



BGA 400 AÑOS

GOBERNAR
ES HACER

Ciudad inteligente, educada y transparente

PRIMERA CAPACITACIÓN CAE - PAE ETC BUCARAMANGA



ORDEN DEL DÍA

1

- Instalación Primera Capacitación CAE - 2022

2

- Saludo y Bienvenida

3

- Normatividad del PAE

4

- Novedades PAE Bucaramanga

5

- Generalidades del CAE

6

- Preguntas y Dudas.

7

- Agradecimientos y finalización



**GOBERNAR
ES HACER**



**GOBERNAR
ES HACER**

Ciudad inteligente, educada y transparente

NORMATIVIDAD PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – BUCARAMANGA 2022



**GOBERNAR
ES HACER**



BGA 4+00 AÑOS

**GOBERNAR
ES HACER**

Ciudad inteligente, educada y transparente

NORMATIVIDAD DEL PAE BUCARAMANGA 2022

RESOLUCIÓN 29452 - 2017

Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE.

OBJETIVO

La presente resolución tiene por objeto definir los Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



**GOBERNAR
ES HACER**



**GOBERNAR
ES HACER**

Ciudad inteligente, educada y transparente



OBJETIVO GENERAL, POBLACIÓN OBJETO Y PERÍODO DE ATENCIÓN

OBJETIVO GENERAL PAE



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.

Res. 29452 - 2017

PERIODO DE ATENCIÓN



La prestación del servicio de alimentación escolar se brindará durante todo el calendario escolar definido en cada una de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación.

POBLACIÓN OBJETO



Los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales.



**GOBERNAR
ES HACER**



**GOBERNAR
ES HACER**

Ciudad inteligente, educada y transparente

ACTORES DEL PAE

NACIÓN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

ENTIDADES TERRITORIALES CERTIFICADAS-ETC

RECTORES, COORDINADORES, DIRECTIVOS DOCENTES, PERSONAL ADMINISTRATIVO, VEEDURIAS CIUDADANAS Y SOCIEDAD.

OPERADORES

PESRONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Titulares de Derecho



**GOBERNAR
ES HACER**



**GOBERNAR
ES HACER**

Ciudad inteligente, educada y transparente

CRITERIOS DE FOCALIZACIÓN

1

- En el **área rural** y urbana cubrir el 100% de los escolares matriculados que hacen parte de **Jornada Única** independientemente del grado en el que se encuentren matriculados.

2

- **Área rural** -los escolares que se encuentran en transición y primaria, iniciando con población étnica, población en situación de discapacidad, continuando con aquellos que se encuentren en Educación Básica Secundaria y Educación media.

3

- **Área Urbana** - estudiantes de transición y primaria, iniciando con aquellos que pertenezcan a **comunidades étnicas** (indígenas, comunidades negras, afrocolombianos, raizales, rom/gitanos, palenqueros) y **población en situación de discapacidad**.

4

- En el **área urbana**, escolares de transición y primaria matriculados y clasificados con puntajes de **SISBEN**

A los escolares víctimas del conflicto armado se les debe atender en su totalidad con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia T-025 de 2004 y el Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.

TIPO DE COMPLEMENTO A SUMINISTRAR



COMPLEMENTO ALIMENTARIO
JORNADA MAÑANA

RI



COMPLEMENTO ALIMENTARIO
JORNADA TARDE

RI



COMPLEMENTO ALIMENTARIO
ALMUERZO

RPS

(Jornada Única)

Entregado en la Institución Educativa y de consumo inmediato en la Institución Educativa.

RECOMENDACIONES DE ENERGIA Y NUTRIENTES

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO:

- Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

- Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.



MODALIDADES PAE - 2022

RACION PREPARADA EN SITIO (COMPLEMENTO ALMUERZO)



Alimento Proteico

Cereal

Tubérculo, raíces, plátanos

Verdura Fría o Caliente.

Fruta

Lácteo

RACION INDUSTRIALIZADA (JORNADA MAÑANA Y TARDE)



Leche y Productos lácteos

Derivados del Cereal

Frutas

Azucars y Dulces



**GOBERNAR
ES HACER**

MINUTA PATRÓN

- ❖ Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE, que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad.

CICLOS DE MENÚS

- ❖ Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un período. El ciclo de menús se elabora teniendo en cuenta la disponibilidad de los alimentos regionales o de cosecha, este cuenta con 20 menús.

MENÚ RI

CONSUMO DEL 16 AL 20 DE MAYO DE 2022

COMPONENTES	SEMANA No. 1				
	MENU No. 20	MENU No. 02	MENU No. 03	MENU No. 04	MENU No. 05
ALIMENTO PROTEICO	Huevo cocido Frijol guisado	Pechuga en salsa criolla	Cerdo a la plancha	Huevo revuelto Frijoles guisados	Tiras de pollo frito
CEREAL	Arroz blanco	Pasta arcoilris	Arroz con habichuela	Arroz blanco	Espaguetis en salsa blanca
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Majado de plátano	Moneditas de plátano	Yuca guisada	Maduro cocido	Papa al perejil
VERDURA FRIA O CALIENTE	Ensalada campesina	Ensalada común	Guiso de auyama	Rodajas de tomate y pepino	Ensalada de repollo y tomate
FRUTA	Jugo de maracuyá	Jugo de piña	Jugo de guayaba	Naranjada	Jugo de maracuyá
LÁCTEO	-	Queso rallado	Tajada de queso	-	Queso rallado

MENÚ RPS

CONSUMO DEL 16 AL 20 DE MAYO DE 2022

GRUPO DE ALIMENTOS	SEMANA 1				
	DIA 1 MENU 1	DIA 2 MENU 2	DIA 3 MENU 3	DIA 4 MENU 4	DIA 5 MENU 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Kumis	Leche entera UHT	Avena UHT	Leche entera UHT	Leche saborizada UHT
DERIVADOS DEL CEREAL	Pan blanco	Ponqué con sabor a chocolate	Galleta tipo cuca	Muffin con chispas de chocolate	Mojicón
FRUTA		Pera		Durazno	Banano
AZÚCARES Y DULCES	Leche condensada		Bocadillo		



HORARIOS DE CONSUMO

Tabla 1. Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

Complemento alimentario	Jornada escolar	Horario
Complemento alimentario jornada mañana	Jornada de la mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	Jornada de la tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Complemento alimentario Almuerzo	Jornada única, zona rural* dispersa e internados**	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

* Ubicación, ** Tipo de establecimiento educativo



Publicado de manera visible y debe ser de conocimiento de los padres de familia, de operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC.

- Los cambios de horario de consumo se pueden realizar y deben ser autorizados previamente por el **Comité de Alimentación Escolar** mediante acta debidamente firmada.
- En todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.



GOBERNAR ES HACER



GOBERNAR ES HACER

Ciudad inteligente, educada y transparente

MANIPULADORAS POR NÚMERO DE RACIONES

RACIÓN PREPARADA EN SITIO: La Resolución 29.452 de 2017 establece los parámetros para determinar el número de manipuladoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio:

DE 1 A 75 RACIONES	DE 76 A 150 RACIONES	DE 151 A 300 RACIONES	DE 301 A 500 RACIONES	DE 501 A 750 RACIONES	DE 751 A 1000 RACIONES	DE 1001 A 1500 RACIONES
1	2	3	4	5	6	7

RACIÓN INDUSTRIALIZADA: El comitente vendedor deberá contar con el siguiente número de manipuladoras para entrega de esta modalidad:

DE 1 A 200 RACIONES	DE 201 A 400 RACIONES	DE 401 A 600 RACIONES	DE 601 A 800 RACIONES	DE 801 A 1200 RACIONES
1	2	3	4	5





CALIDAD DE LOS ALIMENTOS



- ✓ Se debe cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación.
- ✓ Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos.



**GOBERNAR
ES HACER**

REPOSICIÓN DE PRODUCTOS

Actividad que busca cambiar los alimentos que no cumplan con la calidad e inocuidad requerida. Para esta actividad el operador debe realizar la reposición lo mas pronto posible, a partir del aviso realizado por la institución educativa.

Es importante que exista una persona del CAE en la entrega y consumo de los complementos.



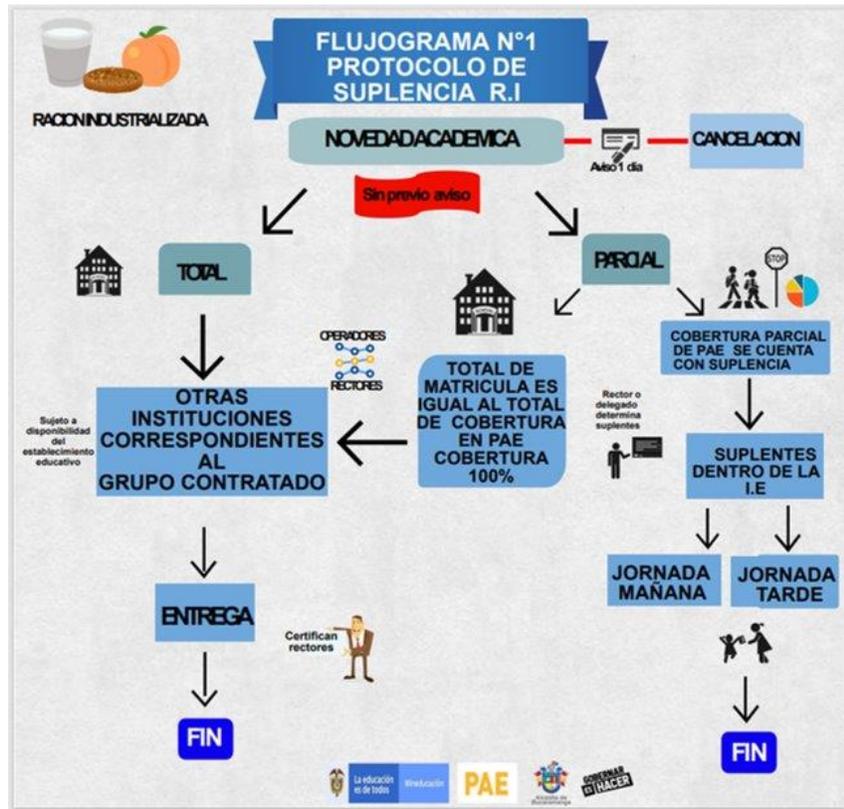
NOVEDADES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

- ✓ Los estudiantes beneficiarios no deben recibir mas de un complemento diario.
- ✓ El operador debe realizar la respectiva reposición de los alimentos que no cumplan con la calidad e inocuidad adecuada.
- ✓ Los complementos deben ser consumidos en la institución educativa.
- ✓ Los complementos que sobran en la institución educativa pueden ser entregados por suplencia.
- ✓ Es importante contar con el apoyo de docentes y directivos en el momento de la entrega de los complementos.
- ✓ Cualquier novedad informar inmediatamente al Equipo PAE-SEB.



PROTOCOLO DE SUPLENCIAS

Estrategia que busca entregar los complementos excedentes a niños, niñas adolescentes y jóvenes que se encuentran matriculados en la plataforma SIMAT, pero que no se encuentran focalizados en PAE.



Suplencia: dentro de la misma Sede Educativa

Se debe registrar en la planilla de entrega

Los rectores comunicarán a los operadores las novedades correspondientes y los operadores a su vez, verificarán con los rectores los suplentes a quienes se entregarán las raciones dentro de la misma Institución Educativa.

Reubicación: en una Sede Educativa distinta pero que sea del mismo grupo Solo para Ración Industrializada

Requiere de aprobación de la ETC

Los rectores comunicarán la novedad académica a los operadores, los operadores realizarán gestión de posible reubicación con otras instituciones que forman parte del grupo correspondiente a su contratación, y notificarán dicha gestión al Equipo PAE

MECANISMOS DE CONTROL SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA Res 335 - Art 12

Vinculación de los diferentes actores de la comunidad en la correcta implementación y ejecución del PAE, para su mejoramiento continuo.

CONTROL SOCIAL



PARTICIPACIÓN CIUDADANA



ACCESO A LA INFORMACIÓN



SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE

Tiene como fin principal verificar y controlar la operación del programa de alimentación escolar del MEN y recolectar información confiable en forma eficiente.



**GOBERNAR
ES HACER**

Comité de Alimentación Escolar (CAE) en los Establecimientos Educativos:

El Comité de Alimentación Escolar (CAE), previsto en la normatividad vigente es uno de los espacios establecidos por la UApA para fomentar la participación ciudadana el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, que contribuye a optimizar su operatividad en procura de mejorar la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Este ente debe ser conformado por la Institución Educativa, no obstante, si así lo considera la Entidad Territorial, los CAE se podrán conformar por sedes educativas de acuerdo con sus dinámicas propias.

Comité de Alimentación Escolar en las IE – CAE

Espacio para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y la ejecución.



Socialización



Documentación

FUNCIONES

- ✓ Seguimiento a la operación
- ✓ Proponer al rector acciones de mejora
- ✓ Determinar ajustes en la focalización
- ✓ Seguimiento a planes de mejora establecidos por la entidad territorial.
- ✓ Socializar resultados de la operación a la comunidad educativa en las mesas públicas
- ✓ Reportar novedades a la entidad territorial
- ✓ Enviar a la entidad informe bimestral de vigilancia
- ✓ Participar en las capacitaciones a las que se convoque de la operación PAE
- ✓ Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas el apoyo en la vigilancia
- ✓ Establecer criterios para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad.

Integrantes con voz y voto:

- (3) padres de familia por IE, mas (1) padre de familia adicional de las sedes > 100 estudiantes, y un (1) padre de familia por las sedes < 100 estudiantes.
- (1) representante del personal manipulador de alimentos, preferible padre de familia o acudiente.
- Un (1) representante de los docentes por la sede principal y (1) de las demás sedes.
- Personero estudiantil.
- (2) beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. (designación en el primer bimestre).
- Si se requiere de la participación adicional de otro actor debe Tener la aprobación mayoritaria del CAE

Rector hace parte de los miembros del CAE con voz sin voto apoya la gestión para la implementación del CAE

El Rector, que hace parte de los miembros del CAE con voz, pero sin voto, es quien debe realizar la gestión para la implementación del Comité en su Institución Educativa, con los integrantes antes descritos.

El CAE podrá citar a sus reuniones al operador del Programa, quien deberá asistir personalmente o mediante delegado, debiendo ser citado con suficiente anticipación.



De igual manera, cuando la Entidad Territorial lo considere necesario, uno o más profesionales del equipo PAE podrán asistir a las reuniones que sean realizadas por los Comités de Alimentación Escolar, quienes asumirán rol de asesoramiento

Procedimiento para la conformación del comité

1. Los rectores de los establecimientos educativos donde opere el Programa, durante el primer bimestre del calendario académico deberán promover y facilitar la designación de los representantes de los padres, los docentes y los estudiantes, quienes asumirán la vocería del respectivo grupo de interés.
2. En la primera reunión de Padres de Familia se deberán designar los padres o acudientes interesados en conformar el Comité de Alimentación Escolar.
3. El Rector (a) (dentro de las dos primeras semanas del calendario escolar) debe convocar a una reunión con el objeto de cumplir con la elección de los docentes que harán parte del Comité de Alimentación Escolar.
4. El Rector (a) le solicitará al operador la designación de una (1) persona del grupo de manipuladoras de alimentos para este comité, que debe ser padre o madre de familia de ese establecimiento educativo. En caso de que la institución no cuente con personal de manipuladoras de alimentos se tendrá lo previsto en las instrucciones dadas por la UApA, a través de herramientas complementarias.
5. El Rector (a) deberá convocar a una reunión donde participen niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE que sean representantes de curso o grado de secundaria. De ellos se elegirá por votación a dos (2) representantes.

Funcionamiento del CAE:

La toma de decisiones se deberá buscar al máximo por consenso, si no es posible se aprobará por mayoría simple. Todos los integrantes tienen voz y voto, excepto el Rector; los invitados y los profesionales del equipo técnico de las Entidades Territoriales del Comité sólo tienen voz para la toma de decisiones.

La toma de decisiones se deberá buscar al máximo por consenso, si no es posible se aprobará por mayoría simple. Todos los integrantes tienen voz y voto, excepto el Rector; los invitados y los profesionales del equipo técnico de las Entidades Territoriales del Comité sólo tienen voz para la toma de decisiones.

Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración:

1

Beneficiarios no interesados en recibir el PAE.

2

Variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas

3

Condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa



ENCUESTA DE SATISFACCIÓN PARA BENEFICIARIOS PAE



**OBJETIVO: EVALUAR LA
SATISFACCIÓN DE LOS
ESTUDIANTES CON EL
COMPLEMENTO
ALIMENTARIO DEL
PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN
ESCOLAR – PAE QUE
RECIBEN EN LA
INSTITUCIÓN
EDUCATIVA.**

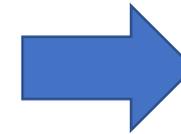
**Fecha límite:
10 de junio**

ACTUALIZACIÓN DE LA NORMATIVIDAD DEL PAE



RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021

«Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE



**El PAE Bucaramanga
iniciara su aplicación
en el año 2023.**



**EL DIRECTOR GENERAL DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –
ALIMENTOS PARA APRENDER**

En ejercicio de sus facultades legales conferidas por el artículo 189 de la ley 1955 de 2019 y en especial las contenidas en el Decreto 218 del 14 de febrero de 2020 y

https://unidad-administrativa-especial-alimentacion-escolar.micolombiadigital.gov.co/sites/unidad-administrativa-especial-alimentacion-escolar/content/files/000067/3316_r00335-23dic21-por-la-cual-se-expiden-los-lineamientos-tecnicos-administrativos-los-estandares-y-las-condiciones.pdf



**GOBERNAR
ES HACER**



**GOBERNAR
ES HACER**

Ciudad inteligente, educada y transparente

DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD

5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



**GOBERNAR
ES HACER**

MANTENGA LA LIMPIEZA

- Lávese las manos antes y durante preparación de alimentos.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos de insectos u otros animales.



USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

- Use agua tratada para que sea segura.
- Seleccione alimentos seguros y frescos.
- Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas.
- Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada.



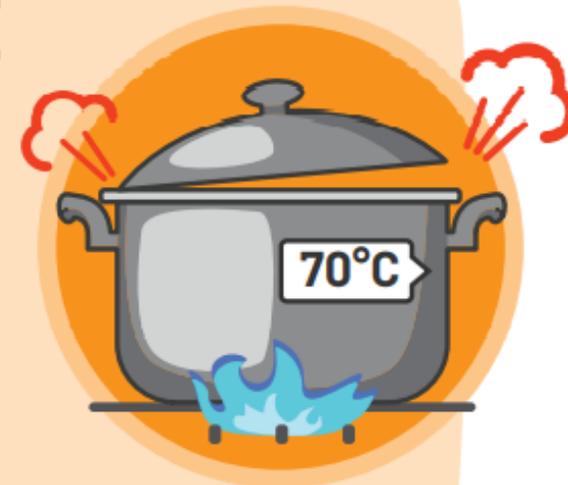
SEPRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS

- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- Conserve los alimentos crudos y cocidos en recipientes separados.



COCINE COMPLETAMENTE

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurar que alcanzan 70°C (158°F).
- Recaliente completamente la comida cocinada.



MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F)).
- Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F)).
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.



"LA INOCUIDAD ES CUESTIÓN DE TODOS"

OMS

PREGUNTAS O DUDAS DE LA PRIMERA CAPACITACIÓN CAE 2022



GRACIAS POR SU PARTICIPACIÓN A LA PRIMERA CAPACITACIÓN CAE DEL PAE – BUCARAMANGA 2022



**GOBERNAR
ES HACER**



**GOBERNAR
ES HACER**

Ciudad inteligente, educada y transparente