

COMPRAS LOCALES Y MINUTAS FLEXIBLES: EL PAE SE CONSTRUYE DESDE EL TERRITORIO

Nota técnica



La educación
es de todos

Mineducación

Alimentos para
Aprender



La educación
es de todos

Mineducación

COMPRAS LOCALES Y MINUTAS FLEXIBLES: EL PAE SE CONSTRUYE DESDE EL TERRITORIO

Nota técnica

Unidad Administrativa Especial de Alimentación
Escolar-Alimentos para Aprender (UApA)

Ministerio de Educación Nacional

Bogotá D. C., mayo de 2022

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA
Presidente de la República de Colombia

Iván Duque Márquez

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Ministra de Educación Nacional

María Victoria Angulo González

Colaboración Banco Mundial

Santiago De la Cadena Becerra

Tatiana Rodríguez

María Margarita Zuleta

Revisión técnica

Vivian Argueta Bernal

Coordinación editorial

Corocora RBT S.A.S.

Edición y corrección de estilo

Andrés Castillo Brieva

Diseño y diagramación

SOLA

Citación sugerida APA 7

Ministerio de Educación Nacional [MEN] & Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender [UApA]. (2022). *Compras locales y minutas flexibles: el PAE se construye desde el territorio: nota técnica*.

ISBN: 978-958-785-349-0

Bogotá D.C., mayo de 2022



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-ALIMENTOS PARA APRENDER

Director Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UApA)

Juan Carlos Martínez Martín

Subdirector UApA

Juan David Vélez Bolívar

Equipo técnico

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UApA)



TABLA DE CONTENIDO

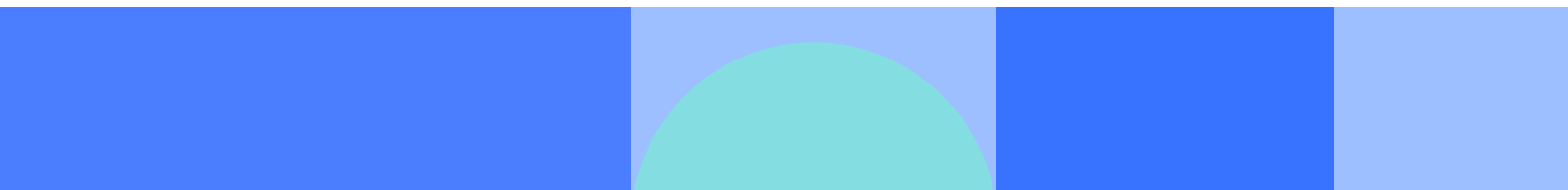
7	¿QUÉ SON LAS NOTAS TÉCNICAS?
9	¿EN QUÉ CONSISTE EL SISTEMA DE NOTAS TÉCNICAS DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-ALIMENTOS PARA APRENDER (UApA)?
10	AGRADECIMIENTOS
11	RESUMEN
12	LISTA DE ACRÓNIMOS Y SIGLAS
13	INTRODUCCIÓN
15	I. CIRCUITOS CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN Y DINAMIZACIÓN DE ECONOMÍAS LOCALES DESDE LA OPERACIÓN DEL PAE
22	II. MINUTAS FLEXIBLES Y PROMOCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE QUE RESPONDA A LAS DINÁMICAS EN TERRITORIO
22	Modalidades de atención, minutas y menús del PAE en territorio
24	Flexibilización de las minutas del PAE para el Aprendizaje en Casa (PAEC)
26	Resultados y retos derivados del análisis de los ajustes en las minutas del PAEC, 2020
29	CONCLUSIONES
31	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
34	ANEXOS

LISTA DE FIGURAS

- 16** Figura 1. Valores de los nuevos acuerdos de compra suscritos en la implementación de la Estrategia de Compras Públicas Locales (ECPL), 2016-2020
- 25** Figura 2. Ruta para revisión de ajustes de las minutas de las modalidades en el marco de la emergencia derivada de la pandemia del covid-19

LISTA DE TABLAS

- 21** Tabla 1. Experiencias exitosas del Programa de Alimentación Escolar en compras publicas locales de alimentos, 2021-2022
- 23** Tabla 2. Tipos de complementos del PAE y aportes nutricionales



¿QUÉ SON LAS NOTAS TÉCNICAS?

El Ministerio de Educación Nacional (MEN), en cumplimiento de sus competencias relacionadas con la formulación y seguimiento de las políticas y objetivos para el desarrollo del sector educativo, pone a disposición de la ciudadanía la presente serie de notas técnicas, concebidas como documentos de coyuntura educativa que abordan iniciativas de política que han sido claves para avanzar de manera decidida en la garantía del derecho fundamental a la educación en Colombia.

Estos documentos dan cuenta de las principales apuestas en torno a programas o líneas estratégicas que se han gestado en este periodo de gobierno o que se vienen implementando de periodos anteriores pero que han sido fortalecidas de manera decidida en el marco del Plan Nacional del Desarrollo 2018-2022 “Pacto por Colombia, pacto por la equidad” y el Plan Sectorial “Pacto por la equidad, pacto por la educación”. Las notas técnicas son un insumo para reconocer los antecedentes, avances y logros, así como los desafíos y retos que persisten en el marco de una visión de la educación como una política de Estado.

La descripción detallada y técnica de las apuestas estratégicas objeto de las notas permite la rendición de cuentas y los procesos de empalme con los gobiernos venideros y se constituye igualmente en insumo para discusiones técnicas que permitan seguir nutriendo la construcción de política pública educativa con el aporte de expertos, docentes y directivos docentes, familias, estudiantes y comunidad educativa en general.

Las notas técnicas en educación han sido construidas bajo la orientación del equipo directivo del Ministerio, con el apoyo de entidades adscritas y vinculadas, grupos de investigación, universidades, secretarías de educación, instituciones educativas públicas y privadas del orden territorial y nacional, maestros, directivos y representantes de la comunidad educativa, organizaciones internacionales dedicadas a abordar la agenda educativa, y entidades y organizaciones de la sociedad civil y del sector privado con quienes se ha hecho equipo por la educación.

Con la publicación de la serie de notas técnicas se busca entonces suscitar un diálogo ciudadano amplio para continuar trabajando de manera decidida en el fortalecimiento del sector, a fin de que niñas, niños, adolescentes, jóvenes y sus familias tengan más y mejores oportunidades educativas, que les permitan estructurar trayectorias educativas significativas que aporten así mismo al bien común y a la construcción de una sociedad más solidaria, justa y equitativa.

María Victoria Angulo González
Ministra de Educación Nacional

¿EN QUÉ CONSISTE EL SISTEMA DE NOTAS TÉCNICAS DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-ALIMENTOS PARA APRENDER (UApA)?

La presente nota técnica forma parte integral de un sistema de documentos construidos por un equipo interdisciplinar de la UApA como política implementada, el cual se ha articulado con el esfuerzo territorial y comunitario, basados en la observación del desarrollo del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en territorio, e igualmente son producto del apoyo del Gobierno nacional, en cabeza del presidente Iván Duque Márquez, y del acompañamiento de aliados y cooperantes, como el Banco Mundial (BM).

En el Programa participan activamente los actores involucrados desde las entidades territoriales (ET) (certificadas y no certificadas en educación), siempre dentro del marco normativo establecido en el artículo 189 de la Ley 1955 de 2019, Plan Nacional de Desarrollo “Pacto por Colombia, pacto por la equidad”, y en otras normas implementadas. Las notas técnicas sobre el PAE son cuatro: 1) *Diversidad, pertinencia y calidad: elementos fundamentales para la política pública de alimentación escolar*, 2) *Estrategia de transparencia y eficiencia en el Programa de Alimentación Escolar (PAE)*, 3) *Evaluación de operaciones y de resultados del Programa de Alimentación Escolar (PAE), 2011-2019* y 4) *Compras locales y minutas flexibles: el PAE se construye desde el territorio*.

Los documentos abordan diferentes temáticas que, entrelazadas, conforman una base clara de política para el PAE. Por tal razón, tienen la característica de analizar y exponer aspectos de coyuntura, desarrollados con diferentes niveles de profundidad, conceptualización, enfoque e investigación, y en gran medida sirven de guía y base para discusiones técnicas y/o académicas. Su mayor valor radica en que logran que diferentes actores interesados o allegados accedan a un tema de interés y compromiso común. A la UApA y al Ministerio de Educación Nacional (MEN) les interesa entregar estas notas técnicas a toda la comunidad, puesto que con ellas se abre un buen camino de información, encuentro, discusión, análisis y retroalimentación, muy necesario para seguir avanzando en el fortalecimiento del PAE.

Cabe destacar igualmente que este paquete de notas técnicas referentes al PAE se suma al conjunto de notas técnicas de todo el sector educación, el cual se ha robustecido para ofrecer mejores respuestas a los diferentes actores y a la ciudadanía en general.

AGRADECIMIENTOS

Al señor presidente, Iván Duque Márquez, y a la señora ministra de Educación, María Victoria Angulo González, por depositar su confianza en mí para poner en marcha la Unidad de Alimentos para Aprender (UApA) y permitirme liderar el equipo que busca transformar el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Al equipo de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UApA) por su compromiso, energía, esfuerzo, profesionalismo y dedicación para afrontar y superar los retos de crear una nueva entidad en medio de la pandemia y, en tiempo récord, ajustar todo lo necesario para que el PAE se convirtiera en un aliado de los hogares colombianos durante el aislamiento social y el proceso de aprendizaje en casa.

Juan Carlos Martínez Martín
Director de la Unidad Alimentos para Aprender (UApA)

RESUMEN

En su tarea de facilitar el acceso con permanencia de niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) al sistema educativo oficial, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) tiene la oportunidad de crear una cultura de alimentación saludable y apoyar el desarrollo de las economías locales. Lo anterior significa que, al tiempo que entrega un complemento alimentario a los estudiantes, fortalece el sentido de pertenencia y el arraigo cultural, e impulsa la producción local.

El Programa ayuda a construir una cadena de valor que armoniza la minuta territorial con las cadenas productivas y la producción de alimentos, con lo cual impacta cada vez más las economías locales y hace más sostenible todo el proceso. Adicionalmente, trabaja para que se reconozcan las prácticas culturales alimentarias de los territorios, mediante el desarrollo de minutas con enfoque diferencial que responden a la cosmovisión de los pueblos.

La presente nota técnica permite apreciar el modo como el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 (Ley 1955, 2019) se viene aterrizando gracias a otros instrumentos normativos, a la gestión y apoyo de la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UApA), y a pesar de las limitaciones impuestas por la emergencia sanitaria. Así, por ejemplo, la Ley 2042 (2020) otorga herramientas para que los padres y madres de familia realicen un acompañamiento eficaz en la tarea de cuidar los recursos del PAE, mientras que la Ley 2046 (2020) establece mecanismos que promueven la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) en los mercados de compras públicas de alimentos. Estas leyes se han cristalizado en aspectos como la ampliación y el fortalecimiento de los espacios de cualificación y el relacionamiento entre la oferta y la demanda de alimentos, todo lo cual ha posicionado al PAE como el principal comprador de alimentos frescos y procesados. En 2019, el Programa contribuyó con 83,3 % del total de las compras públicas locales de alimentos, y en 2020, en plena emergencia, con 88,7 %.

Lo anterior se verá reforzado con la implementación de la Ley 2167 (2021), que sin duda favorece el consumo de alimentos producidos en el sector rural, toda vez que permite a los padres y madres de familia operar el Programa en sedes educativas rurales, previa transferencia de recursos de las ETC a los fondos de servicios educativos.

LISTA DE ACRÓNIMOS Y SIGLAS

ACFC	Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria
BM	Banco Mundial
DNP	Departamento Nacional de Planeación
ECPL	Estrategia de Compras Públicas Locales
ET	Entidades territoriales
ETC	Entidades territoriales certificadas
ETnC	Entidades territoriales no certificadas
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
ICBF	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Invima	Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
MADR	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
MEN	Ministerio de Educación Nacional
MinSalud	Ministerio de Salud y Protección Social
MinTIC	Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones
NNAJ	Niños, niñas, adolescentes y jóvenes
PAE	Programa de Alimentación Escolar
PAEC	PAE para el Aprendizaje en Casa
PDET	Programa de Desarrollo con Enfoque Territorial
UAEOS	Unidad Administrativa Especial de Organizaciones Solidarias
UApA	Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender

INTRODUCCIÓN

En Colombia, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una ventana de oportunidad para promover cambios en las prácticas de consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) pertenecientes al sistema educativo, así como para movilizar las economías locales en los territorios.

Gracias al PAE hoy se benefician diariamente 5,7 millones de estudiantes, quienes reciben el complemento alimentario durante la jornada académica y a lo largo del calendario escolar, y diariamente se movilizan cerca de 2.252 toneladas de alimentos (405.270 t/año) con el consecuente y positivo impacto en la economía del país.

Esos resultados de consolidación permanente obedecen al trabajo decidido de todo el equipo institucional de la UApA, el cual se ha articulado con el esfuerzo territorial y comunitario. También son producto del apoyo del Gobierno nacional, en cabeza del presidente Iván Duque Márquez, y del acompañamiento de aliados y cooperantes, todo lo cual ha convertido al PAE en una ventana de oportunidades.

Planear, preparar y ofrecer el complemento alimentario de forma diaria y continua durante el calendario académico le permite al PAE impactar la producción de alimentos a lo largo del territorio nacional. Es por esta razón que resulta muy valioso contar con criterios para la compra de alimentos que favorezcan la producción, la comercialización y la autono-

mía, a fin de que exista una apropiación y flexibilización de las minutas con enfoque diferencial.

La valoración de los hábitos y prácticas alimentarias de las diferentes comunidades resulta fundamental para el diseño de unas minutas con enfoque diferencial, puesto que el reconocimiento de las particularidades sociales es, en sí mismo, un ejercicio de inclusión que favorece la identidad del PAE en territorio.

Por otra parte, armonizar la minuta territorial con las cadenas productivas y las cadenas de valor del territorio, estableciendo ciclos de menús conectados con la producción de alimentos, es una respuesta necesaria y coherente a la invitación hecha por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para fomentar sistemas alimentarios más sostenibles que permitan satisfacer las necesidades de las presentes generaciones sin comprometer las futuras (Asamblea General de las Naciones Unidas, 1987)

Fortalecer la oferta de una alimentación saludable exige reconocer primero el territorio, sus interacciones, la producción y el potencial endógenos y las prácticas de consumo. Esto promueve, desde las intervenciones poblacionales, la recuperación del patrimonio culinario, la adopción de las guías y recomendaciones del país para una alimentación saludable y el enfoque diferencial, el cual se nutre de la riqueza de los territorios y la interacción de sus habitantes.

Es así como los territorios avanzan en el reconocimiento de las prácticas y los hábitos culturales alimentarios propios. El fin es rescatar el patrimonio culinario, el cual moviliza la identidad, la historia local y nacional, y el disfrute de los alimentos del territorio. Esto se logra con el desarrollo de unas minutas con enfoque diferencial que reconozcan la producción local de alimentos, así como las prácticas y los hábitos alimentarios propios, al tiempo que se mantiene el equilibrio nutricional en los menús.

Como lo resalta el informe rendido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UApA) a la Corte Constitucional de Colombia en el año 2021:

el actual Plan de Desarrollo establece que la Alimentación Escolar debe responder a una política pública de la Nación, orientada por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UApA), formulada en el marco de las políticas del sector educación y los lineamientos generales de alimentación y salud, que es ejecutada por las

entidades territoriales, la cual debe incorporar la diversidad de las costumbres alimentarias, las condiciones de mercado de cada región y su contexto y la infraestructura de las instituciones educativas, entre otros. (Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender [UApA], 2021a)

Estos son aspectos para tener en cuenta en la toma de decisiones y en el afianzamiento de una política de compras locales decidida.

La presenta nota técnica reseña los principales resultados obtenidos en los últimos cuatro años en el ejercicio de integración de las compras públicas y la flexibilización de las minutas, ejercicio que acabó por constituir una respuesta a las nuevas condiciones que impuso la emergencia sanitaria del covid-19 para una atención con oportunidad y seguridad.



I. CIRCUITOS CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN Y DINAMIZACIÓN DE ECONOMÍAS LOCALES DESDE LA OPERACIÓN DEL PAE

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las compras públicas locales de alimentos han sido utilizadas por muchos países latinoamericanos como una estrategia de desarrollo local que contribuye a la reducción de la pobreza, a la seguridad alimentaria y nutricional y a la inclusión socioeconómica de los agricultores familiares y pequeños productores. Al estar plenamente identificada la demanda de alimentos por parte de las entidades del Estado, y con la oferta de la agricultura familiar y los pequeños productores locales, se constituye un mecanismo de redistribución del recurso y de fortalecimiento socioeconómico de las comunidades rurales (Joppert Swensson, 2015).

Gran parte de las entidades públicas de Colombia que lo requieren no adquieren los alimentos mediante compras directas, sino por medio de procesos de contratación estatal regidos por la normatividad vigente. Es así como, tanto en el nivel nacional como en los niveles departamental y municipal, se contratan operadores encargados de prestar todos los servicios del Programa bajo condiciones establecidas por las mismas entidades. Además, como se trata de alimentos, se deben cumplir las condiciones sanita-

rias y de inocuidad establecidas por el Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) para su comercialización y expendio, y se deben comprar a un precio determinado, bajo condiciones de mercado (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2020).

Ahora bien, la compra local en el marco de la operación del PAE se entiende como la acción de adquirir alimentos, bienes (uniformes, dotación del personal, elementos de aseo, entre otros confeccionados localmente) y servicios (contratación del personal manipulador de alimentos y profesionales del área), en función de la oferta existente. Esta adquisición de bienes y servicios debe hacerse según los requerimientos de la Resolución 335 (UApA, 2021) y el Anexo Técnico de Compras Públicas Locales, que determina un porcentaje mínimo de compras locales de 20 % sobre el volumen total detallado en los contratos suscritos con cada operador.

Esta decisión de política pública ha logrado que la operación del PAE desempeñe un positivo papel movilizador, que complementa el objetivo principal del Programa. Permite potenciar acuerdos de comercialización conectados con la cadena productiva en te-

territorio, fortalecer nuevas formas de asociatividad e inclusión social y un trabajo en red en torno al escenario escolar, rescatar la cultura gastronómica y los sabores tradicionales y ancestrales, y contribuir a reducir pérdidas y desperdicios de alimentos.

A partir de 2016, como parte de la Estrategia de Compras Públicas Locales (ECPL), liderada por la Unidad Administrativa Especial de Organizaciones Solidarias (UAEOS), se ha logrado avanzar, por medio de los gobiernos departamentales y municipales, en el establecimiento de relaciones directas entre operadores de servicios de alimentación y productores de alimentos en territorio, generándose así relaciones comerciales que favorecen significativamente el abastecimiento de productos frescos, propios y naturales a programas de orden público (entre los que se destaca el PAE) (figura 1). Anterior a este proceso formal, en la cotidianidad y dinámica de las ruralidades ya se venían desarrollando procesos comunitarios de compras a pequeños productores para la operación del PAE, que hoy resultan ser escenarios reales para reactivar las economías locales afectadas por la pandemia.

Otro esfuerzo que se destaca del trabajo colegiado entre las diferentes entidades del orden nacional, en el marco de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del covid-19, ha sido el de la ampliación y fortalecimiento de los espacios de cualificación y relacionamiento entre la oferta y la demanda de alimentos. Con esto se ha logrado un mayor posicionamiento de las compras públicas locales de alimentos, aun con las limitaciones de demanda y adquisición de alimentos perecederos que existen en la mayoría de programas sociales y de seguridad alimentaria y nutricional.

Se estima que el consumo de alimentos frescos, específicamente frutas, verduras, tubérculos, plátanos y raíces (un 38 % de la minuta en establecimiento educativo), se redujo 90 % durante la pandemia, dado que esta obligó a suministrar canastas que pudieran perdurar el mes completo, lo cual afectó principalmente a las economías locales. Se destaca también que, en Colombia, las compras públicas tienen una participación de 35,67 % en el PIB.



Figura 1. Valores de los nuevos acuerdos de compra suscritos en la implementación de la Estrategia de Compras Públicas Locales (ECPL), 2016-2020.

Fuente: Elaboración propia

En la figura 1 se observa que la implementación de la ECPL tuvo una tendencia ascendente en el valor de los acuerdos firmados durante los últimos cuatro años. Si bien se dio un descenso considerable en 2020 a causa de la emergencia sanitaria y de los cambios en las modalidades de atención de los programas públicos con servicio de alimentación que se concentraron en bonos y mercados, nuevamente en el 2021 se confirmó que el PAE se posicionó como el principal comprador de alimentos frescos y procesados. En 2019 contribuyó con 83,3 % del valor de las compras de alimentos realizadas, con productos como arroz, pasta, avena, harina, productos de panadería, panela, postres, verduras, hortalizas, frutas y pulpa de frutas, leche UHT y leche en polvo, yogur, queso, bebidas lácteas UHT (avena), pescado, carne de res, carne de cerdo, pollo y botellas de agua. Para 2020, se incrementó el porcentaje a 88,7 %, con los siguientes alimentos: arroz, panela, huevos, leche UHT, productos de panadería y frutas.

Se debe tener en cuenta que la ECPL responde a criterios de priorización en las acciones dirigidas territorialmente. Tales criterios obedecen tanto a intereses de los gobiernos territoriales como a compromisos adquiridos a nivel nacional con municipios del Programa de Desarrollo con Enfoque Territorial (PDET) y departamentos con alta producción, con lo cual la Estrategia ha logrado cubrir los 32 departamentos en el transcurso de los últimos cuatro años.

Por tanto, los acuerdos comerciales realizados en el marco de esta estrategia no representan la totalidad

de los alimentos adquiridos de forma local por parte de las 96 entidades territoriales certificadas (ETC) en educación para la operación del PAE. Muchas compras de los operadores son adelantadas por medio de otras estrategias que incorporan a la economía local (sin que medien procesos propios de la ECPL), como el contacto directo con proveedores locales de alimentos o la inclusión de proyectos productivos territoriales, entre otras, que también contribuyen de forma activa a proveer alimentos provenientes de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel territorial.

Por otra parte, desde la Mesa Nacional de la Estrategia de Compras Públicas Locales, la UApA ha participado activamente tanto en los procesos de cualificación de la oferta y demanda de alimentos, como en la implementación de la Ley 2046 (2020) y el Decreto 248 (2021), con lo cual ha logrado la participación efectiva de las 96 ETC en los foros y talleres liderados por la UAEOS y la FAO llevados a cabo durante el primer semestre de 2021. Lo anterior ha posicionado a la UApA, a las ETC y a los operadores PAE como líderes territoriales y movilizadores de las compras públicas locales.

A la par se ha acompañado a las ETC en su implementación, en pro de la inclusión de los pequeños y medianos productores agropecuarios. Así se ha apostado por los circuitos cortos de comercialización de alimentos y se ha propendido por documentar las experiencias territoriales en la implementación de las acciones de articulación intersectorial y en la ar-



articulación con los proyectos agroproductivos de los establecimientos educativos que pudieron replicarse en otras entidades territoriales. En 2022 se están fortaleciendo los mecanismos de seguimiento desde la UApA, en procura de tener una mayor visibilización del aporte del PAE a las economías locales.

Los nuevos actos normativos expedidos a nivel nacional que buscan fortalecer los circuitos cortos de comercialización de productos agropecuarios, permiten identificar tres grandes retos:

1. Adelantar las acciones necesarias y pertinentes para implementar la Ley 2046 (2020) y el Decreto 248 (2021). En esta normativa se establece como obligatoria la compra a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo de 30 % del total de los recursos de cada entidad destinados a la compra de alimentos.
2. Como parte de las acciones de seguimiento a la implementación de la Ley 2046 (2020), se pretende cuantificar, de forma objetiva, el aporte real que la operación del PAE realiza a las compras públicas locales de alimentos en las 96 ETC.
3. Implementar el artículo 4 de la Ley 2042 (2020) y gestionar su desarrollo. Este artículo exige que, dentro del personal manipulador de alimentos, un porcentaje no menor a 20 % esté conformado por padres y madres de familia y que dentro de él se priorice a quienes sean cabeza de familia.

Para enfrentar los dos primeros retos se ha impulsado a las ETC a generar y fortalecer espacios de articulación con las secretarías de agricultura y desarrollo económico o con sus equivalentes. El propósito es obtener información pertinente al registro general de pequeños productores y productores de la ACFC (teniendo en cuenta que esto es competen-

cia del sector agrícola), y dar a conocer el registro, para que a los aspirantes a operadores del PAE se les faciliten las relaciones comerciales. Con esto se busca también una sistematización de experiencias que evidencie la gestión intersectorial a nivel territorial, en el entendido que esta actuación es temporal, puesto que, según el artículo 11 de la Ley 2046 (2020), es el Gobierno nacional el encargado de diseñar el sistema de información de compras públicas que realiza el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR), en conjunto con el Ministerio de Tecnologías de la Información y Comunicaciones (MinTIC).

Adicionalmente, para la inclusión de pequeños productores de la ACFC, se diseñó la siguiente ruta:

1. Definición de la demanda de alimentos.
2. Definición de área geográfica de la prestación del servicio de alimentos.
3. Articulación con secretaría de agricultura y/o secretaría de desarrollo económico, para la obtención de:
 - Registro general de pequeños productores y productores de la ACFC.
 - Zona geográfica para la compra de alimentos de acuerdo con los criterios de vocación y uso del suelo, disponibilidad de organizaciones de productores según oferta de alimentos, conectividad vial y circuitos cortos de comercialización.
4. Inclusión de información en estudios previos.
5. Operación del PAE con pequeños productores.
6. Supervisión.

Se debe aclarar aquí que, sin importar si la compra la hace directamente la ETC o si se lleva a cabo



a través de un operador, debe garantizarse mínimo 30 % del valor total de recursos destinados a la adquisición de alimentos. Igualmente, se deben garantizar los pagos contra entrega, en cumplimiento de la Ley 2046 (2020) y la reglamentación expedida para tal fin.

Para enfrentar el tercer reto y garantizar la mínima capacidad territorial del Programa, en la Resolución 335 (UApA, 2021b), concretamente en el artículo 11 (eje de fortalecimiento territorial), desarrollado por el Anexo Técnico de Compras Públicas Locales, se han determinado claramente las acciones necesarias para la correcta puesta en marcha del PAE, y se ha establecido el deber de “implementar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, en apoyo al desarrollo económico local y el fortalecimiento de circuitos cortos de comercio”.

De la misma manera, se exhorta a las ETC a que continúen realizando este aporte y, a su vez, a que lleven a cabo acciones para que los padres y madres de los usuarios pasen a formar parte del personal manipulador de alimentos en el porcentaje estipulado por la Ley 2042 (2020).

En todo este recorrido del impacto regional y local del PAE, se resaltan los montos que se manejan como parte de la bolsa común que existe para su financiamiento desde lo nacional y lo territorial. En este sentido, resulta de gran importancia mostrar el posible impacto de las compras locales si se hacen de manera organizada, coordinada, asociativa y aprovechando encadenamientos de valor y el establecimiento de circuitos cortos de comercio, puesto que tienen el potencial de beneficiar ampliamente a las economías locales.

El PAE persigue el logro de trayectorias completas. Esto se comprende fácilmente si se considera que

unas 35.000 sedes son rurales y que, al decir de la Corte Constitucional de Colombia, “los alimentos deben ser nutritivos, equilibrados de acuerdo con la edad de los destinatarios y se deben tener en cuenta los hábitos alimenticios de la población” (Sentencia T-457, 2018, num. iii). ¿Cómo no pensar entonces en procurar que un buen porcentaje de estos recursos se quede en las economías locales?



Los nuevos lineamientos del PAE, establecidos mediante la Resolución 335 (UApA, 2021b), incluyen una referencia específica al desarrollo de las leyes 2042 (2020) y 2046 (2020). El Anexo Técnico de Compras Públicas Locales, que aborda las responsabilidades de las ET, define el marco de la operación y la ruta prevista para el cumplimiento del porcentaje establecido en la ley. Con respecto a la Ley 2042 (2020), en el Anexo de Participación Ciudadana se establecen las condiciones para el reconocimiento de los padres y madres de familia como actores claves en la operación y para hacer seguimiento al cumplimiento de los lineamientos. *Es así como, por medio de esta nueva normativa y de la Ley 2167 (2021), el PAE genera sinergias en el territorio con la comunidad educativa y la institucionalidad, a fin de avanzar en la activación económica y alcanzar mayores mecanismos de control social (tabla 1).*

Tabla 1. Experiencias exitosas del Programa de Alimentación Escolar en compras publicas locales de alimentos, 2021-2022

ETC	Descripción experiencia
Santa Marta	En el IED Zalemaku, en el marco de la implementación del PAE para pueblos indígenas de la comunidad indígena wiwa, se adquieren alimentos para consumo inmediato producidos por las familias pertenecientes a la comunidades indígenas; asimismo, se adelantan acciones de trueque con el centro de acopio de alimentos del corregimiento de Sierra Nevada. Adicionalmente, antes de pandemia se adelantaba un proyecto agro-productivo y de recuperación de semillas propias, lo que permitió comprar por parte del operador PAE alimentos como frijol, habichuela y pimientos (en el retorno a presencialidad, se espera encontrar patrocinio para reabrir el proyecto productivo).
Cauca	En marco de la implementación del enfoque diferencial, la ETC ha logrado incorporar alimentos propios no solo para comunidades indígenas, sino también para comunidades negras y afrodescendientes presentes en el departamento. Por ejemplo, se ha logrado incorporar truchas dentro de la minuta criadas por la comunidad indígena.
Cundinamarca	Como parte de la implementación de la Ley 2046 (2020) y el Decreto 248 (2021), la Gobernación de Cundinamarca está en proceso de conformar la mesa departamental de compras publicas locales. Asimismo, ha adelantado procesos de articulación con el Distrito de Bogotá para fortalecer las compras locales a nivel regional. Adicionalmente, desde años anteriores, se han incluido productores de panela y pequeños productores de frutas y hortalizas dentro de los proveedores de alimentos.
Caldas	En marco de la implementación de la Ley 2046 (2020) y el Decreto 248 (2021), la Gobernación de Caldas ha adelantado acciones de articulación con la Secretaría de Agricultura departamental y con la Región Administrativa y de Planificación (RAP) Eje Cafetero, lo que ha permitido adelantar periódicamente ruedas de negocios a nivel subregional y garantizar una provisión de alimentos en el PAE desde la producción local para cubrir cerca de 60 % de las necesidades de alimentos del mes.

Fuente: Elaboración propia

II. MINUTAS FLEXIBLES Y PROMOCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE QUE RESPONDA A LAS DINÁMICAS EN TERRITORIO

A partir del gran objetivo del PAE, que es garantizar el acceso con permanencia de los NNAJ al sistema educativo oficial, también se avanza en la promoción de hábitos alimentarios saludables. Ese proceso fija al PAE como un tablero de aprendizaje, en el cual se incentivan mejores prácticas de alimentación, se recupera el patrimonio gastronómico del país y se estimula el consumo de alimentos como un acto social y emocional que afianza relaciones y valores.

Es así como el PAE cuenta con varios instrumentos para la planeación de la alimentación, entre ellos las minutas patrón¹, que se construyen teniendo en cuenta los lineamientos de alimentación saludable, las *Guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana mayor de 2 años* (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar [ICBF], 2020) y la Resolución 3803 (Ministerio de Salud y Protección Social [MinSalud], 2016)², entre otros. Estos instru-

mentos permiten una derivación de menús que responde a las particularidades territoriales, los hábitos alimentarios, la disponibilidad de alimentos y la movilización de compras públicas locales.

Modalidades de atención, minutas y menús del PAE en territorio

En cada uno de los territorios se diseñan los ciclos de menús tomando como insumo las minutas establecidas en el nivel nacional. Esto significa que, dada la diversidad cultural y gastronómica de las poblaciones, desde cada territorio se planea la alimentación diaria según consideraciones como disponibilidad de alimentos, hábitos y costumbres alimentarias, calendarios de cosecha, inclusión de alimentos autóctonos, atención a diferentes grupos étnicos, promoción de alimentación saludable y adecuada combinación de texturas, colores y sabores.

1 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), la porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y la adecuación nutricional de energía y nutrientes para cada grupo de edad.

2 La Resolución establece “recomendaciones de ingesta y nutrientes para la población colombiana”, así como “otras disposiciones” (MinSalud, 2016).

Para la atención del PAE en los establecimientos educativos, se cuenta con diferentes modalidades de suministro:

- Preparada en sitio
- Comida caliente transportada
- Industrializada

La elección depende básicamente de las condiciones de infraestructura. Con base en estas modalidades se establecen tipos de complementos (tabla 2), cuya

elección es analizada por la ET de acuerdo con lo establecido en los lineamientos del Programa.

Dada la diversidad cultural y gastronómica de las poblaciones, desde cada territorio se planea la alimentación diaria según consideraciones como disponibilidad de alimentos, hábitos y costumbres alimentarias, calendarios de cosecha, inclusión de alimentos autóctonos, atención a diferentes grupos étnicos, promoción de alimentación saludable y adecuada combinación de texturas, colores y sabores.

Tabla 2. Tipos de complementos del PAE y aportes nutricionales

Tipos de complemento alimentario	Aporte diario mínimo de energía y nutrientes
Jornada mañana o tarde	20 %
Almuerzo	30 %

Fuente: Elaboración propia

Básicamente, estas modalidades de suministro y de complementos alimentarios se han mantenido desde que el direccionamiento del PAE se trasladó del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN) y más recientemente a la UApA. Las modalidades han venido siendo incluidas en todos los procesos normativos del Programa (MEN, 2013, 2014, 2015), en las resoluciones 16432 (MEN, 2017) y 29452 (MEN, 2017), y en la hoy vigente Resolución 335 (UApA, 2021b) y sus anexos técnicos, que establece los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE (en los anexos 1, 2, 3 y 4 de este documento se presentan ejemplos de minutas, uno para cada modalidad de atención, incluida una muestra del PAE para Pueblos Indígenas).

La planeación de las minutas ha evolucionado en respuesta a las dinámicas territoriales, a los cambios en los patrones alimentarios y a los lineamientos en alimentación saludable y su articulación con la estrategia de estilos de vida saludables, todo lo cual ha permitido que, desde las mismas ET, se planteen ajustes con base en diagnósticos técnicos. La UApA recibe solicitudes de concepto técnico con bastante frecuencia y emite una respuesta positiva cuando se garantiza el aporte mínimo definido para cada tipo de complemento alimentario; de lo contrario, da orientaciones para que la adecuación cumpla con el aporte.



Flexibilización de las minutas del PAE para el Aprendizaje en Casa (PAEC)

La pandemia por el covid-19 trajo consigo retos grandes para continuar con la implementación del PAE. Dado que el Programa es una estrategia que contribuye a garantizar la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo, así como un mecanismo de protección social y bienestar de los NNAJ focalizados, fue necesario movilizar acciones de tipo técnico, logístico y administrativo, en los niveles nacional y territorial, para seguir suministrando el complemento alimentario que los estudiantes recibían en las instituciones educativas. Estas acciones se dieron por medio de la estrategia del PAEC.

En el año 2020, el Gobierno nacional, mediante Decreto 533 (2020), adoptó las medidas para garantizar la ejecución del PAE en el marco del estado de emer-

gencia económica, social y ecológica derivado de la pandemia del covid-19. Fue así como, desde la UApA, se expedieron las resoluciones 0006 (UApA, 2020) y 0007 (MEN, 2020), esta última titulada “Por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco del estado de emergencia, económica, social y ecológica, derivado de la pandemia del covid-19”.

El artículo 4 de la Resolución 0007 estableció, para la ejecución del PAE durante el tiempo de receso y aprendizaje en casa, las siguientes modalidades transitorias: ración para preparar en casa (RPC), bono alimentario (BA) y ración industrializada (RI). Las características técnicas de estas modalidades se encuentran en el anexo 1 de la Resolución (MEN, 2020).

No obstante, las ET, en uso de su autonomía, modificaron y propusieron intercambios que les permitieron mantener el aporte nutricional de la minuta según un análisis de la dinámica territorial que incluyó disponibilidad de alimentos, promoción de adecuados hábitos alimentarios, consecución de presentaciones comerciales y logística, entre otros aspectos. Para estas modificaciones e intercambios, la UApA brindó el acompañamiento técnico correspondiente.

De acuerdo con lo anterior, en 2020 se llevó a cabo un análisis de los ajustes en las minutas del PAEC lle-

vados a cabo por las ET. El análisis se realizó como un mecanismo para garantizar la atención con pertinencia y teniendo en cuenta una ruta establecida en el interior de la Unidad (figura 2).

5,7 millones
de **estudiantes** se benefician actualmente del PAE en todo el territorio nacional, mediante la entrega de un complemento alimentario durante todo el periodo académico.



Figura 2. Ruta para revisión de ajustes de las minutas de las modalidades en el marco de la emergencia derivada de la pandemia del covid-19.

Fuente: Elaboración propia

El análisis mostró que se recibieron solicitudes de ajustes en la minuta de la RPC provenientes de 63 ETC y de ocho entidades territoriales no certificadas (ETnC), las cuales presentaron 227 propuestas de ajustes a la conformación de la ración (217 de ETC y diez de ETnC). De estas propuestas, solo diez no fueron viables técnicamente debido a que significaban un menor aporte nutricional de la ración.

Es importante tener en cuenta que hubo ET que presentaron más de una propuesta de ajuste. Esto se debió a que conformaban distintas raciones por intercambios de productos para explorar la mejor decisión desde el punto de vista del aporte nutricional, a que conformaban entregas menores o mayores de 20 días para finalizar el calendario académico, a que operaban en zona rural o urbana, a que atendían pueblos indígenas o a que cada mes debían hacer entregas que variaban en su conformación.

En cuanto a la modalidad de BA, se recibieron cuatro solicitudes, correspondientes a las ETC Caldas e Ibagué y a las ETnC Bojayá (Chocó) y Leticia (Amazonas), las cuales fueron viables técnicamente. Finalmente, para el ajuste de la RI se recibieron siete solicitudes.

Resultados y retos derivados del análisis de los ajustes en las minutas del PAEC, 2020

- El 95 % de las solicitudes de concepto sobre el ajuste recibidas correspondió a RPC, 3 % a RI y 2 % a BA. El 86 % de estas solicitudes se realizó para atención de población mayoritaria y 14 % para atención de estudiantes pertenecientes a pueblos indígenas.
- Algunas ET realizaron cualificación en el ajuste de las minutas, es decir, incremento del aporte nutricional por encima de los mínimos establecidos en los lineamientos del Programa, principalmente a través de la modificación de las cantidades de los

diferentes componentes, en las modalidades RPC y BA. Estas propuestas correspondieron a 51 % de las solicitudes presentadas en dichas modalidades. De este porcentaje, 58 % cualificó de 35 a 45 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, con base en el grupo etario de 9 a 13 años y 11 meses.



Al analizar los ajustes por componentes en las modalidades RPC y BA se obtuvieron los siguientes resultados:

- *Componente lácteo:* De la totalidad de solicitudes presentadas por las ET, 45 % propuso disminuir el gramaje de leche en polvo con respecto de la cantidad establecida en el anexo 1 de la Resolución 0007 (MEN, 2020), principalmente porque se tenían presentaciones de 380 y 400 g. Esta disminución en el gramaje se compensó con alimentos del grupo de los proteicos, a fin de mantener el aporte en el macronutriente de la proteína.
- *Alimento proteico-leguminosas:* El 59 % del total de solicitudes propuso aumentar el gramaje de leguminosas y 39 % lo dejó igual. Según lo argumentado por las ET, este ajuste se debió a la escasez de atún y sardinas o a sus elevados costos, así como a la escasez de huevo o a la logística para su entrega. Las leguminosas fueron el principal sustituto de estos alimentos, aunque en un caso estas proteínas se reemplazaron con mezclas de vegetales.

- **Alimento proteico-huevos:** El 59 % de las solicitudes presentadas propuso aumentar el gramaje y 25 % no lo incluyó en la minuta. El huevo, según argumentaron las ET, se usó como reemplazo de los enlatados, ya que estos últimos presentaban altos costos y escasez o no se incluían por logística en la entrega dado su número reducido en la minuta patrón.



- **Alimento proteico-enlatados:** El 29 % de las solicitudes propuso disminuir el gramaje de enlatados y 32 % no lo incluyó. Según argumentaron las ET, esto se debió al aumento en su costo, lo cual influía en el valor total de la ración, así como a la escasez en el mercado a nivel territorial (dado que otros programas sociales, en el marco de la emergencia, también incluían enlatados). Se destaca que en 3,5 % de las propuestas se incluyeron alimentos perecederos como la carne para reemplazar el atún, teniendo en cuenta el cumplimiento de la cadena de frío y las condiciones de conservación de los productos.

- **Cereales:** El 64 % de solicitudes propuso aumentar gramaje de cereales y 35 % lo dejó tal como lo establece el anexo 1 de la Resolución 0007 (MEN, 2020). El comportamiento de las cantidades de cereales obedece a que son un alimento económico, que ofrece una amplia variedad de opciones para incluir en las diferentes modalidades. Las minutas incluye-

ron principalmente arroz y pasta, aunque algunas ET incorporaron harina de trigo, harina de maíz y tubérculos, y una de ellas, la ETC Popayán, incluyó harina de quinua.

- **Azúcares:** El 66 % del total de solicitudes propuso aumentar el gramaje de azúcares y 29 % lo dejó según lo establecido en el anexo 1 de la Resolución 0007 (MEN, 2020). El aumento se debió principalmente a que se conseguían presentaciones comerciales mayores o a que aumentaba su volumen en la entrega de la ración.

- **Grasas:** El 58 % del total de solicitudes dejó el gramaje de grasas acorde con lo establecido en el anexo 1 de la Resolución y 40 % propuso aumentarlo. El incremento obedeció, principalmente, a que se conseguían presentaciones comerciales con un gramaje superior a 250 cm³.

- La justificación que más se planteó para los ajustes de las minutas por parte de las ET fue la escasez o no disponibilidad de alimentos, lo cual se dio, principalmente, con el componente de los enlatados. Esta fue la principal justificación (42 %), seguida por la no consecución de presentaciones comerciales (24%) en mayor medida de leche en polvo. Algunas de las justificaciones en la conformación de las minutas se dieron en el marco de los acuerdos con los pueblos indígenas, en aquellas ETC que atienden a los escolares de dicha población.

- Solamente 10 % de las propuestas recibidas argumentó que el cambio o ajuste se debía a los elevados precios de los alimentos, principalmente de los enlatados. En la categoría de variedad de alimentos, 21 % de las propuestas recibidas formuló este argumento, principalmente aquellas que incluyeron alimentos semiperecederos o pertenecientes al grupo de cereales, o aquellas que establecieron acuerdos con pueblos indígenas.



- Los cambios en las propuestas para la RI consistieron principalmente en la no inclusión del componente fruta. De acuerdo con los argumentos presentados por las ET, esto se debió a la logística para entregar la fruta en óptimo estado de maduración y en los días establecidos.

A continuación se presentan los principales retos para la planeación de la alimentación del PAE. Estos retos corresponden a los planteados para la vigencia actual (2022) y a los compromisos adquiridos con la CISAN, los cuales son pertinentes para la atención en presencialidad bajo las tres modalidades descritas en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 335 de 2021:

- Recuperar el componente gastronómico y la cultura alimentaria, en articulación con la promoción de la alimentación saludable en el escenario escolar, e integrar acciones pedagógicas con participación de padres y madres de familia, estudiantes, docentes y directivos docentes.

- Planear menús que incluyan el manejo adecuado de nutrientes críticos como sodio, grasas trans, grasas saturadas y azúcares.

- Planear una alimentación saludable y agradable a partir de la disponibilidad de alimentos en las regiones, que integre principalmente alimentos frescos y naturales y que dinamice las economías locales.

- Diseñar y planear menús con enfoque diferencial étnico, que incluyan alimentos propios y autóctonos de las comunidades a las que se dirige el PAE.

- Diseñar estrategias que permitan disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos en el marco de la Ley 1990 (2019).

- Diseñar recetarios propios regionales como parte del PAE.

Uno de los principales retos del PAE para la vigencia 2022 es diseñar y planear menús con enfoque diferencial étnico, que incluyan alimentos propios y autóctonos de las comunidades.

CONCLUSIONES

Gracias al PAE, hoy se benefician diariamente 5,7 millones de estudiantes en todo el territorio nacional, mediante la entrega de un complemento alimentario durante todo el periodo académico, lo que representa la movilización de cerca de 2.252 t/día de alimentos (405.270 t/año) con el consecuente impacto positivo en la economía del país.

- La atención del PAE en los establecimientos educativos se realiza bajo diferentes modalidades de suministro que dependen básicamente de las condiciones de infraestructura educativa y el análisis por parte de la ET, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos. Por lo anterior, **se cuenta con la ración preparada en sitio como primera opción para la atención con el Programa, seguida por la comida caliente transportada y la ración industrializada. Con base en estas modalidades, se establecen los siguientes tipos de complemento: complemento alimentario jornada mañana o tarde, que aporta mínimo 20 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad, y complemento alimentario almuerzo, que aporta mínimo 30 % de dichas recomendaciones.**

- En el caso de las minutas patrón, su planeación evoluciona en respuesta a las dinámicas y contextos territoriales, a cambios en los patrones alimentarios, a necesidades de energía y nutrientes, así como a los

lineamientos en alimentación saludable y su articulación con la estrategia de estilos de vida saludables. Esto permite que, desde las mismas ET, en el marco de su autonomía administrativa, se planteen ajustes con base en diagnósticos técnicos, debidamente soportados y justificados, teniendo en cuenta el acompañamiento y orientación de la UApA.

- La diversidad cultural y gastronómica de las diferentes regiones de Colombia, así como sus condiciones y características propias, plantean el reto de diseñar ciclos de menús desde cada territorio que sean pertinentes para la población escolar a la que van dirigidos, teniendo en cuenta, entre otros elementos, disponibilidad de alimentos, hábitos y costumbres alimentarias, calendarios de cosecha, inclusión de alimentos autóctonos, atención a diferentes grupos étnicos, promoción de alimentación saludable y adecuada combinación de texturas, colores, sabores.

- El PAE tiene en el componente alimentario una herramienta semejante a un tablero de aprendizaje que promueve adecuados hábitos alimentarios y la alimentación saludable, recupera el componente gastronómico, moviliza economías locales y vincula pequeños productores y agricultores. Esta estrategia permite incorporar diferentes actores, entre ellos padres y madres de

familia, docentes, rectores y la comunidad educativa en general.

- Es importante destacar que los territorios avanzan en el reconocimiento de las prácticas culturales alimentarias propias, que permiten el fortalecimiento del componente gastronómico, visibilizado en el desarrollo de minutas con enfoque diferencial en las cuales se reconozca la producción de alimentos, los hábitos y las prácticas alimentarias.

- El PAE se posiciona como principal comprador de alimentos frescos y procesados, lo que permite la movilización de economías locales principalmente en alimentos como arroz, pasta, avena, harina, productos de panadería, panela, postres, verduras, hortalizas, frutas y pulpa de frutas, leche UHT y leche en polvo, yogur, queso, bebidas lácteas UHT (avena), pescado, carne de res, carne de cerdo, pollo y botellas de agua.

- El aprendizaje en casa planteó nuevos retos, entre ellos el suministro del complemento alimentario en el marco del PAEC, que permitió planear las minutas y el suministro del complemento alimentario a partir de la disponibilidad de alimentos, la logística de entrega y la consecución de presentaciones comerciales, cumpliendo con el aporte nutricional que se venía suministrando a los beneficiarios con presencialidad en las instituciones educativas oficiales y continuando con la promoción de adecuados hábitos alimentarios.

- Durante el año 2020, en el marco del PAEC, en consonancia con la modalidad mayoritariamente seleccionada (RPC), las ET llevaron a cabo ajustes que permitieron mantener o incrementar el aporte nutricional, según la disponibilidad de alimentos, variedad en su inclusión y vida útil, principalmente.

- El consumo de alimentos frescos, específicamente frutas, verduras, tubérculos, plátanos y raíces

(38 % de la minuta en establecimiento educativo), se redujo 90 % durante la pandemia. Esto afectó principalmente a las economías locales, dada la conformación de las distintas modalidades y la necesidad de garantizar alimentos no perecederos, para responder a la periodicidad establecida de las entregas y cumplir con los protocolos definidos por el sector salud.

- El fortalecimiento territorial, como eje estructural previsto en la Resolución 335 (UApA 2021b), desarrollado de manera clara y precisa en el Anexo Técnico de Compras Públicas Locales, constituye un cometido de gran importancia para el PAE. La Resolución sin duda se ha reforzado con el artículo 3 de la Ley 2167 (2021), referente a la autorización que se da a las ET encargadas de prestar el servicio de alimentación escolar, a realizar transferencias a los fondos de servicios educativos de los establecimientos educativos para que presten, con los padres y madres de familia, el servicio de alimentación escolar siempre y cuando las sedes educativas se encuentren en zona rural. El artículo también abre la puerta para que las asociaciones de padres de familia manifiesten de antemano su interés de participar en esta forma de prestación del servicio, con el obvio cumplimiento de los requisitos establecidos. Este precepto legal igualmente redundará en el fortalecimiento territorial, en el desarrollo económico local y en sus circuitos cortos de comercio.

- La Corte Constitucional, en la Sentencia T-457, señala claramente el “derecho a la educación de niños, niñas y adolescentes”, y a los servicios complementarios de “transporte y alimentación como componentes de acceso y permanencia al sistema educativo”, dado todo en “condiciones de igualdad y no discriminación” (2018). La UApA, en informe sobre el PAE rendido a esta alta corporación, se alinea con estos criterios al señalar el objetivo trazado y en actual ejecución y al mostrar todo el contexto y sus realidades en el territorio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Asamblea General de las Naciones Unidas. (1987). *Informe de la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo “Nuestro futuro común”: informe Brundtland*. <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N87/184/70/PDF/N8718470.pdf?OpenElement>

Decreto 533 de 2020. “Por el cual se adoptan medidas para garantizar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar y la prestación del servicio público de educación preescolar, básica y media, en el marco del estado de emergencia económica, social y ecológica”. Presidencia de la República de Colombia. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=111857>

Decreto 248 de 2021. “Por el cual se adiciona la Parte 20 del Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos”. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%20248%20DEL%209%20DE%20MARZO%20DE%202021.pdf>

Departamento Nacional de Planeación [DNP]. (2012, mayo 28). *Criterios y metodología para aplicar el artículo 145 de la Ley 1530 de 2012 (Por el cual se garantiza la operación del sistema general de regalías en alimentación escolar y régimen subsidiado de salud)* (Documento CONPES Social 151). https://siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit_accion_files/3164.pdf

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar [ICBF]. (2020). *Guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana mayor de 2 años*. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf>

Joppert Swensson, L. F. (2015). *Compras institucionales de alimentos de los pequeños productores: el caso de Brasil*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/a-bc569s.pdf>

Ley 1955 de 2019. “Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 ‘Pacto por Colombia, pacto por la equidad’”. Congreso de la República de Colombia. *Diario Oficial*, n.º 50964. <https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/30036488>

Ley 1990 de 2019. “Por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones”. Congreso de la República de Colombia. *Diario Oficial*, n.º 51033. http://www.andi.com.co/Uploads/Ley-2019-N0001990_20190802.pdf

Ley 2042 de 2020. “Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE”. Congreso de la República de Colombia. *Diario Oficial*, n.º 51338. <https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/30039622>

Ley 2046 de 2020. “Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos”. Congreso de la República de Colombia. <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/LEY%202046%20DEL%206%20DE%20AGOSTO%20DE%202020.pdf>

Ley 2167 de 2021. “Por medio del cual se garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante el calendario académico”. https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-400474_recurso_32.pdf

Ministerio de Educación Nacional [MEN]. (2013). *Lineamientos técnico administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar (PAE): versión transitoria*. https://www.mineduccion.gov.co/1621/articles-235135_archivo_pdf_lineamientos_tecnicos.pdf

Ministerio de Educación Nacional [MEN]. (2014). *Lineamientos técnico administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar (PAE): versión transitoria*. https://www.mineduccion.gov.co/1621/articles-327168_archivopdf_LineamientosPAE_julio2014.pdf

Ministerio de Educación Nacional [MEN]. (2015). *Lineamientos técnico administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar (PAE): versión transitoria*. https://www.mineduccion.gov.co/1621/articles-351102_Anexo_3.pdf

Ministerio de Educación Nacional [MEN]. (2015). Resolución 16432. “Por la cual se expiden los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)”. <https://vlex.com.co/vid/resolucion-numero-16432-2015-584426254>

Ministerio de Educación Nacional (MEN). (2017). Resolución 29452. “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”. https://normograma.info/men/docs/pdf/resolucion_mineduccion_29452_2017.pdf

Ministerio de Educación Nacional [MEN]. (2020). Resolución 0007. “Por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del covid-19”. https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-396339_pdf.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social [MinSalud]. (2016). Resolución 3803. “Por la cual se establecen las recomendaciones de ingesta y nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”. https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%203803%20de%202016.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (2020). *Guía compras públicas locales: nuevos mandatarios, nuevas oportunidades en el territorio*.

Sentencia T-457. (2018). Corte Constitucional. Antonio José Lizarazo Ocampo (MS). <https://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2018/T-457-18.htm>

Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender [UApA]. (2020). *Resolución 0006 y anexos. “Por la cual se adicionan transitoriamente ‘los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)’ en el marco del estado de emergencia económica, social y ecológica derivado de la pandemia del covid-19”*. https://www.mineducacion.gov.co/1759/w3-article-394501.html?_noredirect=1

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar [UApA]. (2021a, septiembre). *Informe de la UApA a la Corte Constitucional de Colombia*.

Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender [UApA]. (2021b). *Resolución 335. “Por la cual se expiden los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)”*. <https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/lineamientos-tecnicos-pae>

ANEXOS

Anexo 1. Ejemplo de minuta de complemento alimentario del PAE para Pueblos Indígenas (PAIP)

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL AMULIAJIRAWA PAE MAICAO				
DEPARTAMENTO	LA GUAJIRA		MUNICIPIO	MAICAO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA	X	
	COMUNIDAD/PUEBLO INDÍGENA		WAYUU		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA N.º 1					
COMPONENTES	MENÚ N.º 1	MENÚ N.º 2	MENÚ N.º 3	MENÚ N.º 4	MENÚ N.º 5
BEBIDA (LÁCTEOS)	Yajaushi de maíz con leche	Leche con panela	Wirruma	Colada de harina de trigo	Chocolate con leche
ALIMENTO PROTEICO	Tajada de queso	Fríjol guisado	Se encuentra en el cereal	Carne guisada	Chivo guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepuela dulce	Arroz blanco	Rosquetes de queso	Bollo limpio	Puré de papa
FRUTA	Fruta de cosecha		Fruta de cosecha		

SEMANA N.º 2					
COMPONENTES	MENÚ N.º 6	MENÚ N.º 7	MENÚ N.º 8	MENÚ N.º 9	MENÚ N.º 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	Colada de avena	Leche con panela	Colada de avena	Chocolate con leche	Yajaushi de maíz con leche
ALIMENTO PROTEICO	Carne guisada	Chivo guisado	Lentejas guisadas	Huevo revuelto	Tajada de queso
CEREAL ACOMPAÑANTE	Plátano cocido	Arepa asada	Arroz blanco	Bollo limpio	Pan mogolla
FRUTA	Fruta de cosecha				Fruta de cosecha
SEMANA N.º 3					
COMPONENTES	MENÚ N.º 11	MENÚ N.º 12	MENÚ N.º 13	MENÚ N.º 14	MENÚ N.º 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	Arroz con leche	Leche con panela	Wirruma	Chocolate con leche	Colada de harina de trigo
ALIMENTO PROTEICO	Tajada de queso	Frijol rojo guisado	Se encuentra en el cereal	Huevo revuelto	Chivo guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan blanco	Arroz blanco	Rosquetes de queso	Bollo limpio	Papa cocida
FRUTA	Fruta de cosecha		Fruta de cosecha		

SEMANA N.º 4					
COMPONENTES	MENÚ N.º 16	MENÚ N.º 17	MENÚ N.º 18	MENÚ N.º 19	MENÚ N.º 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	Colada de avena con leche	Colada de harina de trigo	Arroz con leche	Colada de avena	Leche con panela
ALIMENTO PROTEICO	Huevo cocido	Chivo guisado	Se encuentra en el cereal	Carne guisada	Frijol guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Plátano cocido	Arepa asada	Sándwich	Bollo limpio	Arroz blanco
FRUTA	Fruta de cosecha		Fruta de cosecha		
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS			MEYRIS ROSARIO FONSECA FERNÁNDEZ		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 05288	

Anexo 2. Ejemplo de minuta para ración industrializada

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
RACIÓN INDUSTRIALIZADA AL 20 %					
OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA		MUNICIPIO	FUNZA	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD/PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA N.º 1					
COMPONENTES	MENÚ N.º 1	MENÚ N.º 2	MENÚ N.º 3	MENÚ N.º 4	MENÚ N.º 5
LÁCTEOS	Avena UHT	Leche saborizada UHT	Leche entera UHT	Leche saborizada UHT	Avena UHT
DERIVADO DE CEREAL	<i>Croissant</i>	Galleta casera	Roscón de arequipe	Mantecada	Torta de naranja
FRUTA	Banano		Durazno	Mandarina	
AZÚCARES Y DULCES		Bocadillo			Panelita de leche


SEMANA N.º 2					
COMPONENTES	MENÚ N.º 6	MENÚ N.º 7	MENÚ N.º 8	MENÚ N.º 9	MENÚ N.º 10
LÁCTEOS	Leche saborizada UHT	Leche entera UHT	Avena UHT	Leche saborizada UHT	Leche entera UHT
DERIVADO DE CEREAL	Mogolla negra	Torta de chocolate	Galleta chips de chocolate	Pan de queso	Ponque de frutos rojos
FRUTA	Banano	Mandarina	Durazno		
AZÚCARES Y DULCES				Bocadillo	Cocada
SEMANA N.º 3					
COMPONENTES	MENÚ N.º 11	MENÚ N.º 12	MENÚ N.º 13	MENÚ N.º 14	MENÚ N.º 15
LÁCTEOS	Leche achocolatada UHT	Leche entera UHT	Leche saborizada UHT	Avena UHT	Leche entera UHT
DERIVADO DE CEREAL	Roscón de bocadillo	Galleta chip	Muffin	Pan de coco	Torta de chocolate
FRUTA	Durazno		Mango	Banano	
AZÚCARES Y DULCES		Bocadillo			Gelatina de pata

SEMANA N.º 4					
COMPONENTES	MENÚ N.º 16	MENÚ N.º 17	MENÚ N.º 18	MENÚ N.º 19	MENÚ N.º 20
LÁCTEOS	Leche saborizada UHT	Leche entera UHT	Avena UHT	Leche saborizada UHT	Leche entera UHT
DERIVADO DE CEREAL	Torta sabor a queso	Torta de chocolate	Galleta chips de chocolate	Mantecada	Roscón de bocadillo
FRUTA		Mandarina		Durazno	Mango
AZÚCARES Y DULCES	Cocada		Rollito de leche		
Nota: Resolución 29452 de 2017-Anexos minuta patrón ración industrializada.					
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS			SILVIA IDALID URREA REY		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	1073519932	

Anexo 3. Ejemplo de minuta de complemento alimentario mañana/tarde de ración preparada en sitio

2022 PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS-Resolución 29452 de diciembre 29 de 2017-SEM PAE CALI					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO (4-17 AÑOS 11 MESES)					
OPERADOR					
DEPARTAMENTO	VALLE DEL CAUCA		MUNICIPIO	SANITAGO DE CALI	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA		
	COMUNIDAD/PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA N.º 1					
COMPONENTES	MENÚ N.º 1	MENÚ N.º 2	MENÚ N.º 3	MENÚ N.º 4	MENÚ N.º 5
BEBIDA (LÁCTEOS)	Chocolate con leche	Arroz con leche y uvas pasas	Jugo de tomate de árbol en agua	Agua de panela con leche	Avena molida con leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevos pericos		Lentejas guisadas	Pechuga de pollo en fajitas o julianas	Sándwich de carne de cerdo en trozos
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz en la bebida láctea y galletas waffer	Arroz blanco	Arroz blanco	Pan tajado en sándwich y papas a la francesa
FRUTA		Banano	Mango dulce picado con queso	Mandarina	

SEMANA N.º 2					
COMPONENTES	MENÚ N.º 6	MENÚ N.º 7	MENÚ N.º 8	MENÚ N.º 9	MENÚ N.º 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	Agua de panela con leche	Mazamorra con panela y leche	Agua de panela con leche	Jugo de mora	Colada de fécula de maíz con leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revuelto		Fajitas de pollo apanado	Arvejas guisadas	Carne de cerdo en trozos o fajitas
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco con maduro en tajadas	Maíz blanco trillado en la bebida láctea y galletas de soda con margarina	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco con moneditas de plátano
FRUTA	Mandarina	Banano		Mango picado con queso	
SEMANA N.º 3					
COMPONENTES	MENÚ N.º 11	MENÚ N.º 12	MENÚ N.º 13	MENÚ N.º 14	MENÚ N.º 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	Chocolate con leche	Agua de panela con leche	Jugo de piña	Arroz con leche y uvas pasas	Avena molida con leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevos revueltos	Carne de cerdo en trozos guisada	Lentejas guisadas		Sándwich de pechuga de pollo en trozos guisada con tomate y cebolla
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco con fideos	Arroz blanco	Arroz con maduro	Arroz en la bebida láctea y galletas waffer	Pan blanco tajado y papas a la francesa
FRUTA		Papaya picada	Banano picado con queso	Manzana	

SEMANA N.º 4					
COMPONENTES	MENÚ N.º 16	MENÚ N.º 17	MENÚ N.º 18	MENÚ N.º 19	MENÚ N.º 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	Agua de panela con leche	Mazamorra con panela y leche	Avena molida con leche	Bebida tipo lulada	Avena molida con leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevos pericos		Pechuga de pollo en trozos guisada con tomate y cebolla	Frijoles guisados	<i>Goulash</i> de cerdo con papa
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con fideos	Maíz blanco trillado en la bebida láctea y galletas de soda con margarina	Arroz blanco con fideos	Arroz blanco	Arroz blanco
FRUTA	Fruta autoctona: chontaduro en cosecha una vez al año (sandía fuera de cosecha)	Granadilla		Banano con queso picado	
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS			Katherin Vásquez Correa		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	1144092395	
En el ciclo de menús se debe garantizar dos veces menú vegetariano. * Se debe garantizar una vez en el ciclo una fruta autóctona de la región.					
**Las porciones de fruta entera picada combinada en dos tipos de estas van en proporción 50/50. *Las quesadillas o tortillas de trigo pueden variar su gramaje según presentación en el mercado, siempre y cuando cumplan nutricionalmente y se encuentren en mutuo acuerdo con la ETC.					

Anexo 4. Ejemplo de minuta para almuerzo preparado en sitio

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CALDAS		MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	x	INDÍGENA		
	COMUNIDAD/PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA N.º 1					
COMPONENTES	MENÚ N.º 1	MENÚ N.º 2	MENÚ N.º 3	MENÚ N.º 4	MENÚ N.º 5
SOPA O CREMA	Lentejas	Sopa de moneditas de plátano verde	Frijoles	Sopa de avena	Crema de ahuyama
ALIMENTO PROTEICO	Carne de cerdo a la plancha	Pollo en salsa blanca	Huevos pericos	Carne de res en <i>goulash</i>	Pollo a la plancha
CEREAL	Arroz blanco	Espaguetis	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DERIVADOS DE CEREAL	Papas en cascots	Plátano calado	Tajadas de plátano maduro	Papa guisada	Patacón
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Verdura salteada	Verdura cocida	Ensalada de pepino y tomate	Ensalada hawaiana	Rodaja de tomate
FRUTA	Jugo de banano en leche con panela	Jugo de piña con panela	Jugo de guayaba con panela	Aguapanela con leche	Jugo de tomate de árbol con panela

SEMANA N.º 2					
COMPONENTES	MENÚ N.º 6	MENÚ N.º 7	MENÚ N.º 8	MENÚ N.º 9	MENÚ N.º 10
SOPA O CREMA	Sopa de guineo	Sopa de arveja	Crema de verduras	Fríjoles	Sopa de pasta
ALIMENTO PROTEICO	Cerdo en salsa de naranja	Pollo con verdura	Cerdo oriental	Huevos revueltos	Pollo sudado
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz blanco
TUBÉRCU- LOS-RAÍCES -PLÁTANOS- DERIVADOS DE CEREAL	Papa cocida	Plátano cocido	Moneditas de plátano	Tajadas de plátano maduro	Papa guisada
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada hawaiana	Tajada de tomate	Verdura oriental	Ensalada de pepino y tomate	Verdura salteada
FRUTA	Aguapanela con leche	Naranjada con panela	Jugo de guayaba con panela	Jugo de tomate de árbol con panela	Jugo de banano en leche con panela
SEMANA N.º 3					
COMPONENTES	MENÚ N.º 11	MENÚ N.º 12	MENÚ N.º 13	MENÚ N.º 14	MENÚ N.º 15
SOPA O CREMA	Sopa de avena	Fríjoles	Sopa de tortilla	Crema de zanahoria	Lentejas
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res desmechada	Huevos pericos	<i>Nuggets</i> de pollo	Pollo dorado	Cerdo con verduras
CEREAL	Arroz con pimentón	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DERIVADOS DE CEREAL	Papa guisada	Tajadas de plátano	Plátano calado	Fosforitos de papa	Patacón
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada hawaiana	Ensalada de pepino y tomate	Verdura salteada	Rodaja de tomate	Verdura guisada
FRUTA	Aguapanela con leche	Naranjada de panela	Jugo de banano en leche con panela	Jugo de guayaba con panela	Jugo de tomate de árbol con panela

SEMANA N.º 4					
COMPONENTES	MENÚ N.º 16	MENÚ N.º 17	MENÚ N.º 18	MENÚ N.º 19	MENÚ N.º 20
SOPA O CREMA	Sancocho	Sopa de arveja	Minestrone	Lentejas	Crema de verduras
ALIMENTO PROTEICO	Pollo oriental	Cerdo sudado	Pollo a la naranja	Huevos revueltos	Cerdo con piña
CEREAL	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DERIVADOS DE CEREAL	Papa cocida	Moneditas de plátano	Tajadas de plátano maduro	Papa guisada	Plátano cocido
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Verdura oriental	Ensalada hawaiana	Rodaja de tomate	Ensalada de pepino y tomate	Rodaja de tomate
FRUTA	Jugo de piña con panela	Aguapanela con leche	Jugo de guayaba con panela	Jugo de banano en leche con panela	Naranjada de panela
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS			ARIADNA ROMERO GARCÍA		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02128	

