alimentarias del Ministerio de Salud y del ICBF”.

A nivel local son muy pocas las ciudades que tienen algún tipo de regulación concreta sobre tiendas escolares. Medellín, Cali y Bogotá son tres ejemplos, así como los departamentos de Nariño y Meta. Se trata de esfuerzos aislados, cuya continuidad muchas veces también depende del alcalde o gobernador de turno.

En Bogotá existe la **Resolución 2092 de 2015 de la Secretaría de Educación**, por la cual se establecen directrices para el funcionamiento de la tienda escolar de los colegios oficiales o públicos, además de servir de “guía para la oferta de alimentos en los colegios privados”.

La resolución dicta que “la oferta de bebidas azucaradas, con edulcorantes naturales, artificiales o ambos, incluidas las gaseosas de todo tipo, y los alimentos fritos, se regulen de manera progresiva” de la siguiente forma: durante el primer año siguiente a la entrada en vigencia de la resolución, se supone que no debería haber oferta de esos productos **2 días por mes**; en el segundo año, serían **4 días por mes**; en el tercer año, **6 días por mes**; y así sucesivamente “hasta eliminar” por completo la oferta de esos productos.

¿Se ha cumplido la resolución que establece una cantidad de días en los que se debe prohibir la venta de bebidas azucaradas, alimentos fritos y dulces en los colegios públicos de Bogotá? La pregunta es retórica.

Casi siempre, los rectores justifican su incumplimiento por las pérdidas económicas que la norma les genera a las tiendas escolares, además de que dicen que no impacta realmente en el cambio de hábitos de los estudiantes.

Una rectora de un colegio de estratos bajos consultada por Valentina Rozo para su investigación aseguró: “*Hay una sugerencia de que sean únicamente productos que representen un valor nutricional para los niños, pero también entendemos que como es un contrato de arrendamiento pues la señora debe tener sus ganancias para poder traer el canon de arrendamiento. Entonces muchas veces se trae por decir algo una ensalada de frutas y los niños no se la comen. Prefieren comer un paquete de papas o una gaseosa*”.

Ante la ausencia de una regulación nacional sobre tiendas estatales y de un impuesto a las bebidas azucaradas, posible en buena medida por el poderoso lobby de la industria, ese sector, agrupado en la Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI, firmó en 2016 un **acuerdo de autorregulación**, pues está ampliamente documentado que las bebidas azucaradas tienen una relación directa con el exceso de peso, al aportar una gran cantidad de calorías sin ningún valor nutricional e incidir en la reducción del consumo de alimentos saludables.

El acuerdo fue firmado por **Postobón, Pepsico, Coca Cola, Coca Cola Femsa, Bavaria, RedBull, AJE y Monster Energy** e incluye “cinco compromisos encaminados a fomentar estilos de vida activos y saludables”:

1. **Comercializar exclusivamente en escuelas primarias agua mineral y potable tratada, jugos 100% de fruta**, bebidas cuyo contenido de fruta sea superior o igual al 12% y bebidas a base de cereal.
2. Implementar un **sistema de etiquetado frontal**, adicional a la tabla nutricional, que le brinde al consumidor información nutricional clara y completa.
3. No dirigir **publicidad de bebidas no alcohólicas a menores de doce años** a excepción del agua mineral y potable tratada, jugos 100% de fruta, bebidas cuyo contenido de fruta sea superior o igual al 12% y bebidas a base de cereal.
4. Trabajar en la **promoción de hábitos de vida activos y saludables** con el fin de fomentar la actividad física, en colaboración con el Ministerio de Salud.
5. Proveer una variedad de **empaques con diferentes tamaños de porciones**, incluyendo tamaños pequeños o reducidos y opciones bajas en calorías o libres de ellas, así como proporcionar orientación sobre los tamaños de las porciones.

¿Qué ha pasado con esos compromisos? La investigación de Valentina Rozo sobre las tiendas escolares encontró que **la autorregulación de la industria de las bebidas azucaradas** no es suficiente para proteger a los niños y que, de los firmantes, AJE, Coca Cola, PepsiCo y Postobón siguen ofreciendo productos que habían prometido no volver a vender en los colegios de Colombia.

[Recorre aquí la infografía ilustrada sobre la forma en que funcionan las tiendas escolares](#)

Según [Dime dónde estudias y te diré qué comes](#), los productos más ofrecidos en las tiendas escolares son, en su orden: las empanadas y el agua; la arepa de queso; las chocolatinas, los paquetes de papas y los ponquéns recubiertos de chocolate; los paquetes de plátanos y mixtos, y las galletas sin crema y los “jugos” de caja.

“Jugos” entre comillas porque la mayoría de las veces no son realmente jugos, sino bebidas hechas con pulpa de fruta y sabores artificiales de fruta, que suelen ser engañosas para los rectores y administradores de las tiendas escolares, quienes creen que son saludables solo por llamarse jugos, sin saber que contienen un exceso de azúcar o de edulcorantes artificiales.

¿Y en qué colegios se vende más comida ‘chatarra’ y se ofrecen menos frutas y alimentos saludables? De acuerdo con la investigación realizada en Bogotá, en los de estratos medios, donde hay una **mayor capacidad adquisitiva** para comprar estos productos, en comparación con los estratos bajos, **pero todavía no existe una conciencia fuerte** sobre la importancia de una alimentación sana.

Esto llevó a la economista Rozo a analizar las **estrategias de publicidad** a las que se enfrentan los niños, las niñas y los adolescentes en los colegios.

Además de lo obvio, como que la industria de alimentos ultraprocesados se aprovecha de que **es en la infancia cuando se forman los hábitos de consumo que casi siempre permanecen hasta la edad adulta**, y de concluir que no debería promocionar sus productos en los colegios pues “*los menores de edad son los más vulnerables a la publicidad ya que no cuentan con mecanismos suficientes para entender las técnicas de persuasión que aumentan el deseo de adquirir algo*”, la investigadora encontró que en el caso de los entornos escolares existe una publicidad muy peligrosa, de la que se habla poco porque es “invisible”.

No se trata de los afiches tradicionales o de los logos en las máquinas dispensadoras o las neveras que están en constante contacto con los alumnos, que existen. **Este otro tipo de publicidad se da bajo la forma de patrocinios de eventos o de materiales escolares** que se ven solo durante ciertos momentos y que, casualmente, suele pertenecer a empresas de alimentos ultraprocesados y bebidas azucaradas.

“Postobón ayuda con carpas para días como el de la familia”, dijo el rector de un colegio de estrato medio entrevistado por Valentina Rozo. **“Alpina patrocinó el año pasado el modelo de Naciones Unidas”**, aseguró por su parte el administrador de la tienda de un colegio de estrato alto.

La economista ubicó nueve tipos distintos de publicidad que utilizan las empresas de comestibles ultraprocesados y bebidas azucaradas y endulzadas en los colegios. Las que más publicitan en los de Bogotá, y en todos los estratos, son **Postobón, Coca Cola, Colombina, Cream Helado y Frito Lay**, y lo hacen en góndolas, congeladores, neveras, buzones de reciclaje, afiches, mesas y máquinas de té, café y dispensadoras de productos de paquete. También auspician torneos deportivos, bazares y otro tipo de actividades extracurriculares, como el día de la Tierra. Su inmersión, dice Rozo, es total en el ecosistema educativo.

¿Qué ha hecho el Estado para impedir esto? No mucho.

¿Qué pueden hacer los padres y madres de familia? Educar a sus hijos para que comprendan las consecuencias que puede traer el consumo de productos ultraprocesados, y cruzar los dedos para que en el colegio, donde pasan la mayor parte del tiempo durante su infancia y adolescencia, se establezcan compromisos concretos que promuevan una alimentación saludable.

Porque como dijo hace unos años Enrique Jacoby, médico, exviceministro de Salud de Perú y asesor de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) experto en el tema, **los comestibles ultraprocesados “no están diseñados para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas, están diseñados para que se conserven por mucho tiempo en los estantes y generan deseos incontrolados de consumo** que llegan a dominar los mecanismos innatos de control del apetito y hasta el deseo racional de dejar de comer. Por eso resultan doblemente perjudiciales: son casi adictivos y eso lleva a aumentar el sobrepeso y la obesidad, al tiempo que sustituyen los alimentos frescos, que son la base de una dieta natural rica en nutrientes”.

Nota: Este reportaje se realizó gracias al apoyo de VITAL STRATEGIES.

SI QUIERES APOYAR A VORÁGINE, DALE CLIC A ESTE LINK PARA IR A NUESTRA VAKI



¿Quieres apoyarnos?

CLIC AQUÍ

Acerca del autor



Somos un medio digital independiente que nació el 1 de junio de 2020 para investigar y contar historias relacionadas con la vulneración de los derechos humanos y la corrupción en cualquier nivel, público o privado. Creemos que el periodismo es contrapoder o no puede llamarse periodismo, y le apostamos a las narraciones de largo aliento, las ilustraciones y el cómic periodístico. Si tienes una historia que compartirmos, escríbenos a info@voragine.co

LEER MÁS

Queremos escucharte ¡Escríbenos!

CONTACTO

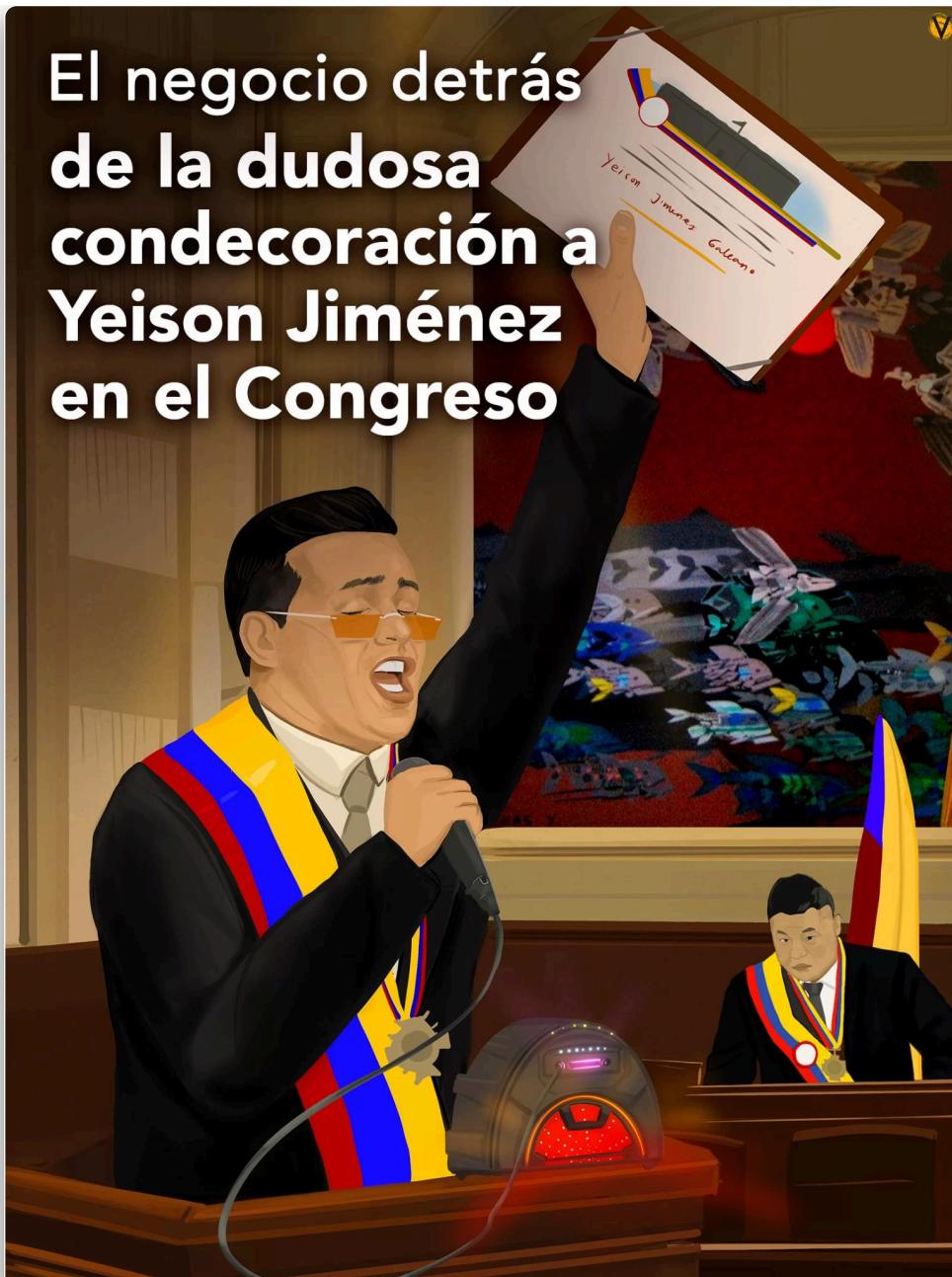
Artículos Recientes

Comunicado



Sobre la historia titulada "Los estigmas de la prensa y el crimen de Josué en Arauca" que publicamos el pasado 30 de abril

El negocio detrás de la dudosa condecoración a Yeison Jiménez en el Congreso



El representante Alejandro Ocampo, del Pacto Histórico, fue quien pidió la autorización de préstamo del Salón Elíptico para el 12 de abril pasado....



Antes de su captura y fuga en Cúcuta, el exmilitar Juan Carlos Rodríguez Agudelo, 'Zeus', habló con VORÁGINE y confesó sus crímenes y delitos....



Grietas en los procedimientos del Estado y debilidades en la identificación de cadáveres hacen sospechar de la muerte de cinco narcos en los últimos...



© Copyright - Colombia2024 | Fundación Vorágine | mail: info@voragine.co | Todos los derechos reservados

[Vea nuestra Política de Tratamiento de Datos Personales](#)

[Vea nuestra Política de Términos y Condiciones](#)

[Vea nuestro Aviso de Privacidad](#)