Ministerio de
Educación Nacional

Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE

Febrero de 2018

PAE

MINEDUCACIÓN

GOBIERNO DE COLOMBIA

Normatividad

Decreto 1852 de 2015: “Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación…”

Resolución 16432 de 2015: *“Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE”*

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”

Resultados de ajuste Resolución LTA - PAE

Publicación del proceso entre el 06 y el 20 de octubre de 2017

- ETC : 20
- Particular: 9

Entidades que realizaron observaciones

Amazonas	Caldas	Medellín
Antioquia	Ciénaga	Pereira
Bello	Cúcuta	Putumayo
Bogotá	Dosquebradas	Rionegro
Bolívar	Envigado	Sabaneta
Boyacá	Guainía	Santander
Bucaramanga	La Guajira	

Total: 272 Observaciones

Resultados de ajuste Resolución LTA - PAE

Distribución de las observaciones

Componente	Total Observaciones
Técnico	236
Monitoreo y Control	18
Jurídico	12
Financiero	4
Sistemas de Información	2

Viabilidad Técnica: 119 observaciones
Sin viabilidad técnica: 68 observaciones
Aclaraciones: 85 observaciones

Objetivo del PAE en el MEN

Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables.

Fuentes de financiación

- Recursos del Sistema General d
- Regalías
- Recursos propios
- Recursos del Presupuesto General de la Nación
- Otras fuentes: sector privado, cooperativo o no gubernamental, nivel nacional o internacional, cajas de compensación

Mecanismos para la conformación de Bolsa Común

- Celebración de un convenio interadministrativo entre la ETC y las ETNC de su jurisdicción, para articular la ejecución del PAE.

- Celebración de un convenio interadministrativo entre la ETC y las ETNC de su jurisdicción, con el fin de trasladar a éstas los recursos de la Nación y los recursos del Departamento dirigidos al Programa.

- Acuerdo entre la ETC y las ETNC de su jurisdicción

- Celebración de un Convenio de Asociación, suscrito entre entidades territoriales y el sector privado, cooperativo, no gubernamental de nivel nacional o internacional.

- Transferencia de recursos de las ETNC a la ETC, mediante resoluciones de giro de recursos.

Responsabilidades y competencias de la NACIÓN

- Políticas y objetivos de desarrollo del país
- Distribución de recursos
- Seguimiento y evaluación
- Difusión de resultados
- Promoción de mecanismos de participación ciudadana
- Asistencia Técnica

Responsabilidades y competencias del MEN

MINEDUCACIÓN

- Definir Lineamientos Técnicos Administrativos
- Prestar asistencia técnica
- Transferir recursos de cofinanciación
- Definir un sistema de información, así como instrumentos de planeación, seguimiento, monitoreo y control.
- Promover participación ciudadana y control social
- Promover modelos de cofinanciación y esquemas de bolsa común.
- Seguimiento a la operación del Programa, visitas.

Responsabilidades y competencias de las ETC

- Realizar diagnóstico IE, en articulación con sus municipios no certificados
- Garantizar conformación de equipo PAE: profesional en nutrición y dietética, profesional en ingeniería de alimentos o químico de alimentos, profesional en ciencias sociales o humanas, profesional en ciencias económicas o afines, profesional en derecho (5). Funciones
- Apropiar y reservar recursos necesarios para cofinanciación.
- Fortalecer compras locales, en articulación con sus municipios no certificados.
- Dar respuesta oportuna a los requerimientos.
- Trámite del Concepto Higiénico Sanitario de comedores escolares
- Hacer seguimiento y reportar al MEN cambios en Priorización y Focalización, bimestralmente

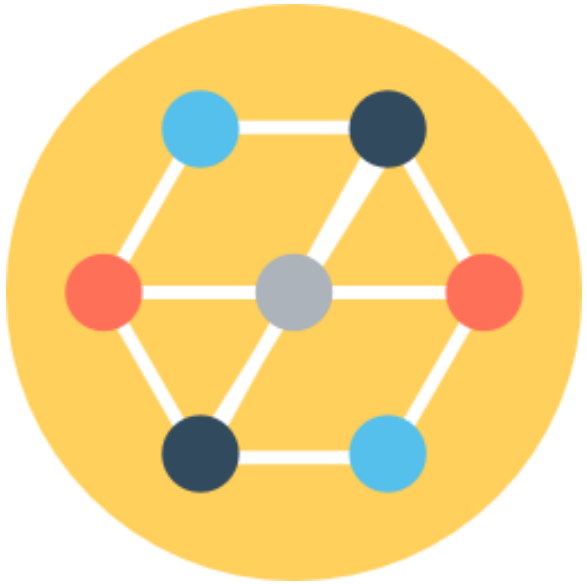
Responsabilidades y competencias de las ETC

- Brindar atención con enfoque diferencial, grupos étnicos en IE mayoritariamente grupos étnicos, territorio indígena.
- Aprobar ciclos de menús, minutas del anexo o aprobadas por el MEN, profesional en nutrición y dietética con matrícula.
- Realizar análisis situacional del territorio
- Aplicar y cumplir criterios de Priorización y Focalización
- Coordinar ejecución del PAE: recursos, contratación desde el primer día calendario escolar, supervisión o interventoría
- Garantizar que no existan dos operadores en la misma institución Educativa, en articulación con sus municipios no certificados.
- Garantizar que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo
- Garantizar Infraestructura, dotación de equipos, utensilios y menaje, en articulación con sus municipios no certificados

Responsabilidades y competencias de las ETC

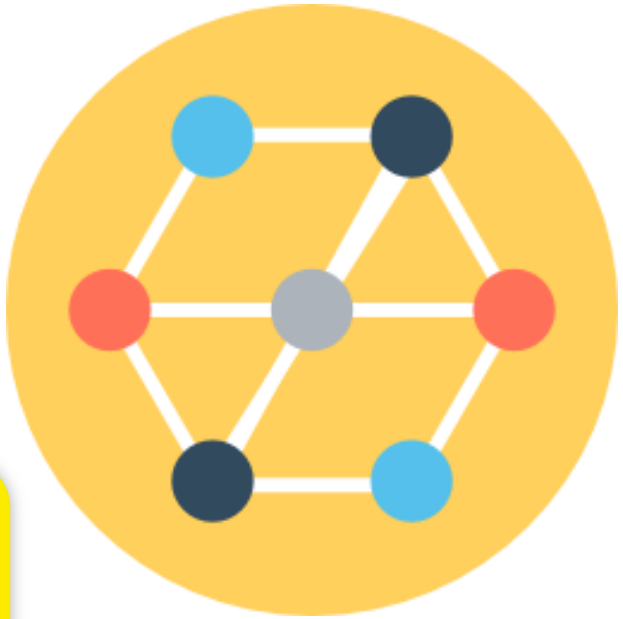
- Remitir de manera oportuna la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa, reportar información cifras, reporte en el CHIP
- Remitir priorización de IE antes del 15 de diciembre de cada año.
- Registrar en SIMAT: priorización y focalización.
- Generar el reporte de priorización y focalización y entregarlo al operador
- Implementar y promover participación ciudadana y control social.
- Determinar proceso en el caso de raciones preparadas (PS), raciones industrializadas, en caso que no asista el titular focalizado

Responsabilidades y competencias de las ET NO CERTIFICADAS



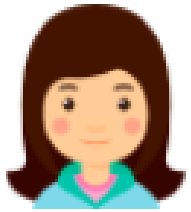
- Articular acciones con la ETC departamental para la prestación del servicio de alimentación escolar
- Apropiar y reservar recursos
- Concurrir a la financiación
- Asegurar dotación de equipos, utensilios y menaje.
- Aportar información de diagnóstico y caracterización de acceso, infraestructura, dotación en IE, suministrarla a la ETC departamento
- Garantizar que no haya duplicidad en prestación del servicio, en articulación con la ETC departamento.

Responsabilidades y competencias de las ET NO CERTIFICADAS



- Dar respuesta oportuna a requerimientos
- Apoyar acciones de compras locales
- Garantizar acciones de ejecución, coordinación, acompañamiento, seguimiento del PAE, en articulación con la ETC departamento
- Aplicar, cumplir y consolidar la priorización y focalización
- Implementar y promover participación ciudadana y control social.

Responsabilidades y competencias de los RECTORES



- Designar y gestionar espacios adecuados para la ejecución del PAE en la IE
- Facilitar a los operadores el cumplimiento de sus obligaciones
- Realizar etapa de focalización en el marco del Comité de Alimentación Escolar.
- Reporte inmediato al ordenador del gasto, supervisor o al interventor de cualquier irregularidad que afecte la adecuada y oportuna prestación del servicio.

Establecidos en el Decreto 1852 de 2015

Responsabilidades y competencias de los RECTORES

- Registrar en el SIMAT los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, asociados a la estrategia del PAE.
- Dar a conocer a la comunidad el PAE y las condiciones en las que se prestará en la IE.
- Verificar y suscribir el documento que acredite el suministro de cada uno de los complementos alimentarios, de manera que sean entregados adecuada y oportunamente por los operadoresy emitir mensualmente el certificado de complementos alimentarios entregados por el operador.

Establecidos en el Decreto 1852 de 2015

Responsabilidades y competencias de los OPERADORES

- Informar las deficiencias identificadas en cuanto a infraestructura y equipos.
- Garantizar que el personal manipulador de alimentos conozca funcionamiento del PAE y aplique la normatividad sanitaria.
- Garantizar el funcionamiento de equipos.
- Utilizar bodegas, plantas de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos, que cumplan con la normatividad sanitaria
- Garantizar cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos suministrados.
- Realizar los recorridos de entrega de implementos de aseo, insumos de limpieza y desinfección y gas; no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos
- Cumplir con rotulado y registro sanitario de los alimentos.

Responsabilidades y competencias de los OPERADORES

- Realizar análisis microbiológicos de componentes de ración industrializada, alimentos de alto riesgo en salud pública.
- Garantizar la porción servida de cada componente.
- Realizar muestreos microbiológicos a los alimentos de alto riesgo en SP, en la periodicidad que defina la Entidad.
- Cumplir con la entrega de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección
- Elaborar e implementar ciclos de menús de acuerdo a la Minuta Patrón o aprobadas a las ETC convocadas.
- Realizar seguimiento y registro de complementos alimentarios y de estudiantes atendidos por IE.

Responsabilidades y competencias de los OPERADORES

- Realizar, registrar y reportar compras locales, mínimo del 20%
- Brindar atención diferencial a beneficiarios pertenecientes a grupos étnicos.
- Informar avance operativo, administrativo, financiero
- Realizar mantenimiento de equipos. Correctivo dentro de los 5 días hábiles
- Señalizar áreas en el comedor escolar.
- Atender visitas de diferentes actores
- Participar en los Comités de Alimentación Escolar.
- Apoyar procesos de participación ciudadana y control social.
- Apoyar actividades de fomento de alimentación saludable.
- Dar respuesta oportuna a los requerimientos.

Responsabilidades y competencias del PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Cumplir con normatividad sanitaria vigente
- Mantener adecuada limpieza e higiene personal
- Usar apropiadamente la dotación
- Cumplir las actividades descritas en el plan de saneamiento y llevar el registro.
- Realizar recepción y alistamiento de víveres
- Buen manejo y adecuado almacenamiento de alimentos

Responsabilidades y competencias del PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Garantizar adecuada rotación de alimentos - PEPS – Tener en cuenta fechas de vencimiento más próximas
- Preparar alimentos de acuerdo con el ciclo de menús – intercambios solo con autorización.
- Entregar complementos de acuerdo a gramajes
- Reportar a rector o comité las novedades – de acuerdo a la dinámica definida
- Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad

ETAPAS

1.Planeación

2. Contratación del Operador

3. Ejecución

ETAPA 1. PLANEACIÓN DEL PAE DESDE LAS ENTIDADES TERRITORIALES

1. Priorización

- Convocatoria y reunión
- Diagnóstico Situacional
- Selección de IE
- Selección del tipo de complemento
- Selección de la modalidad

2. Focalización

- Aplicación de los criterios de selección de los titulares de derecho
- Asociar a la estrategia en el SIMAT

3. Definición de Horarios

- Establecer los horarios de acuerdo a la guía

ETAPA 1.

Priorización de las instituciones educativas

El proceso de Priorización liderado por la Secretaría de Educación, corresponde a la selección de los establecimientos educativos en los cuales se llevará a cabo la operación del PAE, teniendo en cuenta los criterios establecidos en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y se hará un diágnostico situacional del municipio.

Criterios Priorización

Jornada Única

1

IE con implementación de **JU zona Rural y Urbana**

Área Rural

2

Todos los establecimientos educativos, iniciar aquellos de un solo docente (transición y primaria), **continuar secundaria**

Área Urbana

3

Área urbana a **Comunidades Étnicas, población en situación de discapacidad** (Transiciòn y primaria)

4

Área urbana Revisar **puntajes SISBEN 48,49 y 45,34** (Transición y Primaria)

100% Instituciones Educativas de acuerdo a criterios: continuar con secundaria

PAE

MINEDUCACIÓN

GOBIERNO DE COLOMBIA

ETAPA 1.

Selección de la modalidad

Dependerá de la disponibilidad y condiciones higiénico sanitarias de la infraestructura destinada para el manejo de alimentos, acceso a servicios públicos con los que cuente el comedor escolar, dotación de equipos, ubicación geográfica del establecimiento educativo

- Infraestructura cuenta con condiciones establecidas en normatividad Sanitaria, permite preparación directamente en las instalaciones de la IE, garantiza calidad e inocuidad e los alimentos.
- CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE – FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Ración preparada en Sitio

- Complemento alimentario listo para consumo, suministrado en aquellas IE donde la infraestructura no permite preparación directamente en las instalaciones de las IE
- Seleccionar con soporte técnico, de acuerdo a las condiciones de operación

Ración Industrializada

ETAPA 1.

Selección tipo de complemento a suministrar

Complemento alimentario jornada mañana: Para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

Complemento alimentario jornada tarde: Para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la tarde.

Complemento alimentario almuerzo: Se establece para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, Zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar; concurrir con los recursos asignados por tipología internados

La Entidad Territorial puede suministrar el complemento alimentario almuerzo, a otros estudiantes, si cuenta con los recursos suficientes para ello, diferentes a los recursos de cofinanciación que transfiere el MEN.

Con los recursos de cofinanciación que transfiera el MEN, solo se podrá realizar el suministro de un complemento alimentario por titular de derecho.

ETAPA 1.

Aspectos alimentarios y Nutricionales
Minutas Patrón

Resolución 3803 de 2016: *"Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones."*

4 – 8 años y 11 meses
4 – 6 años y 11 meses

9 – 13 años y 11 meses
7 – 12 años y 11 meses

14 – 17 años y 11 meses
13 – 17 años y 11 meses

PREPARADA EN SITIO

INDUSTRIALIZADA

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

ETAPA 1.

Aspectos alimentarios y Nutricionales
Minutas Patrón

MINUTAS PATRÓN

Recomendaciones anteriores

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 6 años y 11 meses	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
7 años - 12 años y 11 meses	1986	69,5	66,2	278	800	15
13 años - 17 años y 11 meses	2556	89,5	85,2	357,8	900	15

RIEN Resolución 3803 de 2016

RECOMENDACIONES	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
9 años - 13 años y 11 meses	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
14 años - 17 años y 11 meses	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8

VCT – Ración preparada en sitio
Proteínas: 14%
Grasa: 30%
Carbohidratos: 56%

ETAPA 1.

Aspectos alimentarios y Nutricionales
Minutas Patrón

MINUTAS PATRÓN

RECOMENDACIONES	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	304	10,6	10,1	42,5	160	1,2
9 años - 13 años y 11 meses	449	15,7	15,0	62,9	220	1,7
14 años - 17 años y 11 meses	571	20,0	19,0	80,0	220	2,4

Complemento alimentario am/pm 20%

RECOMENDACIONES	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	445	15,9	15,2	63,7	240	1,9
9 años - 13 años y 11 meses	674	23,6	22,5	94,3	330	2,6
14 años - 17 años y 11 meses	857	30,0	28,6	120,0	330	3,5

Complemento alimentario almuerzo 30%

ETAPA 1.

Aspectos alimentarios y Nutricionales
Minutas Patrón

MINUTAS PATRÓN

RECOMENDACIONES	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	1518	38,0	42,2	246,7	800	6,2
9 años - 13 años y 11 meses	2245	56,1	62,4	364,8	1100	8,7
14 años - 17 años y 11 meses	2856	71,4	79,3	464,1	1100	11,8

VCT – Ración Industrializada
Proteínas: 10%
Grasa: 25%
Carbohidratos: 65%

RECOMENDACIONES	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	304	7,6	8,4	49,3	160	1,2
9 años - 13 años y 11 meses	449	11,2	12,5	73,0	220	1,7
14 años - 17 años y 11 meses	571	14,3	15,9	92,8	220	2,4

Ración industrializada 20%

ETAPA 1.

Aspectos alimentarios y Nutricionales
Minutas Patrón

de veces a la semana que se debe incluir el alimento en el ciclo de menús

Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra

Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción. Con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes

Alimentos con características nutricionales similares de acuerdo al componente en el que se encuentran ubicados y que por lo tanto se pueden intercambiar entre ellos

Cantidad en gramos del alimento en cocido. Con este se da supervisión y evaluación del cumplimiento de la minuta patrón.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE
GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO BRUTO	CANTIDAD PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE[1]	LÁCTEOS				200 cm3 (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o	Todos los días	13 g	13 g	
	Leche entera pasterizada		100 cm 3	100 cm 3	
	Para preparación de las bebidas				
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g	
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)	
ALIMENTO PROTEICO[2]	LÁCTEOS	3 veces por semana			
	Queso		30 g	30 g	30 g
	CARNES				
	Carne roja		50 g	50 g	32 g
	Carne blanca		50 g	50 g	40 g
	HUEVO		55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE[3]	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS				
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	330	13,1	11,9	42,7	199	2,6
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	**1518**	**53,1**	**50,6**	**212,5**	**800**	**6,2**
Adecuación total	22%	25%	24%	20%	25%	42%

Observaciones

1. **Bebidas con Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche

2. **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana; de las cuales 2 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana leguminosa, queso o huevo, máximo se puede ofrecer la leguminosa 2 veces en el ciclo. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

Total de calorías y nutrientes que aporta la minuta patrón para este grupo de edad

Total de calorías y nutrientes/día que necesita un NNA en este grupo de edad

% de calorías y nutrientes del total/día que aporta la minuta patrón para este grupo de edad

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	366	15,2	12,2	49,0	279	3,7
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	**1518**	**53,1**	**50,6**	**212,5**	**800**	**6,2**
Adecuación total	24%	29%	24%	23%	35%	59%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Aporte de la minuta patrón con inclusión de Bienestariana, si aplica por convenio realizado por la ETC con ICBF

PAE

MINEDUCACIÓN

GOBIERNO DE COLOMBIA

ETAPA 1.

Modalidad - Tipos de complementos

Aporte del **30%** del las necesidades de energía y nutrientes

IE Pedro Estrada, Itagüí

Preparada en sitio

Almuerzo

Proteico

Origen animal: ej. carne de res, pollo o pescado(todos los días). Huevo (una vez a la semana)

Origen vegetal: ej. fríjoles o lentejas (2 veces por semana)

Cereal: ej. arroz o pasta (todos los días)

Tubérculos: ej. papa, o yuca o plátano (todos los días)

Verduras: ej. espinaca, habichuela o zanahoria (todos los días)

Frutas: ej. mango o papaya o guayaba (todos los días en jugo)

Lácteos: leche (tres veces por semana)

Azúcares y grasas ej. azúcar o miel o panela / aceite o margarina (todos los días)

ETAPA 1.

Modalidad - Tipos de complementos

IE Narciso Cabal, Buga

Preparada en sitio

Complemento a.m. – p.m.

Aporte del **20%** del las necesidades de energía y nutrientes

Bebida ej. avena, chocolate. Preparaciones mitad agua mitad leche (todos los días)
Proteico
Origen animal: ej. carne, pollo, pescado, (2 veces por semana), huevo (1 vez por semana) (3 veces por semana)
Origen vegetal: ej. fríjol, lenteja, garbanzo (opcional)
Cereal acompañante: ej. galletas, tostadas, pan, ponqué, arepa, arroz, plátano, papa, yuca. (todos los días)
Fruta ej. banano, naranja, papaya, mango. (2 veces por semana)

ETAPA 1.

Modalidad - Tipos de complementos

Frutas ej. mandarina o banano o uvas (3 veces por semana)
Lácteos ej. kumis, avena o yogur (todos los días)
Derivados del cereal ej. galletas o ponqué o pan (todos los días)
Azúcares y dulces: ej. panelita de leche, bocadillo (2 veces por semana)

IE Madre Buen Consejo, Floridablanca

Aporte del **20%** del las necesidades de energía y nutrientes

Industrializada

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Planeación de minutas con enfoque diferencial

Aspectos alimentarios y Nutricionales
Minutas Patrón Diferenciales

26 ETC convocadas

18 ETC : correspondientes a 127 minutas

75 revisiones

13 ETC: 85 minutas aprobadas

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Planeación de minutas con enfoque diferencial

ETC QUE PRESENTARON MINUTAS		MINUTAS PRESENTADAS POR LAS ETC	NÚMERO DE MINUTAS	DIRIGIDO A
1	AMAZONAS	2 CAJM/JT 2 ALMUERZO	4	Pueblos indígenas
2	ARAUCA	3 CAJM/JT 3 ALMUERZO 3 INDUSTRIALIZADA	9	Pueblos indígenas: . Makaguan, Betoy, Uwa, Hitnu, Hinga y Sikuani
3	CASANARE	3 ALMUERZO	3	Resguardo indígena Caño Mochuelo, previamente concertada con la comunidad, relacionada con las minutas de la Resolución16432 de 2015. 3 ALMUERZO
4	CESAR	3 ALMUERZO	3	Pueblos indígenas: Arhuaco y Yukpa
5	CIÉNAGA	3 CAJM/JT 6 ALMUERZO	9	zona rural dispersa, zona alta y zona plana:
6	MAGDALENA	3 CAJM/JT 3 ALMUERZO	6	Pueblo Arhuaco de la Sierra Nevada de Santa Marta:
7	MAICAO	3 CAJM/JT 3 ALMUERZO	6	Pueblo indígena: Wayuu
8	NARIÑO	6 CAJM/JT 6 ALMUERZO	18	Pueblo Indígena Awa, Los Pastos, Eperara Siapidara
9	QUIBDÓ	3 CAJM/JT 3 ALMUERZO	6	Indígenas y población afro
10	SAN ANDRÉS	3 CAJM/JT 3 ALMUERZO	6	Población raizal
11	VALLEDUPAR	3 CAJM/JT 3 ALMUERZO	6	Pueblos indígenas: Arhuaco, Kankuamo, Kogui, wiwa.
12	VAUPÉS	3 CAJM/JT 3 ALMUERZO	6	Pueblos indígenas
13	VICHADA	3 CAJM/JT	3	Pueblos indígenas Sikuani, Piapoco, Piaroa, Sáliba, Puinave, Curripaco, Amorua

Planeación de minutas con enfoque diferencial

Mantener ritos familiares alrededor de la cultura alimentaria

Responder a una dinámica social y cultural de la población

Adecuados hábitos alimentarios GABAS

Cubrir recomendaciones de Calorías y Nutrientes por grupo de edad

Compras Locales

Diseño de ciclo de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética del operador o de la ETC, aprueba la ETC

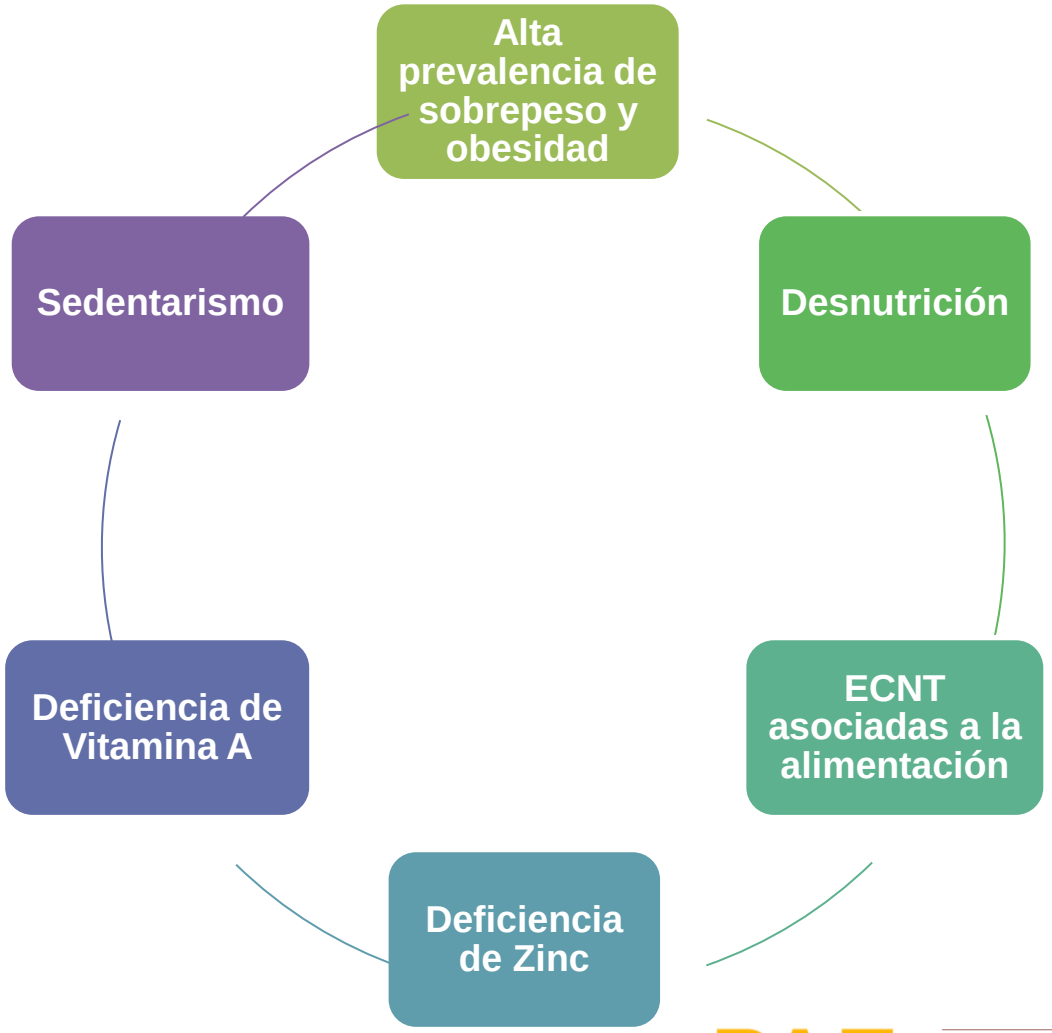
Planeación de minutas con enfoque diferencial

Aspectos para el diseño de minutas con enfoque diferencial

Las Guías Alimentarias son un conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional.

Planeación de minutas con enfoque diferencial

Caracterización del grupo objetivo



PAE

MINEDUCACIÓN

GOBIERNO DE COLOMBIA

Planeación de minutas con enfoque diferencial

GABAS

Propósito

- Promover la salud, prevenir la malnutrición y contribuir a la reducción del riesgo de ECNT relacionadas con la alimentación y la actividad física, teniendo en cuenta el entorno físico y ecológico y los factores sociales, económicos y culturales de la población colombiana mayor de 2 años.

Objetivo general

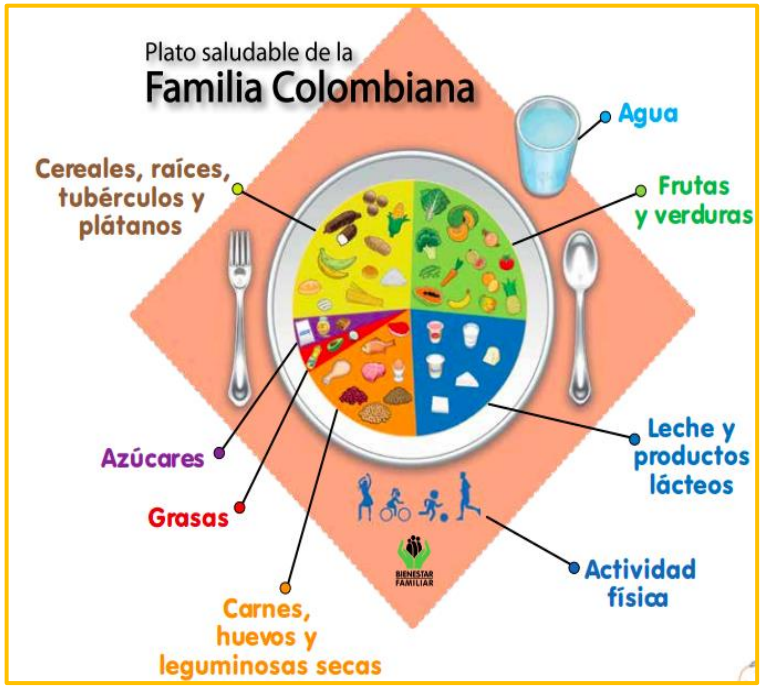
- Orientar a la población colombiana mayor de 2 años para la adopción de patrones alimentarios saludables, que contribuyan al bienestar nutricional y a la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación, teniendo en cuenta las diferencias regionales que existen en el país.

Alcance

- Las GABA van dirigidas a la población sana mayor de dos años, como herramienta para promover la alimentación adecuada y balanceada desde la infancia hasta la vejez, en el marco de hábitos saludables de vida que contribuyen a disminuir los riesgos de ECNT.

Planeación de minutas con enfoque diferencial

- Elaborado por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC o del Operador
- Ciclo de 20 días, publicarse en su totalidad o el menú diario, copia del ciclo de menús completo
- Promoción de hábitos alimentarios saludables
- Guías alimentarias para la población colombiana Mayor de 2 años - ICBF
- Basado en hábitos y costumbres alimentarias
- Disponibilidad de alimentos
- Atención con enfoque Diferencial
- Rescate de alimentos autóctonos



ETAPA 1.

Focalización de titulares de derecho

El proceso de focalización se realiza en el marco del Comité de Alimentación Escolar y consiste en la selección de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes titulares de derecho de acuerdo con los criterios establecidos en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa, registrados en la Matrícula oficial del Establecimiento Educativo priorizado.

Criterios Focalización

Área Rural

Área Urbana

1

Área Urbana y Rural 100% de los escolares en jornada única independientemente del grado en el que estén

2

transición y primaria, pertenencia étnica, población en condición de discapacidad, secundaria.

3

transición y primaria, pertenencia étnica, población en situación de discapacidad

4

Escolares clasificados con **puntajes de SISBEN** 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano, transición y primaria

100% titulares de derecho de acuerdo a criterios: continuar con secundaria

Definir el porcentaje de niños que se atenderán en la primera y última semana del calendario escolar

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

ETAPA 1.

Horarios de Consumo

Complemento Alimentario	Jornada Escolar	Horario
Complemento Alimentario Jornada Mañana	Jornada Mañana	7:00 a.m. – 9:00 a.m.
Complemento Alimentario Jornada Tarde	Jornada Tarde	3:00 p.m. – 4:30 p.m.
Complemento tipo Almuerzo	Jornada Única – Zona Rural dispersa, internados	11:30 a.m. – 1:00 p.m.

Consumo dentro de la jornada escolar

ETAPA 2.

Contratación del Operador

Los operadores que se contraten deben cumplir las siguientes condiciones mínimas de experiencia y capacidad financiera:

- Acreditar experiencia específica en servicios de alimentación
- La experiencia debe ser mínimo equivalente al tiempo, cuantía del presupuesto y plazo de ejecución del proceso que se adelante
- Acreditar la capacidad financiera
- Los contratos presentados para acreditar experiencia deben presentar certificación de contratos ejecutados o las actas de liquidación.
- Uniones temporales o consorcios: porcentaje (%) de participación
- En los territorios indígenas el PAE será contratado con los resguardos, cabildos, autoridades tradicionales indígenas, asociación de autoridades tradicionales indígenas y organizaciones indígenas. Para estos efectos la modalidad de selección será de acuerdo al artículo 3 del Decreto 2500 de 2010

ETAPA 3.

Ejecución

1. Fase de alistamiento → **2. Fase de operación**

- Necesidad de recurso humano
  - Alistamiento

ETAPA 3.

Necesidad de recurso humano

1. Coordinador operativo

- Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de empresas o afines.

- Experiencia mínimo de un año relacionada con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

Operadores indígenas, coordinador con formación técnica

2. Personal manipulador de alimentos

- Mayor de 18 años
- Certificación Médica: No mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. (Resolución 2674 de 2013)
- Formación en educación sanitaria: No mayor a un año (Resolución 2674 de 2013)

Ajuste de la relación mínima de manipuladores de alimentos, con soporte técnico, aprobado por supervisión o interventoría

ETAPA 3.

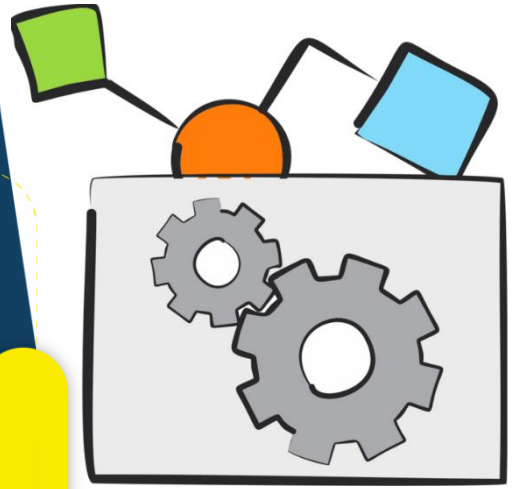
2. Fase de alistamiento

Actividades y tareas del operador una vez se perfeccione el contrato

- Adecuación de plantas o bodegas
- Concepto Higiénico Sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. Secretaría de Salud y/o INVIMA
- Relación de equipos y utensilios que dispone en bodega
- Plan de mantenimiento correctivo y preventivo, copia en el comedor escolar
- Plan de Saneamiento Básico, copia en el comedor escolar
- Plan de Capacitación
- Plan de Rutas
- Ciclo de menús de 20 días – profesional en Nutrición y Dietética, claridad RI y RI

ETAPA 3.

2. Fase de operación del programa



1. Manejo Higiénico Sanitario (Enmarcados en Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes). Dotación, documentos del personal manipulador de alimentos.

2. Plan de Saneamiento Básico (Aplicabilidad para bodegas, plantas, comedores escolares).

3. Transporte (Resoluciones 2674 de 2013 y 2505 de 2004 y demás normas para transporte de alimentos específicos).

4. Equipo , menaje y dotación

5. Implementos de Aseo (ración industrializada) modificación

6. Características de calidad de los alimentos

7. Empaque y embalaje

8. Entrega de complementos a titulares de derecho

Seguimiento y control del PAE.

1.Monitoreo y control

Entidades Territoriales

1. Designar funciones de monitoreo y control a mínimo un profesional del equipo PAE
2. Registro de SPQR y acciones, casos de atención prioritaria
3. Conformación y realización de Comité de Seguimiento Operativo

Formatos adaptados a las características particulares de cada ETC

Entidades territoriales y operadores

1. Implementar el modelo de Monitoreo y control del MEN
2. Informar novedades (plazo no mayor a 24 horas), entrega de informe mensual
3. Documentar experiencias vividas: exitosas, evitar ocurrencia de situaciones (1 vez durante el contrato)
4. Presentar avances frente a los planes de mejora.
5. CAE: Asistencia de profesional con funciones de Monitoreo y control
6. Facilitar la participación en capacitaciones convocadas por MEN

Seguimiento y control del PAE.

2. Supervisión e interventoría → **Ley 1474 de 2011**

1. Seguimiento técnico, administrativo, financiero, legal, además gestión social
2. Informar bimestralmente al MEN el resultado frente a la supervisión e interventoría

Seguimiento y control del PAE.

Comité se Seguimiento Operativo Departamental o Municipal

- Seguimiento a la ejecución del Programa y propuesta de acciones de mejoramiento
- Constitución mediante acto administrativo
- **Integrantes Fijos**: Secretario de educación ETC y ETNC, encargado ejecución del PAE, Interventoría, Equipo PAE. **Invitados:** Gobernador o alcalde*, alcaldes de los municipios, representante legal u operador, representantes de las IE.
- **Funciones:** Evaluar desarrollo y ejecución del Programa, Analizar coberturas, Articular acciones de promoción de estilos de vida saludables, forma de socializar generalidades del PAE

Anexos.

1. Aspectos alimentarios y nutricionales

Anexo 2. Fase de alistamiento, equipos, dotación e implementos de aseo

Anexo 3. Compras Locales

Anexo 4. Gestión Social

¡GRACIAS!

PAE

MINEDUCACIÓN

GOBIERNO DE COLOMBIA