

## RESULTADOS SEGUNDA ENCUESTA DE SATISFACCIÓN BENEFICIARIOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE VIGENCIA 2022

---

### I. Introducción

El Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de Bucaramanga tiene como objetivo suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso y permanencia en los restablecimientos educativos fomentando hábitos alimentarios y saludables durante el calendario escolar en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial en concordancia a lo establecido en la Resolución 335 de 2021.

Dentro del plan operativo del seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE establece la evaluación de la satisfacción de los beneficiarios del Programa en dos (2) oportunidades a lo largo de la vigencia para trabajar en la mejora continua en el Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el mes de junio se realizó la primera encuesta de satisfacción donde se obtuvo un 85% de satisfacción en los beneficiarios frente al Programa. El presente informe presenta los resultados de la segunda encuesta de satisfacción de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE del municipio de Bucaramanga realizada en el mes de octubre de 2022.

### II. Objetivo General

Determinar el nivel de satisfacción de los estudiantes frente al Programa de Alimentación Escolar – PAE en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga en el segundo semestre de la vigencia 2022.

### III. Objetivos Específicos

- Ajustar la encuesta de satisfacción para la modalidad Ración Industrializada y Ración Preparada en Sitio dirigida a la población objeto.

- Aplicar la encuesta de satisfacción de manera virtual a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar del municipio de Bucaramanga.
- Analizar la información recopilada mediante un análisis descriptivo.
- Comparar los resultados de la primera y segunda encuesta de satisfacción de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar del municipio de Bucaramanga.

#### IV. Metodología

Se realizó un estudio descriptivo de corte transversal, la población corresponde al universo de beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE según el reporte del Sistema de Matrícula Oficial – SIMAT con fecha de corte del 31 de agosto de 2022. Según la modalidad de atención, el operador asignado y la cantidad de estudiantes beneficiarios en cada sede educativa se realizó el cálculo de la muestra (13% de la totalidad de estudiantes beneficiarios).

La encuesta se aplicó a través de la plataforma Google Form entre el 10 a 14 de octubre de 2022 en medio digital a través de un enlace que fue compartido con los rectores, coordinadores y docentes de las instituciones educativas. En aquellas instituciones donde no se contaba con acceso a medios tecnológicos, el equipo de apoyo a la supervisión asistió para la recolección de información.

Para el diligenciamiento de las encuestas se implementó el consentimiento informado, firmado por los acudientes o padres de familia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a través de la encuesta virtual.

Finalizado el diligenciamiento de las encuestas por parte de los beneficiarios, a partir del 18 de octubre se inició la sistematización y generación de resultados para diseño de la base de datos.

**Tabla N°1. Ficha técnica del estudio.**

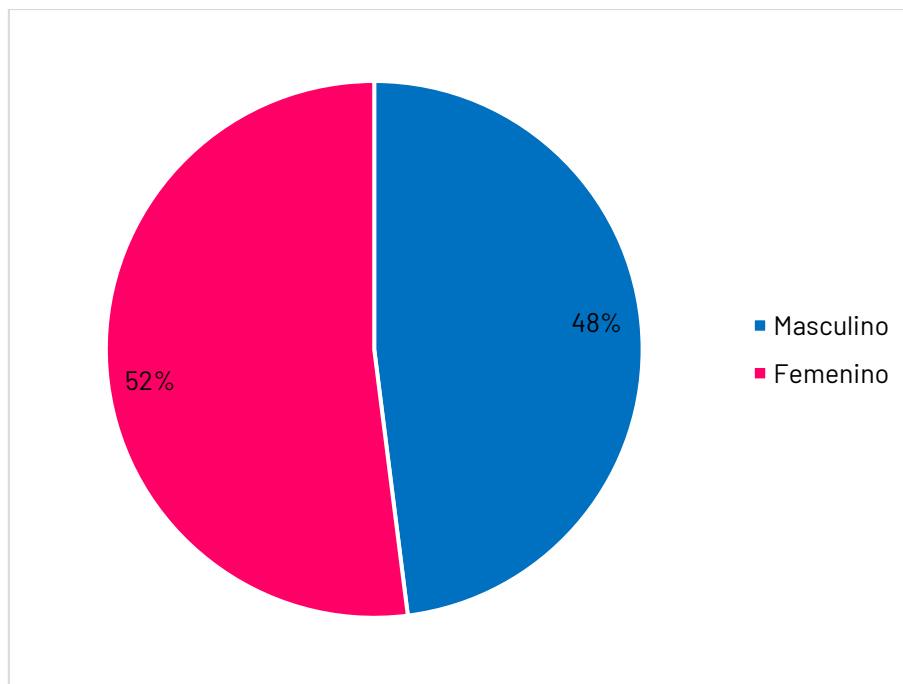
<b>Ámbito</b>	Municipal
<b>Universo</b>	36.107 beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE del municipio de Bucaramanga con fecha de corte al 31 de agosto de 2022. 16.905 beneficiarios modalidad Ración Preparada en sitio (RPS). 19.202 beneficiarios modalidad Ración industrializada (RI).
<b>Tamaño de la muestra</b>	Muestra del 13% (4.694 beneficiarios) <u>Diseñada:</u> 2.198 beneficiarios Ración preparada en sitio (RPS) 2.496 beneficiarios Ración industrializada (RI)  <u>Realizada:</u> - 2.198 beneficiarios Ración preparada en sitio (RPS). - 2.496 beneficiarios Ración Industrializada (RI).
<b>Puntos de muestreo</b>	45 instituciones educativas
<b>Procedimiento de muestreo</b>	Aleatorio simple, con selección de todas las sedes educativas. La selección de los estudiantes fue realizada de manera aleatoria. Las encuestas fueron aplicadas vía web a través de la plataforma Google Form.
<b>Fecha de realización</b>	Lunes 10 de octubre a viernes 14 de octubre de 2022

## V. Resultados

- **Análisis de datos generales:**

Se aplicaron un total de 4.694 encuestas a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE del municipio de Bucaramanga en las sedes educativas correspondientes a los dos operadores del PAE Bucaramanga vigencia 2022. De los estudiantes beneficiarios encuestados la edad de los estudiantes tuvo un mínimo de 4 años y un máximo de 17 años, con promedio de 11,4 +/- años. Se discriminan los resultados según la modalidad de atención en cada sede educativa.

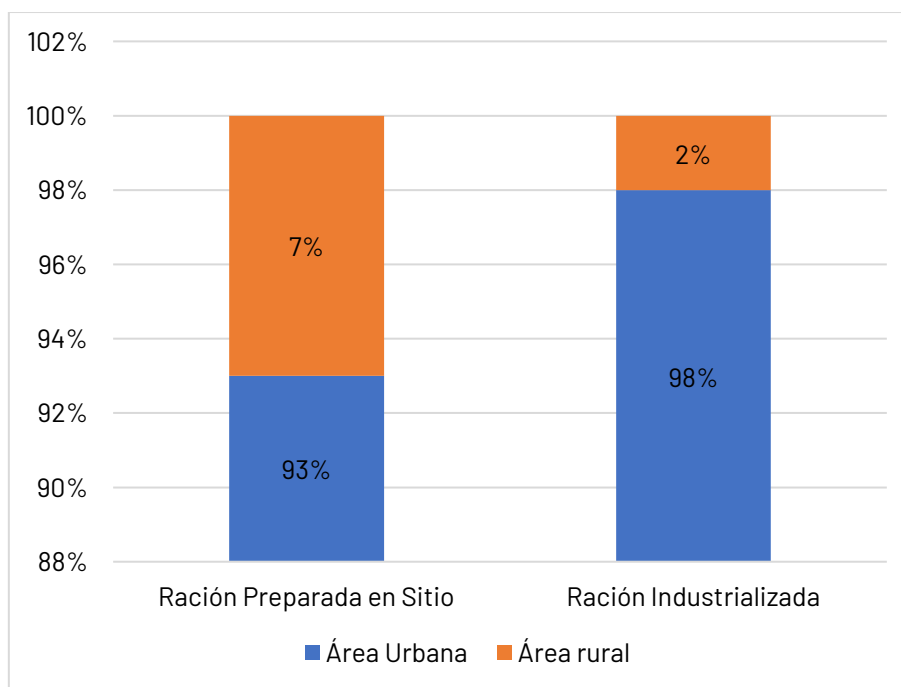
### Gráfica N°1. Distribución por sexo de beneficiarios encuestados del Programa de Alimentación Escolar – PAE.



Fuente: Construcción propia.

Del total de estudiantes encuestados en las dos modalidades, se obtuvo un porcentaje de participación mayor en mujeres, con una diferencia de 4%.

**Gráfica N°2. Distribución por área urbana y rural.**



Fuente: Construcción propia.

El 7% de los estudiantes encuestados de la modalidad Ración Preparada en Sitio corresponden al área rural, el Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Bucaramanga posee priorización del 100% en las instituciones educativas rurales.

- **Análisis de resultados:**

Para realizar el análisis de resultados las preguntas se agruparon en tres componentes, clasificados de la siguiente manera:

- Componente sensorial – organizacional: Responde a la percepción y aceptabilidad de los estudiantes frente a aspectos relacionados al olor, sabor, presentación y temperatura de los alimentos entregados así como la percepción de los beneficiarios sobre el comedor escolar y la atención recibida por parte de las manipuladoras de alimentos durante el servicio. Para la medición del nivel de satisfacción, se tuvo en cuenta el siguiente rango para las interrogantes que se encuentran en la sección del componente sensorial – organizacional:

**Tabla N°2. Medición de nivel de satisfacción de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE.**

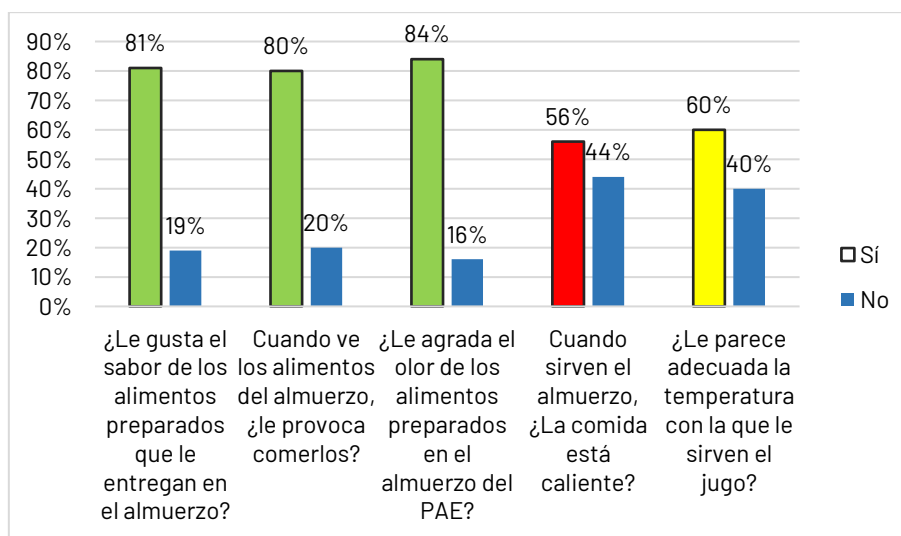
Nivel de satisfacción	% de satisfacción
Bajo	0 a 59%
Medio	60 a 79%
Alto	80 a 100%

Fuente: Bautista, Z. (2019). Resultados primera encuesta de satisfacción del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Bucaramanga. Instituto Proinapsa. Universidad Industrial de Santander UIS.

- Preferencias de alimentos: Relacionada a las preferencias y tendencias alimentarias de los estudiantes frente a las preparaciones y/o alimentos entregados en el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Según la modalidad de atención se discriminan las preferencias de alimentos según grupo de alimentos establecidos en el ciclo de menús y minuta patrón.
- Comentarios y sugerencias: Responde a interrogantes diseñadas para favorecer la expresión de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE para tener en cuenta en el diseño de ciclo de menús y la mejora continua del servicio para la próxima vigencia.

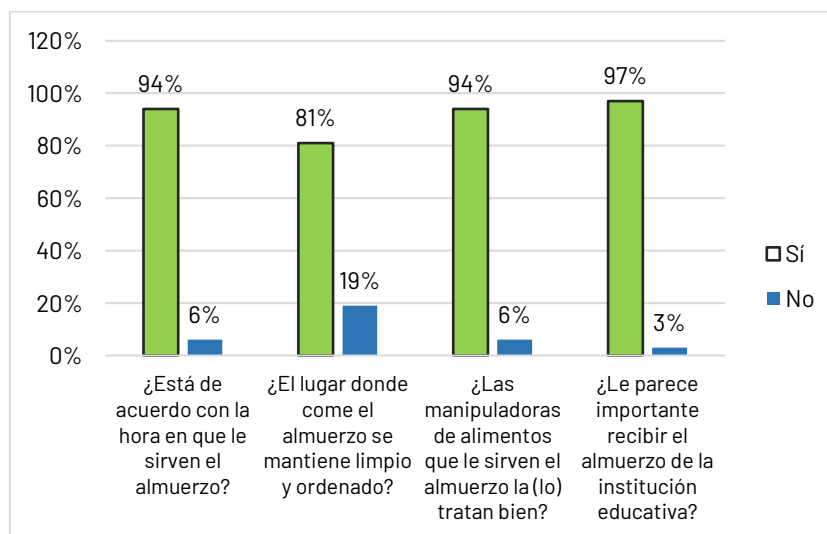
• MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO RPS – COMPLEMENTO ALMUERZO:

**Gráfica N°3. Componente Sensorial Modalidad Ración Preparada en Sitio RPS.**



Fuente: Construcción propia.

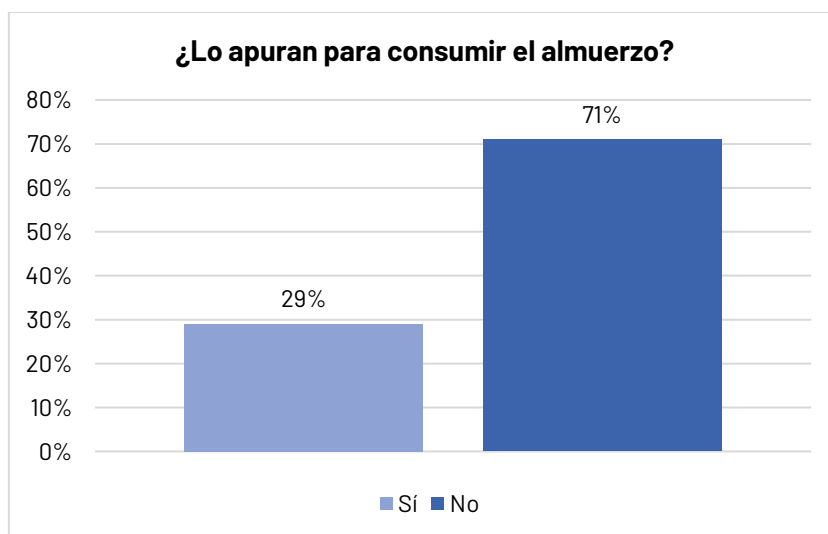
**Gráfica N°4. Componente Organizacional Modalidad Ración Preparada en Sitio RPS.**



Fuente: Construcción propia.

Se evidencia aceptación alta frente a la mayoría de las interrogantes del componente sensorial – organizacional a excepción de las temperaturas de los alimentos calientes y la temperatura del jugo, los estudiantes consideran no se sirve frío, por lo que se deben crear estrategias para mantener una temperatura caliente de los alimentos servidos y uso de hielo o refrigeración de la fruta para mantenimiento del frío.

**Gráfica N°5. Componente Organizacional Modalidad Ración Preparada en Sitio RPS.**



Fuente: Construcción propia.

En los resultados de la primera encuesta se evidenció que el 31% de los beneficiarios percibían que eran apurados para consumir el almuerzo, se evidencia mejora frente a los resultados de la segunda encuesta con una reducción del 2%.

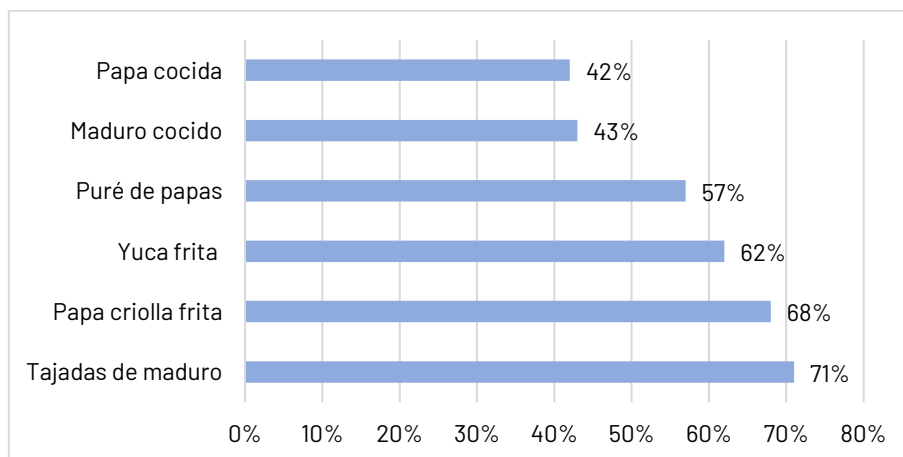
**Tabla N°3. Resultados de encuesta primer semestre 2022 vs. Resultados de encuesta segundo semestre 2022.**

Pregunta	Resultado	
	Primer semestre 2022	Segundo semestre 2022
¿Le gusta el sabor de los alimentos preparados que le entregan en el almuerzo?	80%	81%
Cuando ve los alimentos del almuerzo, ¿le provoca comerlos?	82%	80%
¿Le agrada el olor de los alimentos preparados en el almuerzo del PAE?	83%	84%
Cuando sirven el almuerzo, ¿La comida está caliente?	55%	56%
¿Le parece adecuada la temperatura con la que le sirven el jugo?	58%	60%
¿El lugar donde come el almuerzo se mantiene limpio y ordenado?	81%	81%
¿Está de acuerdo con la hora en que le sirven el almuerzo?	93%	94%
¿Lo apuran para consumir el almuerzo?	32%	29%
¿Las manipuladoras de alimentos que le sirven el almuerzo la (lo) tratan bien?	95%	94%
¿Le parece importante recibir el almuerzo de la institución educativa?	97%	97%

Fuente: Construcción propia.

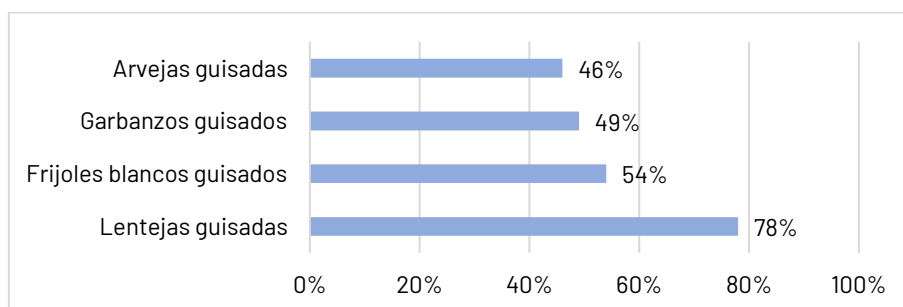


**Gráfica N°6. Preferencias de alimentos Tubérculos, Raíces y Plátanos Modalidad Ración Preparada en Sitio.**



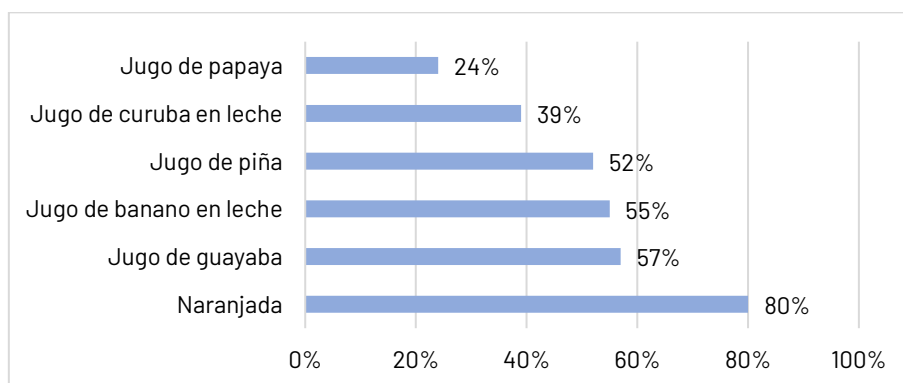
Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°7. Preferencias de alimentos Leguminosas Modalidad Ración Preparada en Sitio.**



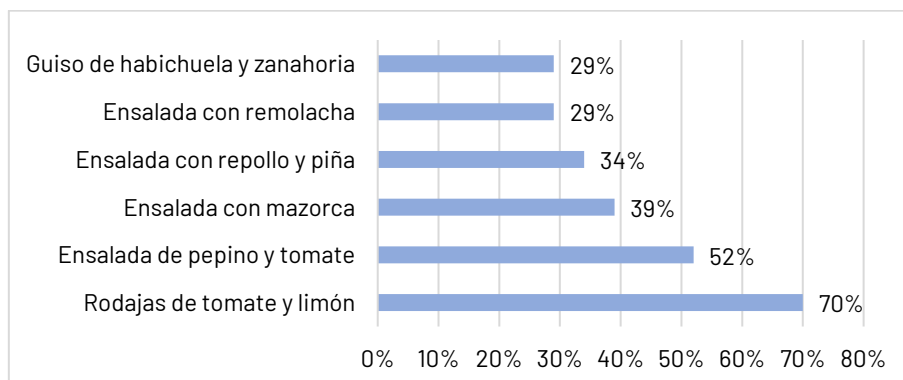
Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°8. Preferencias de alimentos Jugos de fruta Modalidad Ración Preparada en Sitio.**



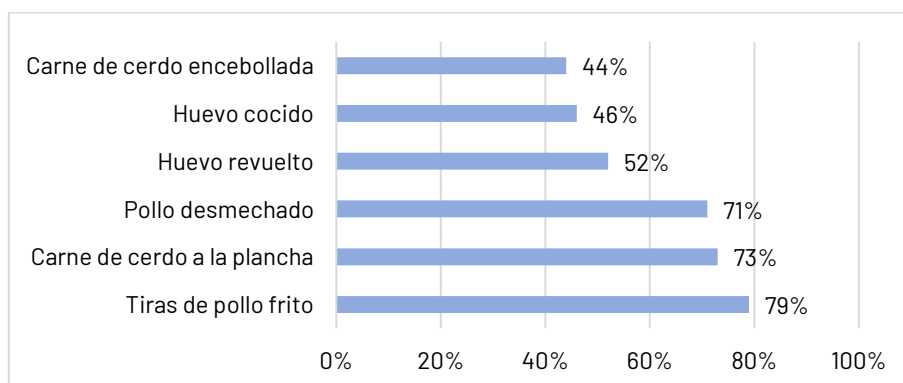
Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°9. Preferencias de alimentos Verdura fría o caliente Modalidad Ración Preparada en Sitio.**



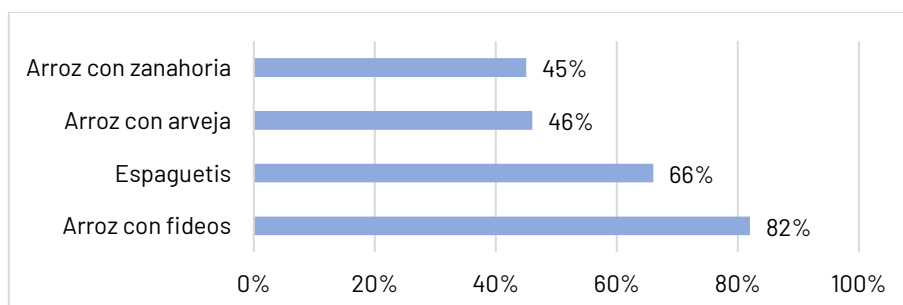
Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°10. Preferencias de alimentos Proteína de origen animal Modalidad Ración Preparada en Sitio.**



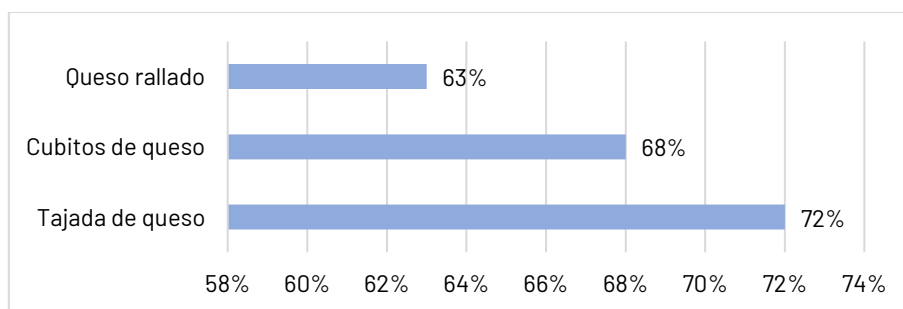
Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°11. Preferencias de alimentos Cereales Modalidad Ración Preparada en Sitio.**



Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°12. Preferencias de alimentos Lácteos Modalidad Ración Preparada en Sitio.**



Fuente: Construcción propia.

Respecto a las preferencias por parte de los encuestados se evidencia que las preparaciones que poseen mayor aceptación por los beneficiarios de los tubérculos, raíces y plátanos son frituras como yuca frita, papa criolla frita y las tajadas de plátano maduro.

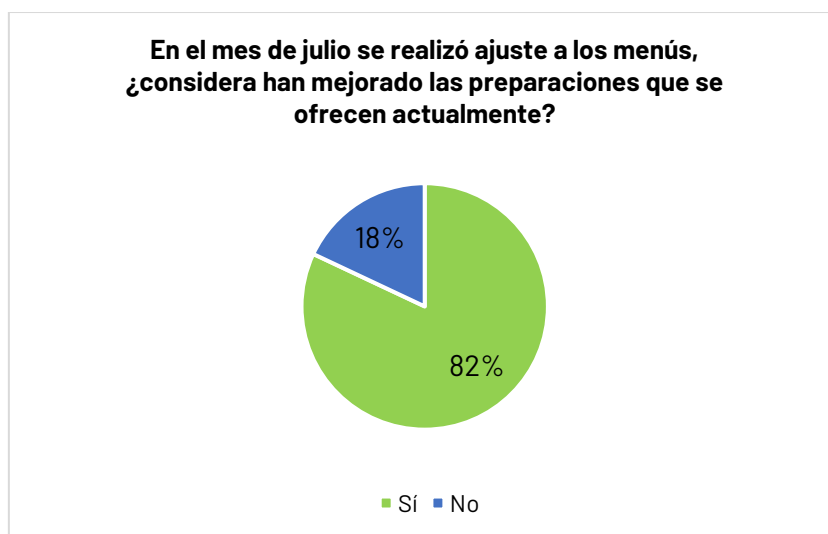
Los beneficiarios encuestados manifiestan mayor aceptación por las lentejas guisadas, las leguminosas que poseen menor aceptación son las arvejas guisadas. El jugo de papaya posee una aceptación del 24% por lo que se debe considerar su eliminación tanto del ciclo de menús como de la lista de intercambios o combinación con frutas como piña o naranja que son mejor aceptadas por los beneficiarios.

Frente a las ensaladas se evidencia que las ensaladas que poseen menos de 40% de aceptación son el guiso de habichuela y zanahoria, ensalada con remolacha, ensalada con repollo y piña, ensalada con mazorca.

Las proteínas de origen animal con menor aceptación son la carne de cerdo encebollada y el huevo cocido, se evidencia nuevamente mayor preferencia por los alimentos fritos como es el caso de las tiras de pollo frito.

El arroz con zanahoria y arroz con arveja poseen menor aceptación frente al arroz con fideos, siendo este el preferido por los estudiantes encuestados. Se evidencia mayor preferencia por la tajada de queso.

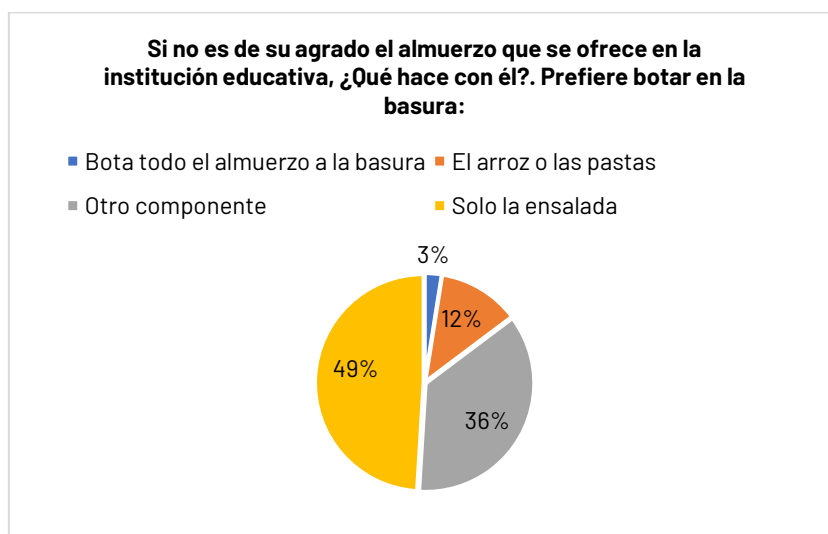
**Gráfica N°13. Observaciones y comentarios Modalidad Ración Preparada en Sitio.**



Fuente: Construcción propia.

En el mes de julio se realizó ajuste en el ciclo de menús, se eliminaron algunas preparaciones que no tuvieron aceptación en la primera encuesta como ensaladas, jugos, preparaciones de cereales, entre otros y se evidencia que el 82% consideran que han mejorado las preparaciones que se ofrecen actualmente teniendo en cuenta los ajustes realizados, lo que indica un balance positivo frente a los cambios que se realizan teniendo en cuenta las preferencias de los estudiantes.

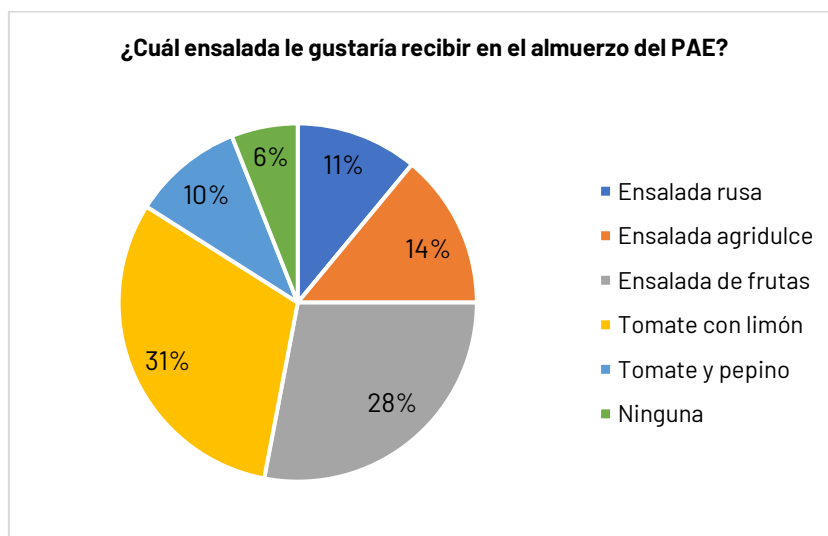
**Gráfica N°14. Observaciones y comentarios Modalidad Ración Preparada en Sitio.**



Fuente: Construcción propia.

Teniendo en cuenta los desperdicios evidenciados por parte de los beneficiarios se indagó sobre el componente que bota a la basura si no le gusta el almuerzo, se evidencia que el 49% de los beneficiarios prefiere botar solo la ensalada del almuerzo, se debe fortalecer el consumo de verduras resaltando su importancia en la alimentación para el fomento de hábitos y estilos de vida saludables.

**Gráfica N°15. Observaciones y comentarios Modalidad Ración Preparada en Sitio.**

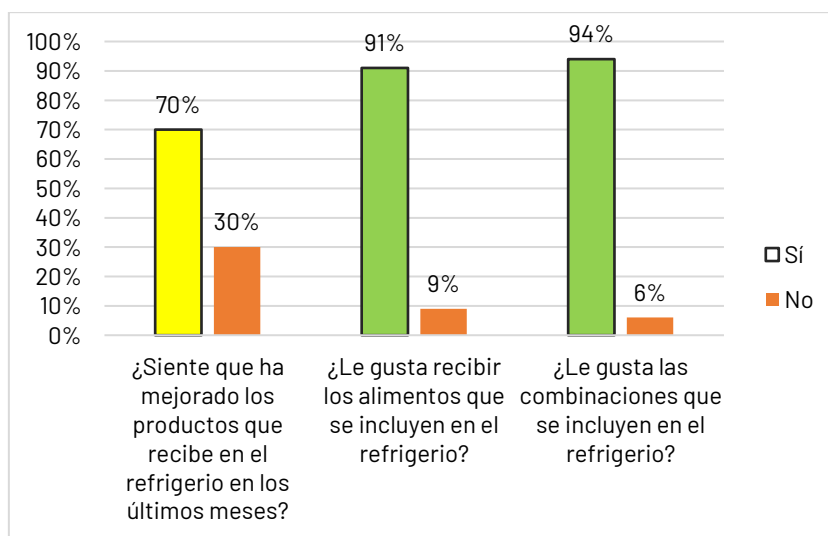


Fuente: Construcción propia.

De manera reiterativa se ha evidenciado en los Comités de Alimentación de Escolar y visitas realizadas por el equipo técnico de apoyo a la supervisión el rechazo frente a las ensaladas por lo que se indagó sobre cuál ensalada le gustaría recibir a los beneficiarios del Programa y las más populares entre los beneficiarios fueron la ensalada de frutas y tomate con limón, lo anterior debe ser analizado para su inclusión en el ciclo de menús para la vigencia 2023. Así mismo, se evidencia que el 6% de los beneficiarios preferiría no recibir alguna ensalada, sin embargo atendiendo a los lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar “Alimentos para Aprender” – UApA y el fomento de hábitos y estilos de vida saludables no es posible por lo que el consumo de verduras debe ser de gran importancia para la Estrategia de Educación y Alimentación Nutricional para la vigencia 2023.

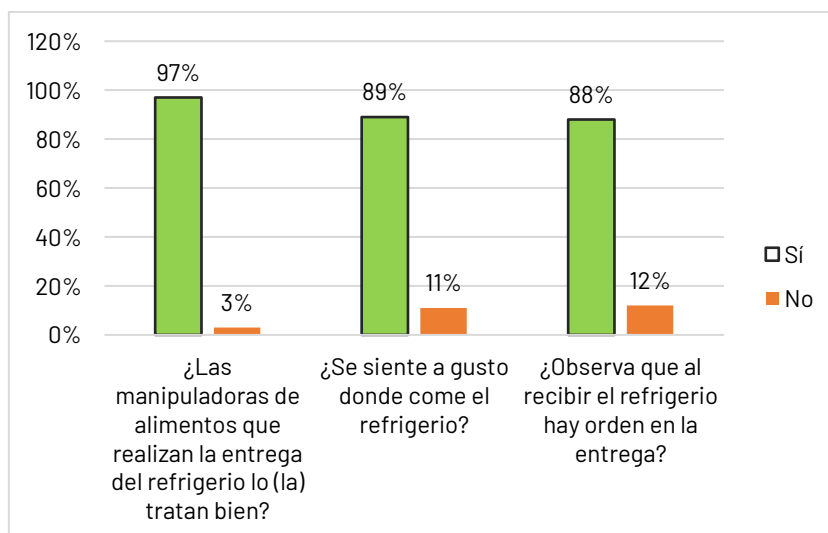
• MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

**Gráfica N°16. Componente sensorial Modalidad Ración Industrializada.**



Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°17. Componente organizacional Modalidad Ración Industrializada.**



Fuente: Construcción propia.

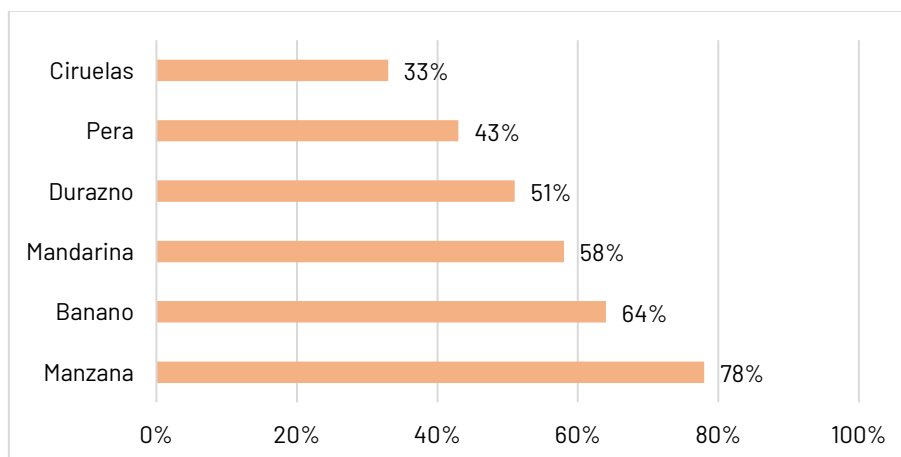
Se evidencia aceptación alta frente al componente organizacional de los complementos alimentarios de la Ración Industrializada, sin embargo se evidencia que el 70% de los beneficiarios percibe que los alimentos entregados han mejorado los últimos meses. El 97% de los beneficiarios consideran que las manipuladoras de alimentos realizan un trato amable durante la entrega de los refrigerios.

**Tabla N°4. Resultados de encuesta primer semestre 2022 vs. Resultados de encuesta segundo semestre 2022.**

Pregunta	Resultado	
	Primer semestre 2022	Segundo semestre 2022
¿Le gusta recibir los alimentos que se incluyen en el refrigerio?	91%	91%
¿Le gusta las combinaciones que se incluyen en el refrigerio?	90%	94%
¿Se siente a gusto donde come el refrigerio?	89%	89%
¿Las manipuladoras de alimentos que le sirven el almuerzo la (lo) tratan bien?	100%	97%
¿Siente que ha mejorado los productos que recibe en el refrigerio en los últimos meses?	65%	70%
¿Observa que al recibir el refrigerio hay orden en la entrega?	88%	88%

Fuente: Construcción propia.

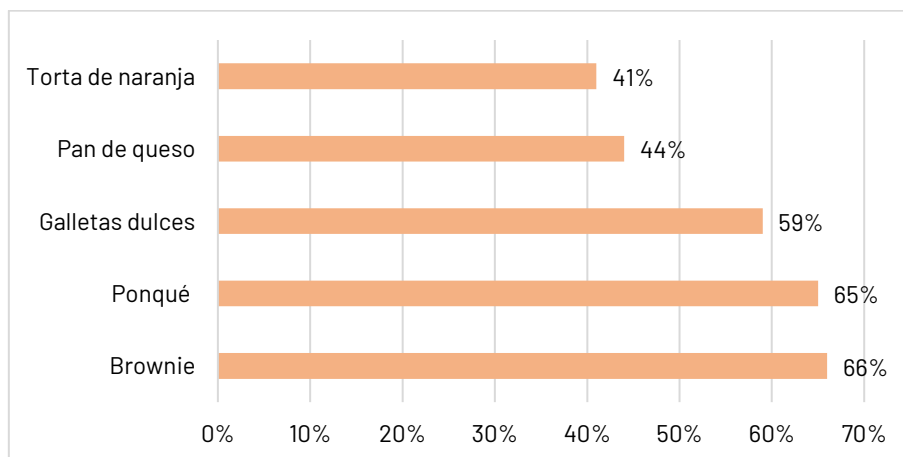
**Gráfica N°18. Preferencias de alimentos Frutas Modalidad Ración Industrializada.**



Fuente: Construcción propia.

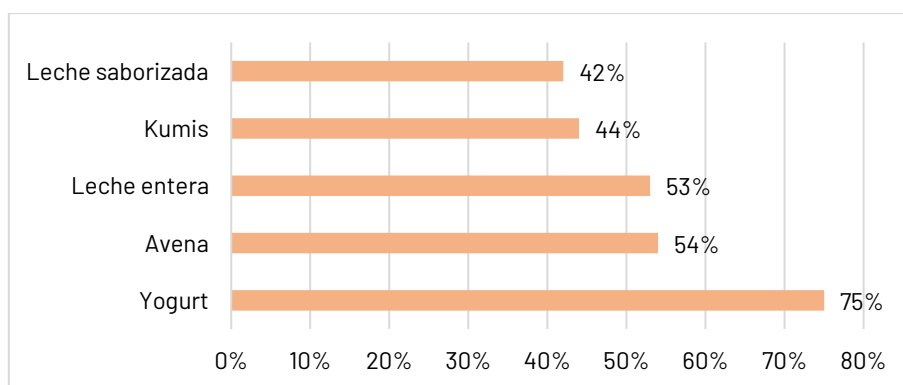
Se evidencia que las frutas que poseen menor aceptación son las ciruelas y las peras. A raíz de los comentarios evidenciados en los Comités de Alimentación Escolar – CAE y teniendo en cuenta los resultados preliminares de la encuesta se realizó la eliminación de las ciruelas del ciclo de menús, propendiendo por la aceptación por parte de los beneficiarios. Las frutas con mayor aceptación son la manzana y el banano.

**Gráfica N°19. Preferencias de alimentos Derivados del cereal Modalidad Ración Industrializada.**



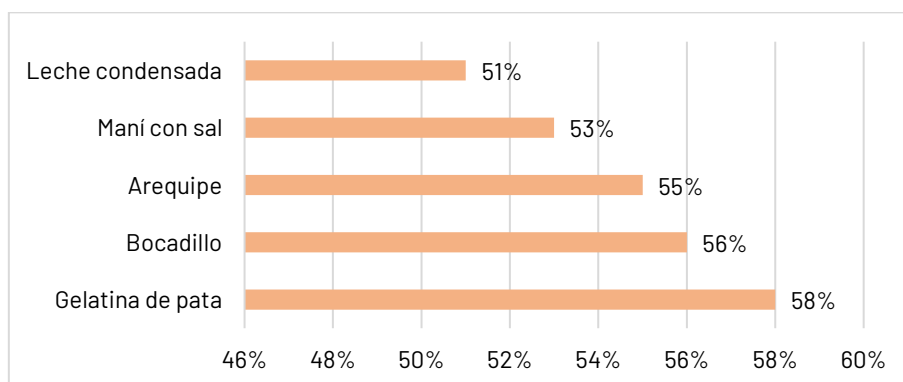
Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°20. Preferencias de alimentos Lácteos Modalidad Ración Industrializada.**



Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°21. Preferencias de alimentos Dulces y postres Modalidad Ración Industrializada.**

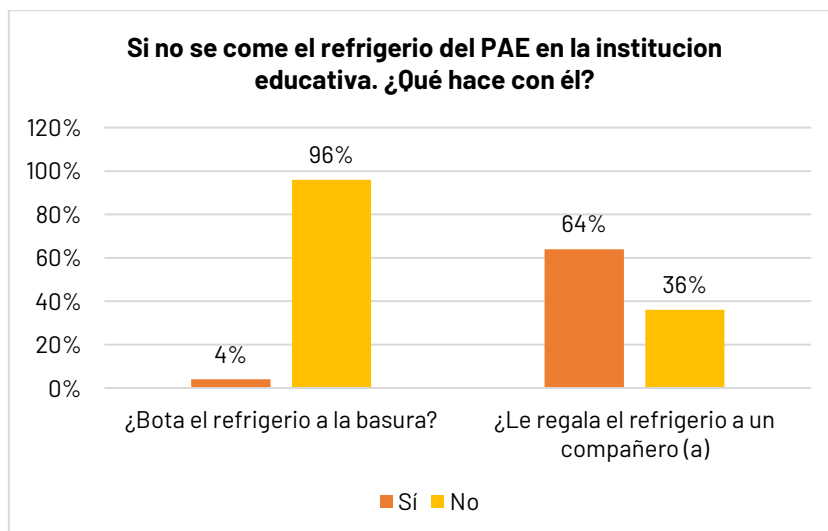


Fuente: Construcción propia.



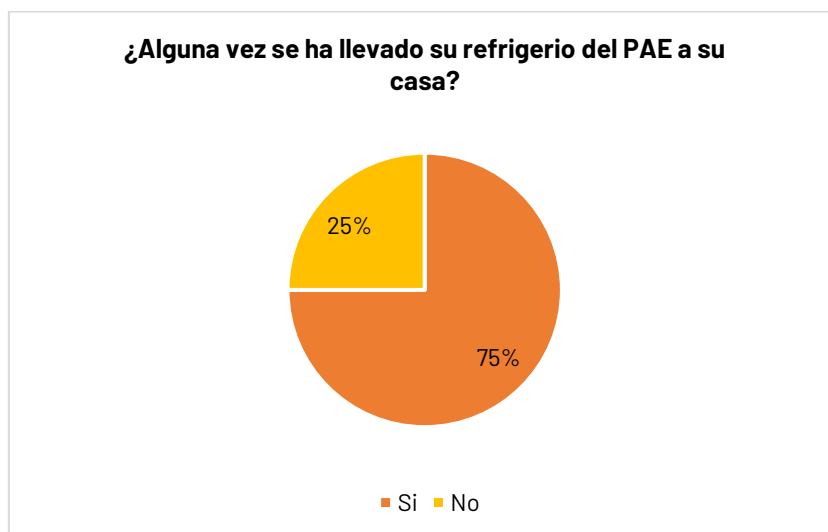
Se evidencia que los alimentos preferidos por los beneficiarios encuestados son el ponqué, brownie, el yogurt, avena, bocadillo y la gelatina de pata, en los resultados de la primera encuesta se evidenció preferencia por estos mismos alimentos.

**Gráfica N°22. Observaciones y Comentarios Modalidad Ración Industrializada.**



Fuente: Construcción propia.

**Gráfica N°23. Observaciones y Comentarios Modalidad Ración Industrializada.**

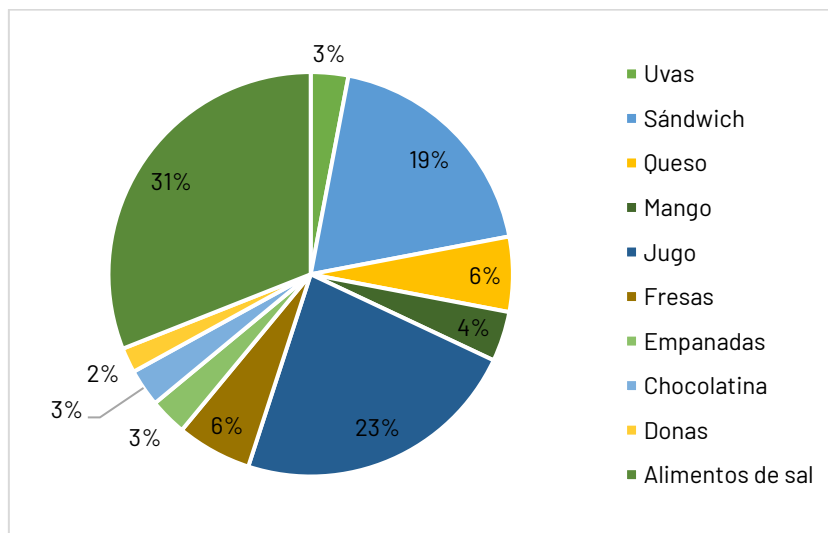


Fuente: Construcción propia.

Teniendo en cuenta que el consumo de los complementos alimentarios debe realizarse en la institución educativa se indagó sobre el consumo y transporte de los refrigerios al hogar y se evidenció que el 75% de los beneficiarios encuestados alguna vez lo han

llevado a su casa, por lo que se debe recalcar el consumo dentro de la institución con la comunidad educativa en general (especialmente Rectores, directivos y coordinadores).

**Gráfica N°24. Alimentos que le gustaría recibir a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la modalidad Ración Industrializada.**



Fuente: Construcción propia.

A los estudiantes les gustaría recibir alimentos de sal como sándwich, queso, manifiestan desean consumir jugos y chocolatina y frutas como mango, fresas y uvas, sin embargo por su delicado manejo estas no se encuentran dispuestas en el ciclo de menús.

## VI. Conclusiones y Recomendaciones.

Existe una satisfacción del 80% respecto al servicio en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS Complemento Almuerzo, calificándose como un nivel alto de satisfacción frente al Programa de Alimentación Escolar – PAE en esta modalidad. Se evidencia insatisfacción frente a la temperatura de los alimentos recibidos, pues consideran la comida no se encuentra caliente al momento del consumo (44%) y el 40% de los encuestados manifiestan que la temperatura del jugo no es adecuada.

Se evidencia mejoría frente a los resultados del primer semestre puesto se evidencia que la satisfacción frente al momento del almuerzo se percibía apuro por parte de docentes y directivos en un 32% de los encuestados, en esta encuesta se evidenció una reducción del 2%.

Se evidencia que las preparaciones que presentan mayor aceptación son las frituras como tajadas, papa criolla frita, yuca frita, tiras de pollo frito. El jugo de papaya posee poca aceptación frente al resto de bebidas por lo que se sugiere su eliminación del ciclo de menús o combinación con frutas como naranja o piña para mayor aceptación por parte de los beneficiarios. El arroz con fideos es la preparación preferida por los estudiantes encuestados.

Se evidencia la poca aceptación por parte de los beneficiarios encuestados frente a las ensaladas o verduras calientes ofrecidas en el ciclo de menús, así mismo se registra que el 49% de los encuestados bota a la basura solo la ensalada si no es de su agrado, lo anterior resalta la importancia de la creación de estrategias y preparaciones que promuevan el consumo de verduras que sean de preferencia de estos como las rodajas de tomate y limón, ensalada agridulce y ensalada de frutas como mínimo dos veces en el ciclo de menús.

Es importante resaltar que el 82% de los beneficiarios encuestados consideran que las preparaciones que se ofrecen actualmente han mejorado teniendo en cuenta que en el mes de julio se realizó ajuste en el ciclo de menús según los resultados evidenciados en la primera encuesta, se eliminaron algunas preparaciones que obtuvieron menor preferencias por los beneficiarios, lo anterior presenta un balance positivo puesto los beneficiarios percibieron este cambio.

En la modalidad de atención Ración Industrializada – RI se registró alta satisfacción (92%) por parte de los beneficiarios encuestados. La totalidad de los estudiantes manifestaron con un porcentaje alto de satisfacción la importancia de recibir el refrigerio del PAE y reconocieron que las personas que les sirven los alimentos los tratan con amabilidad.

En cuanto a los lácteos se evidenció que el producto que más gusta es el yogurt con un 75%, mientras la leche saborizada tuvo una aceptación del 42%. Frente al panificado los más aceptados fueron el brownie con 66%, el ponqué con 65% y las galletas dulces con 59%.

Respecto a los dulces y postres la gelatina de pata fue la más aceptada con un 58%, el bocadillo con un 56%, seguido del arequipe con 55%, el maní con sal 53% y la leche condensada con 51%, evidenciando una aceptación de todos los productos dulces de más del 50%.

La fruta que más tiene aceptación en los estudiantes es la manzana con un 78%, el banano con un 64%, mientras que las ciruelas fueron las frutas con aceptación más baja con un 33% y la pera con un 43%. Es importante tener en cuenta para futuras vigencias la inclusión de frutas como manzana si es posible mínimo 3 veces en el ciclo de menús para mayor agrado de los beneficiarios.

Un 31% de los estudiantes sugirió incluir alimentos de sal como las empanadas, un 19% sugirió sándwich, un 4% empanadas, un 23% sugirió jugos, y entre otros como las uvas, el mango, las fresas, donas, queso y chocolatinas.

Para la vigencia 2022, el equipo de apoyo a la supervisión PAE ha promovido espacios de participación para las niñas, niños, adolescentes y jóvenes. Por lo anterior, a partir de los resultados de la encuesta de satisfacción se han realizado cambios en algunas preparaciones o alimentos sugeridos por los estudiantes y es importante mantener esta actividad en futuras vigencias. Con ello se logró que más del 86% estudiantes de las instituciones educativas de Bucaramanga que cuentan con la estrategia PAE se sintieran escuchados, teniendo en cuenta que para el equipo PAE 2022 es una prioridad conocer la percepción de los estudiantes, siendo esto un gran aporte al mejoramiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Bucaramanga.

Elaboró:

ANDREINA MARÍA COLMENARES CONDE

Nutricionista Dietista – Profesional de apoyo

MARTHA YANETH LIZCANO BAUTISTA

Trabajadora Social – Profesional de apoyo