



República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Dirección de Prevención
Subdirección de Niñez y Adolescencia



**LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES
DEL
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
PAE**

Versión aprobada según Resolución 06054 de
30 diciembre 2010

DICIEMBRE 2010





República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Dirección de Prevención
Subdirección de Niñez y Adolescencia



**INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS**

Elvira Forero Hernández
Directora General

Rosa María Navarro Ordóñez
Secretaria General

Mauricio Hernando Canal Rojas
Director de Prevención

José Euclides Torres Molina
Subdirector Niñez y Adolescencia

Eduardo Ramirez Peña
Coordinador Nacional Programa de Alimentación Escolar

Versión 2010



**Profesionales ICBF
Dirección de Prevención**

Subdirección de Nutrición
María Patricia Escolar Mahecha
Zulma Arias Hernández
Silvana Castillo Castillo

Subdirección de Familia
Esperanza Pérez Jimenez

Subdirección de Niñez y Adolescencia
Angela Patricia Guarnizo Cárdenas

Grupo de Asuntos Etnicos
Orlando Barbosa Rincon

Subdirección de Mejoramiento Organizacional
Maria del Pilar Pájaro Mendoza.

Dirección de Logística y Abastecimiento Estratégico
Angie Julieth Santamaria Garcia

Subdirección de Agencia Logística
Jose Maria Nava Cadena

Dirección Regional Bogotá
Ingrid Zoraida Vargas Bolívar

Nutricionistas Dietistas de las Direcciones Regionales de ICBF que con sus valiosos aportes contribuyeron a mejorar el presente documento.

CONTENIDO

PRESENTACIÓN	9
I. JUSTIFICACION	11
II. SISTEMA DE ATENCIÓN	15
2.1. Definición	15
2.2. Objetivos	15
2.2.1. Objetivo General	15
2.2.2. Objetivos Específicos	15
2.2.3 Población Objetivo	15
2.2.4 Periodo de Atención	16
2.2.5 Selección de Beneficiarios y criterios de focalización	16
2.2.5.1 Primera etapa: selección de las instituciones educativas	16
2.2.5.2 Segunda Etapa: Selección de beneficiarios en la institución educativa	17
2.2.6 Criterios de priorización	18
2.3 Vinculación en el Sistema Nacional de Bienestar Familiar – SNBF	19
2.4 Actores del Programa de Alimentación Escolar	20
III. SERVICIOS Y ESTÁNDARES	29
3.1 Organización y administración del programa de alimentación escolar – PAE	29
3.1.1 Planeación del Programa de Alimentación Escolar, PAE	29
3.1.1.1 Convocatoria y reunión del Consejo de Política Social Municipal	29
3.1.1.2 Análisis de la información, resultado del Diagnóstico Situacional del municipio o distrito y diagnóstico de infraestructura de las instituciones educativas.	29
3.1.1.3 Definición del total de recursos de inversión, para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en el municipio, entre los cuales se encuentran:	29
3.1.1.4. Definición coberturas y selección de establecimientos educativos	31
3.1.1.5 Identificación de posibles operadores del servicio	32
3.1.1.6 Identificaciones de sitios donde funcionara el servicio de alimentación del PAE, y las necesidades de dotación de equipo y menaje requeridos, así como servicios públicos disponibles.	32

3.1.2 Contratación	32
3.1.3 Inscripción de beneficiarios y reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE.	32
3.2 Desarrollo del servicio.....	33
3.3. Seguimiento y control	34
IV. COMPONENTE ALIMENTARIO.....	35
4.1. Complementación alimentaria.....	35
4.1.1 Tipos de Complementos	35
4.1.1.1 Según tiempo de consumo.....	35
4.1.1.2. Según tipo de preparación.....	36
Tabla No. 1 Momentos de consumo de alimentos, tiempos mínimos y horario para el consumo de los complementos alimentarios.....	37
4.1.2 Aporte nutricional	38
Tabla No. 2 Necesidades de energía y nutrientes para los grupos poblacionales beneficiados.	38
4.2 Estándares.....	39
4.2.1 Minuta Patrón	39
4.2.2 Ciclos de menús o minutas	40
4.3 Acciones complementarias	42
4.3.1 Educación Nutricional	44
4.3.1.1 Educación en alimentación y nutrición.....	44
4.3.1.2 Educación en actividad física.....	45
4.3.2 Atención en Salud.....	45
V. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	46
5.1. Infraestructura.....	46
5.1.1 Área de recibo de alimentos.....	47
5.1.2 Área de almacenamiento	47
5.1.3 Área de preparación de alimentos - cocina	47
5.1.4 Área de distribución - comedor	48

5.1.5 Área de lavado.....	48
5.1.6 Instalaciones sanitarias.....	49
5.1.7 Espacio y diseño.....	49
5.2. Equipo y menaje	49
Tabla No. 3 Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio – desayuno y complemento alimentario jornada de la tarde.	50
Tabla No. 4 Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo.....	51
Tabla No. 5 Menaje para la cocina según volumen de producción - Ración preparada en el sitio - desayuno y complemento alimentario jornada de la tarde.....	53
Tabla No. 6 Menaje para la cocina según volumen de producción – Ración preparada en el sitio – almuerzo.....	54
Tabla No. 7 Dotacion y menaje de comedor – desayuno - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio	56
5.3 Recurso Humano.....	56
5.3.1 Necesidad de recurso humano	56
Tabla No. 8 Recurso humano requerido.....	57
5.3.2. Personal manipulador de alimentos	57
5.3.2.1 Perfil	58
5.3.2.2 Estado de salud	58
5.3.2.3 Prácticas higiénicas y medidas de protección.....	59
5.3.2.4 Actividades de los manipuladores.....	60
5.4. Transporte de alimentos	60
5.5 Almacenamiento de alimentos	62
5.5.1 Almacenamiento seco.....	63
5.5.2 Almacenamiento frío	63
5.5.3 Almacenamiento de leche y productos lácteos	63
5.5.4 Almacenamiento de verduras y frutas	63
5.5.5 Almacenamiento de carnes.....	64
5.5.6 Almacenamiento de Bienestarina.....	64
5.5.7 Almacenamiento de productos no comestibles	64

5.5.8 Almacenamiento y manipulación de los alimentos de la Ración industrializada lista	64
5.5.8.1 Recepción de Producto	64
5.5.8.2 Almacenamiento	65
5.5.8.3 Alistamiento de Pedidos	65
5.5.8.4 Entrega de Productos a los Puntos Finales	65
5.6 Plan de saneamiento	65
5.6.1 Programa de limpieza y desinfección	66
5.6.2 Programa de Residuos sólidos (Basuras)	66
5.6.3 Programa de control de plagas	67
5.6.4 Programa de monitoreo de calidad de agua.....	67
5.6.5. Plan de capacitación continuada al personal	68
5.6.6 Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial	68
5.7. Conceptos sanitarios	69
5.8 Registro Sanitario	69
VI. EVALUACIÓN	70
6.1. Sistema de Supervisión	70
6.2 Sistema de Seguimiento y Monitoreo del Programa de Alimentación Escolar- SEMPAE-	71
6.2.1 Objetivo General del Sistema.....	71
6.2.2 Objetivos Específicos.....	71
6.2.3 Componentes del Sistema de Seguimiento y Monitoreo e indicadores	72
6.2.4 Responsabilidades de Los actores del Sistema de seguimiento y Monitoreo.....	74
VII. GESTIÓN AMBIENTAL	78
ANEXOS.....	81
Documento anexo No. 1.	81
A1 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - desayuno –complemento alimentario jornada tarde	81
A2 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - desayuno –complemento alimentario jornada tarde	82

A3 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - desayuno –complemento alimentario jornada tarde	83
B1 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - almuerzo.....	84
B2 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio -almuerzo	85
B3 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - almuerzo.....	86
C1 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - refrigerio.....	87
C2 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - refrigerio.....	88
C3 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - refrigerio.....	89
Documento anexo No. 3 – Minuta patrón Ración industrializada lista desayuno.....	90
Documento anexo No. 3 – Características de calidad de los alimentos – ración preparada en el sitio	92
Documento anexo No. 5 – Características de calidad de los alimentos – ración industrializada lista – fichas técnicas generales de productos.....	113
Documento anexo No. 6 Agentes de limpieza y desinfección para servicios de alimentación	150
Documento anexo No. 7 - Glosario de términos.....	154
MARCO NORMATIVO.....	160
MARCO CONCEPTUAL.....	167
VIII. BIBLIOGRAFÍA.....	176
Formato anexo No. 1 - A. Formato ciclo de minutas	179
Formato anexo No. 1 - B. Ciclo de minutas - Guía de preparación	180
Formato anexo No. 1 - C. ciclo de minutas -Análisis químico.....	183
Formato anexo No. 1 - D. ciclo de minutas - Lista de intercambios.....	184
Formato anexo No. 2 - Formato Modelo para cálculo de compras y Entrega de alimentos a la unidad de servicio	185
Formato anexo No. 3 - Formato registro y control diario de asistencia de niños, niñas y adolescentes al servicio.....	186

PRESENTACIÓN

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Cecilia De la Fuente de Lleras, ICBF, es la entidad nacional encargada de coordinar la política de la infancia en Colombia, con el fin de garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes, y asegurar su protección, cuando se encuentran en situación de vulnerabilidad.

La atención nutricional a los escolares en el *sector público* se inició en Colombia en 1941, con la expedición del Decreto No. 319 del 15 de febrero de 1941, por el cual el gobierno fijó las pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares en el País, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional. Posteriormente, en 1968 se creó el ICBF, el cual asumió las funciones del Instituto Nacional de Nutrición, entre las cuales se encontraba la ejecución del Proyecto de Protección Nutricional y Educación Alimentaria en Escuelas Oficiales de Educación Primaria.

Desde entonces, los programas de alimentación escolar para el sector público han funcionado con la orientación, financiación y lineamientos del ICBF. Asimismo, las modalidades de prestación del servicio se han adaptado a las metas de los planes de desarrollo del país y a los objetivos del mejoramiento del estado nutricional de los niños, niñas y adolescentes. A partir del año 2006, se vincularon directamente los objetivos relacionados, con el sistema educativo, como herramienta para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y mejorar la función cognitiva de los escolares.

En este mismo orden de ideas, el Gobierno Nacional ha expedido las Leyes 715 de 2001, “Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros”, 1098 de 2006, “Por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia” y, 1176 de 2007, “Por la cual se desarrollan los artículos 356 y 357 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones”, las cuales guardan coherencia con la protección de la infancia y la adolescencia y de sus derechos a la alimentación, la salud y la educación, entre otros. Así mismo, se ratifica al ICBF para articular y coordinar el Sistema Nacional de Bienestar Familiar, establecer los lineamientos que las instituciones deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes y de manera específica, para el Programa de Alimentación Escolar, PAE.

De esta manera, la alimentación escolar es una herramienta de política social territorial, en la cual participan organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil, quienes

comparten la responsabilidad en la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez¹. De hecho, en Colombia, el PAE se ha convertido en el programa de asistencia social alimentaria con mayor concurrencia de recursos de la Nación, departamentos, municipios, familias y de mayores oportunidades de cogestión entre los sectores social, salud y educación a nivel local, con la participación de la comunidad en el ejercicio del control social.

La inversión de los recursos de diversas fuentes en estos programas, de los entes territoriales y las entidades públicas, como el ICBF, del sector privado, en aquellos programas que operan en los colegios no oficiales; requiere la puesta en común de criterios, para lograr que la alimentación escolar impacte de manera positiva la educación y el desarrollo de los municipios y del País.

Así las cosas, se requiere de la integración de esfuerzos mediante la coordinación interinstitucional, la cogestión y la cofinanciación para la planificación, con el fin de lograr el desarrollo y la evaluación del único Programa de Alimentación Escolar a nivel territorial. Por lo tanto, se busca incrementar los recursos para beneficiar a la población escolarizada en los municipios, en términos de cobertura, calidad y oportunidad, iniciando por los escolares más vulnerables social y económicamente.

Los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares para el Programa de Alimentación Escolar, establecen orientaciones para la prestación de un servicio de calidad, en el marco del Servicio Público de Bienestar Familiar definido en el Decreto No. 2388 de 1979, y las Leyes 1098 de 2006, 1176 de 2007 y 715 de 2001, además brindan elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. Sin embargo, teniendo en cuenta las nuevas directrices, normas y procedimientos que con base en los diferentes aportes surgidos de la puesta en práctica y de la realidad social que se relaciona con el Programa y a fin de mejorar y precisar los conceptos sobre el servicio de alimentación para la población escolar, se hizo necesario actualizar el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE.

¹ OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.

I. JUSTIFICACION

En Colombia, según el Censo del año 2005, se estima para el año 2011 una población total de habitantes de 46.043.696 de los cuales, 15.619.849 (33.9%), son menores de 18 años². Respecto a las cifras de pobreza, para el 2005 el 49.2% de la población se encontraba bajo la línea de pobreza determinada por ingresos, y el 14.7% bajo la línea de indigencia, con mayor énfasis en el área rural respecto del área urbana así: 68.2 y 42.3% en pobreza y 27.5 frente a 10.2% en indigencia, respectivamente³.

En Colombia, según el Ministerio de Educación Nacional,⁴ las tasa de deserción intraanual para el sector oficial con base en la matrícula de los grados transición a once paso de 6,00%, en el año 2005 a 5.40% en el año 2008. La tasa de repitencia pasó de 3.40 en el año 2005 a 3.10% en el año 2008.

Es de destacar que uno de los principales avances en la década de los noventas aumentó la escolaridad y se redujo la tasa de analfabetismo en el agregado nacional. Sin embargo, en la población más pobre aún persiste altas tasas de analfabetismo.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso largo y complejo, determinado por múltiples factores que condicionan la matrícula, la asistencia y los logros; la alimentación escolar es una herramienta efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y en general, para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia⁵. Sin embargo, estos resultados solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano⁶.

Además de los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los niños), los PAE se deben implementar junto con muchos otros programas, para poder cumplir el objetivo más amplio, cual es, lograr una educación de calidad para todos. La alimentación y la educación entonces, son variables multirrelacionadas con otros índices, como el estado nutricional, la morbilidad e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza y con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico⁷.

² DANE. Proyecciones municipales de población. 2005-2011 sexo y grupos de edad .Colombia

³ DNP. Estimaciones pobreza e indigencia en Colombia 2005. III trimestre.

⁴ MEN.Sistema Nacional de información de Educación Básica (Sineb) 2003-2009.

⁵ *Ibíd.* P. 35 y Levinger, Beryl. "La alimentación escolar: El mito y lo hacedero". Revista Perspectivas, Volumen 14, No. 4, 1984. 387.

⁶ *Ibíd.*, p. 38.

⁷ PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación, op. cit. P. 36.

La frecuencia de la malnutrición en función de la edad y contexto socioeconómico del niño, tiene grandes implicaciones para el desarrollo y la educación. Los niños y niñas menores de edad que tienen un historial de desnutrición, por lo general, han nacido en familias de bajos ingresos y niveles de instrucción mínimos, en comparación con las otras familias de su comunidad. Este contexto ambiental puede acentuar los efectos nocivos de las carencias nutricionales y viceversa⁸.

Por el contrario, una adecuada nutrición y buena salud en los primeros años de vida, facilita tanto el desarrollo físico como el de habilidades y competencias necesarias para el aprendizaje escolar⁹. El desarrollo psicológico en la primera infancia tiene consecuencias en la actitud y rendimiento de los escolares. Puede aceptarse que, mientras más grave es la malnutrición en los tres primeros años de vida, mayor es la posibilidad de un rendimiento escolar menor al esperado¹⁰.

El rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios, tienen relación directa con el retraso en el crecimiento. Los niños y niñas bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social¹¹. En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición. Se destaca que el nivel de alfabetización de las mujeres tiene un efecto importante sobre la supervivencia, la salud y el bienestar nutricional de los niños¹².

De otra parte, es de suma importancia la oportunidad de la ingesta para combatir el hambre de corto plazo que afecta al ser humano aproximadamente cada tres horas, cuando decaen los niveles de glicemia. Antes de presentarse la desnutrición aparece el hambre de corto plazo, que se manifiesta en la distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad y la inactividad. Hay estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños y niñas al compensar los efectos del hambre de corto plazo, siendo al parecer más efectiva en aquellos que ya están desnutridos. De ahí se deriva la importancia del desayuno como comida principal, que debe aportar entre el 20 y el 25% de la energía total diaria. Muchos niños inician la

⁸ Behme Mtm Dupre J. "All bran vs. corn flakes: plasma glucose and insuline responses in young females". Am J Clin Nutr 1989; 50 1.240-1243.

⁹ Instituto para la investigación educativa y el desarrollo pedagógico. "Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá", p. 80.

¹⁰ Pollit, op. cit., p. 328.

¹¹ OPS, op. cit., p. 46. y Pollit, op. cit., p. 466.

¹² Instituto para la investigación educativa y el desarrollo pedagógico. "Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá", p. 80.

jornada escolar sin tomarlo o lo hacen en cantidad insuficiente y calidad deficiente¹³. El no desayunar significa prolongar el tiempo en ayunas, que a su vez puede aumentar el riesgo de sufrir de hipoglicemia, disminuir la capacidad de atención y de resolución de problemas, interferir con la interacción social, reducir la capacidad física para la resistencia al esfuerzo y dar lugar a una mayor accidentalidad¹⁴.

El no desayunar supone una menor ingesta de energía diaria y por lo tanto, de nutrientes a lo largo del día. Asimismo, implica un riesgo de ingesta inadecuada, especialmente de minerales como calcio, magnesio, hierro y el zinc. Algunos estudios han encontrado, dentro de los niños y niñas obesos, un mayor porcentaje que no desayunan, posiblemente debido a que realizan un mayor número de “picoteos” durante el día (cuando disponen de dinero para comprar alimentos), que en la mayoría de ocasiones son de bajo valor nutricional¹⁵. Es así como los programas de alimentación escolar en la mayoría de los países del mundo tienen como finalidad proveer un pequeño desayuno o refrigerio diario, de alto contenido energético, que permita aliviar el hambre de corto plazo de niñas, niños y adolescentes, particularmente de los más pobres. De esta forma, se busca que asistan con mayor regularidad a la escuela, y que presten mayor atención a las clases, con el fin de que obtengan rendimientos más altos en las pruebas escolares¹⁶.

En diversos países donde se desarrollan PAE, se ha comprobado que por medio de estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que éstos mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones¹⁷.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2005 – ENSIN, el 12.6% de los niños y niñas entre 5 y 9 años presenta retraso en el crecimiento, el 5,4% presenta bajo peso para su edad, y el 4,3% presenta sobrepeso, entendido como exceso de peso para su estatura. Para el caso de los adolescentes, se reporta que el 16% presentan baja estatura para la edad y 7% bajo peso para la edad. Es importante destacar la situación de los niños y niñas en edad escolar respecto a la anemia, teniendo en cuenta que ésta es un problema de salud pública nacional, encontrando una prevalencia del 37.6% entre los niños de 5 a 12 años, situación preocupante, teniendo en cuenta las consecuencias negativas en el crecimiento y en el desempeño escolar y social.¹⁸

La “Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud”, divulgada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud, alienta a los gobiernos a que adopten políticas que

¹³ Behme Mtm Dupre J. “All bran vs. corn flakes: plasma glucose and insuline responses in young females” Am J Clin Nutr 1989; 50 1.240-1243.

¹⁴ Murphy JM, Pagano ME, Nachmani J, Sperling P, Kane S, Kleinman RE. “The Relationship of school breakfast to psychosocial and Academic Functioning”. Arch Pediatr Adolesc Med 1998; 152:899-907.

¹⁵ Bellú R, Ortisi MT; Scaglioni S, Agostini C, Salantri VS, Riva E, Giovanini M. “Lipid and apoprotein A-I and B levels in obese school-age children: results of a study in the Milan area”. J Pediatr Gastroenterol Nutr 1993; 16:446-450.

¹⁶ P programa Mundial de Alimentos, PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación Nacional. “Voces de Suramérica sobre alimentación escolar”. Medellín, 1999. P. 33.

¹⁷ World Food Program, Unesco, World Health Organization. Rome. “School Feeding Handbook”. Rome 1999.

¹⁸ ICBF, Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia. 2005

favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas.

En la Declaración de la Asamblea de las Naciones Unidas de septiembre de 2000, conocida como la Cumbre del Milenio, los países del mundo se comprometieron con el logro de 8 objetivos y metas, entre las cuales se encuentra la de reducir a la mitad el porcentaje de personas que padecen de hambre y pobreza en el mundo y lograr para el 2015 que todos los niños y niñas puedan terminar el ciclo completo de educación primaria. Colombia, mediante el documento CONPES 091 de 2005, definió las metas nacionales para contribuir al logro de los Objetivos del Milenio, se comprometió a lograr para el 2015 la cobertura del 100% de la educación básica (preescolar, básica primaria, básica secundaria) y del 93% de la educación media (línea de base 1992: 76.08 y 59.11%, respectivamente), así como a reducir a 7.5%, las personas con consumo por debajo de la energía alimentaria mínima (línea de base 1990 en 17%)¹⁹. El PAE contribuye, de manera significativa, al logro de esta meta, por lo que el Gobierno Nacional ha asignado recursos directamente por medio del Sistema General de Participaciones, orientando su focalización y ejecución, en las Leyes 715 de 2001 y 1176 de 2007.

¹⁹ DNP. Documento del Consejo de Política Económica y Social, CONPES Social No. 091 del 2005, Metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos de Desarrollo del milenio 2015. Versión aprobada. Bogotá, 2005.

II. SISTEMA DE ATENCIÓN

2.1. Definición

El PAE, consiste en el suministro organizado de un complemento nutricional con alimentos inocuos,²⁰ a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sistema educativo público, y el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, en adecuados hábitos alimenticios y estilos de vida saludables, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo, con la participación activa de la familia, la comunidad, los entes territoriales y demás entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar - SNBF.

2.2. Objetivos

2.2.1. Objetivo General

Contribuir a mejorar el desempeño académico de las niñas, niños y adolescentes, lograr su asistencia regular, y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y el Estado por medio de los entes territoriales.

2.2.2. Objetivos Específicos

- ✓ Garantizar la alimentación inocua a los escolares, que aporte un mínimo del 20% de las recomendaciones diarias de energía y de nutrientes, acordes con su edad y sexo, en especial de calcio, hierro y vitamina A, durante la jornada diaria de estudio y el periodo escolar.
- ✓ Fomentar la asistencia regular de los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sistema educativo público, disminuir la deserción escolar y contribuir a mejorar el aprendizaje de los niños, reduciendo el hambre a corto plazo.
- ✓ Promover y fomentar en los escolares, la formación de hábitos alimenticios saludables, que favorezcan su salud en todas las etapas del ciclo vital, mediante procesos formativos en el ámbito escolar.

2.2.3 Población Objetivo

Niños, niñas y adolescentes de las áreas rurales y urbanas, de los diferentes grupos étnicos matriculados en el sistema educativo público del país, o en instituciones educativas, en convenio o en concesión con el sector educativo.

²⁰ "Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman con el uso a que se destinen". Codex Alimentarius. Programa conjunto FAO/OMS. Normas alimentarias.

2.2.4 Periodo de Atención

El PAE realizará la prestación del servicio durante el calendario escolar. Los entes territoriales deberán establecer el incremento del número de días hasta alcanzar la atención total del calendario escolar. En todo caso, el ICBF, con sus recursos, garantizará la atención del servicio durante 180 días del calendario escolar.

2.2.5 Selección de Beneficiarios y criterios de focalización

La alimentación es un derecho universal, y en este caso las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes. Sin embargo, ante la magnitud de la población escolar por debajo de la línea de pobreza en el país y la necesidad de garantizar el derecho a una buena alimentación, es necesario aplicar una estrategia de focalización,²¹ para la asignación de recursos públicos, de asistencia social y para la selección de los beneficiarios de este tipo de programas. En el PAE se focalizará por:

- Zona Geográfica: Área rural, Área urbana.
- Vulnerabilidad: población indígena, en situación de desplazamiento, con vulnerabilidad nutricional y socioeconómica de Niveles 1 y 2 del SISBEN.

La selección de los beneficiarios tiene dos etapas:

2.2.5.1 Primera etapa: selección de las instituciones educativas

Para garantizar el proceso de focalización y priorización de beneficiarios del Programa, es indispensable que la selección de los establecimientos educativos se realice en los Consejos Municipales de Política Social, directamente o por medio del Comité de Infancia y Familia o de Seguridad Alimentaria y Nutricional, donde asista un representante de la secretaria de Educación, quien suministrara la información relacionada con la matrícula, el representante de la oficina de planeación de entidad territorial. En esta instancia, se debe asegurar la representación de los padres de familia y las redes vinculares y sociales, docentes y escolares (SNBF), y representantes de los alumnos así como de las Autoridades Tradicionales de los diferentes grupos étnicos.

La Selección de cada Institución Educativa para la operación del programa de Alimentación Escolar, se lleva a cabo considerando:

²¹ Ley 715 de 2001 y 1176 de 2007. Proceso mediante el cual se garantiza que el gasto social se asigne a los grupos de población más pobre y vulnerable: población desplazada, comunidades rurales e indígenas y establecimientos educativos con mayor proporción de población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN.

- La ubicación de las instituciones educativas en el área rural, la cual se inicia con las instituciones educativas que tienen un solo docente.
- La ubicación de instituciones educativas urbanas con alta concentración de población en niveles 1 y 2 de Sisbén. La asignación del programa de Alimentación Escolar se efectúa conforme al peso (%) de la población en niveles 1 y 2 del Sisbén en la zona (localidad, sector, barrio, comuna) en que se ubica la institución.

Al interior de las zonas, sectores, comunas o localidades seleccionadas y, de acuerdo a la disponibilidad de recursos, se priorizarán los centros educativos, partiendo de los siguientes criterios:

- ✓ Instituciones educativas que prestan el nivel de preescolar.
- ✓ Si las instituciones educativas no cuentan con preescolar, la asignación inicia entre los que imparten educación básica primaria
- ✓ Instituciones que imparten educación primaria a grupos étnicos, una alta proporción de población desplazada, o ambos.
- ✓ Si los cupos a distribuir son inferiores a la matrícula total en dichos centros, seleccione los de mayor matrícula hasta cubrir los cupos restantes. Si le quedan cupos, continúe asignándolos entre los centros educativos públicos de primaria ubicados en las áreas con menores tasas de matrícula y de asistencia, y las mayores tasas de deserción y repetición.

2.2.5.2 Segunda Etapa: Selección de beneficiarios en la institución educativa

Los rectores y docentes de las instituciones educativas intervendrán en el proceso de asignación de cupos al interior de cada escuela, así como representantes de padres de familia, quienes podrán conformar un Comité de Alimentación Escolar a fin de realizar el proceso de selección de los beneficiarios del PAE.

En el área rural y para la población indígena, se deben cubrir el 100% de los escolares matriculados que se encuentren cursando preescolar y primaria.

A los escolares en situación de desplazamiento, se les deben cubrir el 100%, con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia T-025 de 2004 y el Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.

En el área urbana, la asignación de los recursos del ICBF se hará para cubrir la totalidad de niños, niñas y adolescentes inscritos en cada grado académico, en los establecimientos educativos seleccionados, con mayor proporción de población

clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN²², priorizando de los inferiores a los superiores, así: preescolar, primero y segundo de primaria, prioritariamente.

Al interior de la institución educativa urbana, la asignación del complemento se hará cubriendo la totalidad de niños, niñas y adolescentes matriculados en cada grado, pero dando prelación a los matriculados en grados inferiores hasta llegar a los superiores. Es decir, se seleccionan los niños y niñas en preescolar, primero y segundo de primaria, y los pertenecientes a pueblos indígenas y en situación de desplazamiento, prioritariamente.

En las regiones en donde los anteriores grupos prioritarios están cubiertos por las entidades territoriales o con otros recursos de cofinanciación, se podrán atender en su orden, la cobertura de los grados tercero, cuarto y quinto de primaria, y sexto en adelante. Los incrementos de recursos para financiar la cobertura debe priorizar la atención de niños y niñas matriculados en preescolar, primero y segundo de primaria

Es importante tener en cuenta que la ampliación de cupos en el programa de alimentación escolar que las entidades territoriales realicen con recursos diferentes a la asignación especial para alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y los asignados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, se deben mantener de forma permanente, en ningún caso se podrá realizar ampliación de coberturas sin que se garantice la sostenibilidad y continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación²³.

Los restaurantes escolares que funcionan fuera de las instituciones educativas, solo atenderán a los niños, niñas y adolescentes focalizados por parte de los Comités de Alimentación Escolar, conformado por docentes o rectores de las instituciones educativas y padres de familia, por jurisdicción. Es decir, este tipo de restaurantes escolares, será asignado a atender específicamente a una o varias instituciones educativas que se encuentren cercanas y, los respectivos Comités de Alimentación Escolar serán quienes realicen la selección de los beneficiarios a atender según los criterios de focalización ya enunciados.

2.2.6 Criterios de priorización

Ante la existencia de una demanda que muchas veces supera los recursos disponibles para atenderla, se aplicarán los siguientes criterios para la priorización de las instituciones educativas públicas que cumplan con los anteriores requisitos:

- ✓ Centros educativos de primaria rurales, iniciando con aquellos que tienen un solo docente.
- ✓ Centros educativos con nivel preescolar (grados de transición o grado cero).
- ✓ Centros educativos de primaria que atienden grupos étnicos y población desplazada.

²² Incluye a los niños matriculados en establecimientos educativos de primaria en concesión.

²³ Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007.

- ✓ Centros educativos oficiales de primaria ubicados en las áreas que tienen las menores tasas de matrícula y de asistencia y las mayores tasas de deserción y repetición.

Una vez se tenga asegurado el cubrimiento total de la población matriculada en preescolar y primaria en el municipio²⁴, se continuará con el nivel de secundaria, aplicando los mismos criterios hasta llegar al 100% de los alumnos inscritos en cada grado, priorizando progresivamente de los inferiores a los superiores.

Para efectuar la selección de la población beneficiaria, se tomará la información del SISBEN, validada por el Departamento Nacional de Planeación y, la matrícula, (según SIMAT). Los departamentos suministrarán, antes del 30 de octubre del año anterior en que se realizará la programación y ejecución de los recursos del programa de alimentación escolar, la información sobre matrícula a los municipios no certificados en educación.

2.3 Vinculación en el Sistema Nacional de Bienestar Familiar – SNBF

En el contexto de la política de protección integral, el desarrollo del SNBF implica la unión de todos los esfuerzos públicos, su articulación con el sector privado y el conjunto de la sociedad a favor del bienestar de la niñez y las familias colombianas.

Conforme con los artículos 201 a 206 de la Ley 1098 de 2006, el ICBF, en cumplimiento de sus competencias de ley, como rector y coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, tiene a su cargo la articulación de las entidades responsables de la garantía de los derechos, su prevención y protección, mediante la aplicación de las políticas públicas de infancia y adolescencia, por medio de los programas y el cumplimiento de sus objetivos. La ley ordena que a nivel territorial, se cuente con una política pública diferencial y prioritaria de infancia y adolescencia que propicie la articulación entre los Consejos Municipales, Asambleas y Congreso Nacional, para garantizar la definición y asignación de los recursos para la ejecución de la política pública propuesta.

A nivel territorial, los Consejos Municipales de Política Social²⁵, que obligatoriamente son presididos por los Alcaldes, tienen la responsabilidad de articular funcionalmente las entidades a nivel territorial y Nacional, para diseñar la política pública y dictar las líneas de acción para garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes del Municipio. Por lo tanto, es el espacio donde el PAE debe ser planeado y donde se deben movilizar y apropiar, en bolsa común, los recursos presupuestales de las instituciones, con el fin de brindar un programa integral, amplio y con calidad a los escolares, teniendo en cuenta en este aspecto, las formas propias de organización social de las comunidades de grupos étnicos.

²⁴ Incluye niños de familias clasificadas en SISBÉN 1 y 2 matriculados en colegios privados mediante convenio con la Secretaría de Educación, por cuyo cupo paga la entidad territorial.

²⁵ Consejos para la Política Social: Establecidos en el Decreto 1137 de 1999. Son responsables de: 1. Recomendar planes y programas que deban adoptarse en materia de política social. 2. Propugnar por el fortalecimiento del SNBF. 3. Realizar evaluaciones periódicas sobre la marcha del SNBF y recomendar acciones que garanticen su adecuado desarrollo y 4. Contribuir a las políticas de control de los agentes prestadores del servicio público de bienestar familiar.

2.4 Actores del Programa de Alimentación Escolar

Para la operación y puesta en marcha del PAE en los municipios, es necesario contar con la participación de varios actores institucionales y comunitarios y de sectores de la nación que contribuyan a su planeación, desarrollo y evaluación. Estos son:

- *Las familias de los niños niñas y adolescentes:*

Acorde al “*Lineamiento para la Inclusión y Atención de Familias*” del ICBF, específicamente al modelo de Intervención y Atención a las familias –modelo solidario–,²⁶ La familia es fundamental y se constituye como dispositivo de organización, inspirador de una política y cristizador de una estrategia. Es así que, el PAE se constituye en herramienta de vital importancia para el desarrollo de los niños, niñas y adolescentes mancomunadamente con el Estado, el Ente territorial y la comunidad en general, en tanto contribuye al cuidado y desarrollo de la población escolar y su protección como capital en el presente y el futuro social.

La Ley 1098 de 2006, trasciende la focalización de los niños, niñas y adolescentes, para centrarse en la familia. El Modelo Solidario destaca como unidad de análisis “*la familia y demás unidades de pertenencia como contextos de supervivencia de los individuos*”²⁷; esto es, las redes vinculares, sociales e institucionales, las cuales se constituyen en el centro de intervención y de cooperación en los programas del SNBF.

En el caso del PAE, si bien el beneficiario directo es el niño, niña o adolescente, la unidad de análisis no está constituida por éstos, vistos de manera lineal y aisladamente, sino por toda su red vincular y social, a la que debemos llegar para involucrarla solidariamente.

- *Comunidad*

El PAE requiere para su desarrollo, de la organización y participación de la comunidad en general, y la educativa, en particular, (directivos y maestros de los establecimientos, padres de familia y los alumnos mismos). Por lo anterior, es importante que la comunidad sea quien vele por que se cumpla el derecho a la alimentación de los escolares, y por la universalización de los programas de este tipo, la garantía del principio de equidad en la selección de los establecimientos educativos y el aseguramiento de la calidad del servicio.

La comunidad en general, puede hacer aportes para apoyar el desarrollo del PAE, cumpliéndose así el mandato constitucional que indica que “*la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño*”. No obstante, la alimentación que se brinda a la población escolar seleccionada, según los criterios de focalización en establecimientos educativos debe ser gratuita y, las denominadas cuotas de participación,

²⁶ Lineamientos técnicos para la inclusión y atención de familias. ICBF, febrero de 2008

²⁷ Ibíd

exigidas a los padres de familia de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios de algún servicio (almuerzo) deben ser desmontadas gradualmente.

Todos los mecanismos de cofinanciación se deben orientar a asegurar el no-cobro de la cuota de participación para evitar que se convierta en un factor de exclusión de los niños, niñas y adolescentes que más lo requieren, por tener mayor vulnerabilidad socioeconómica. En ningún caso, puede limitarse el acceso de población en condición de vulnerabilidad, por lo que se buscará concientizar a los potenciales cofinanciadores y, en particular, a los entes territoriales, para que se subsidie a los niños, niñas y adolescentes en extrema pobreza, desplazados y trabajadores. Por lo tanto, se debe fomentar la participación de la comunidad, mediante formas distintas a la contribución monetaria, como pueden ser su vinculación a los Consejos Municipales de Política Social para la planeación del PAE, en el ejercicio de la veeduría ciudadana y en el apoyo al desarrollo de actividades necesarias para el funcionamiento del servicio de alimentación, o el acompañamiento a los niños, niñas y adolescentes en la hora de la distribución y toma de los alimentos, propiciando reflexiones y acciones valorativas de estos, de la vida social en espacios como el de la familia y el educativo. Se podrá vincular a toda la comunidad educativa en un programa de manejo ecológico de desechos y materiales reciclables, despertando conciencia acerca del cuidado del ecosistema y de la vida.

La participación en el Programa de las comunidades de grupos étnicos, garantizará la conservación de las características específicas de cada grupo humano, en cuanto a sus hábitos alimentarios tradicionales.

- *Entes Territoriales*

Teniendo en cuenta que su función constitucional es velar por el bienestar de la población de su jurisdicción y en especial, de aquella menor de edad, en condición de vulnerabilidad; el municipio, tiene un papel primordial en la planeación, financiación y desarrollo del programa. Su liderazgo y participación, es esencial en el desarrollo de acciones para la integración de actores y recursos alrededor de un solo PAE en el municipio.

Con el apoyo de los Consejos Municipales de Política Social, los Alcaldes tienen los instrumentos y recursos requeridos para armonizar los servicios públicos sociales que prestan diversas entidades y convertirlos en una red de garantías acordes con las características y la cultura de la comunidad.²⁸

En este sentido, es muy importante la gestión que la entidad territorial realice con el Consejo Municipal de Política Social al convocar y asumir sus responsabilidades, desde la perspectiva de la garantía de derechos de la infancia y la adolescencia de su municipio, con la cofinanciación en dinero, bienes o servicios, para apoyar el funcionamiento del PAE, incluyendo la infraestructura, dotación, equipos y menaje de los restaurantes

²⁸ Marco para las Políticas Públicas y Lineamientos para la planeación del desarrollo de la Infancia y Adolescencia en el Municipio. ICBF-DNP

escolares y así, cualificar el servicio, promover la salud y, prevenir las enfermedades infecciosas y parasitarias en los niños beneficiarios del servicio.

La Ley 1176 de 2007 en su artículo 16, establece que el PAE se financiará con recursos del Sistema General de Participaciones. Para el efecto, las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos del ICBF, respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca el ICBF para el desarrollo del programa, sin que lo anterior implique sustitución de la función que los entes territoriales tienen en cuanto a garantizar la infraestructura física en condiciones adecuadas, para hacer posible la continuidad normal de los escolares en el sistema educativo.

- *Sector privado-Organizaciones No Gubernamentales*

La participación del sector privado se hace efectiva con fundamento en el principio de responsabilidad social empresarial (RSE), teniendo en cuenta que la adopción de éstas prácticas es imprescindible para que las empresas tengan más fácil acceso al mercado financiero y asegurador, mejoren su desempeño económico general y se proyecten como unidades productivas.

La inversión en responsabilidad social es rentable para las empresas, dado que las hará competitivas y productivas en el tiempo y el mercado premiará este esfuerzo con lealtad y dinamismo, asegurando su desarrollo. Es fundamental, que su inversión social se canalice hacia sectores que potencien el desarrollo humano como lo son la educación, la educación nutricional, los estilos de vida saludables, el auto cuidado, la salud en general, el mejoramiento de condiciones de construcción de espacios del restaurante escolar o la dotación de menaje.

- *Entidades contratistas u operadores del servicio*

El PAE puede ser contratado con entidades sin ánimo de lucro, legalmente constituidas, con fines de interés social y de utilidad pública, de reconocida solvencia moral, con comprobada experiencia en el manejo y desarrollo de programas sociales y de promoción comunitaria. Los estatutos que la rijan deben estar enmarcados en el Sistema Nacional de Bienestar Familiar y ser congruentes con los objetivos de la modalidad.

Las entidades contratistas, así, son las organizaciones e instituciones comunitarias o privadas, idóneas en el manejo y prestación de servicios de alimentación, que aplican buenas prácticas de manufactura y las normas sanitarias vigentes, para brindar un servicio con la calidad nutricional e inocuidad exigida, teniendo en cuenta las disposiciones vigentes para la operación del servicio de alimentación escolar, expedidas por el Ministerio de la Protección Social. En el desarrollo de sus actividades, deberán hacer visible la práctica de cuidado del ecosistema (reciclaje, manejo del agua, tratamiento de los alimentos y de la alimentación, entre otros).

Igualmente tienen la responsabilidad de manejar los recursos del contrato, para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, contratar conforme a la normativa laboral el personal que prepara los alimentos, y cumplir con los estándares establecidos por el ICBF para garantizar la calidad del servicio que se ofrece a los escolares.

Así mismo, les corresponde coordinar con el sector educativo y el ente territorial para garantizar los espacios adecuados para la prestación del servicio, con las autoridades locales de educación, agricultura y salud, la realización de acciones de promoción y fomento para mejorar la disponibilidad alimentaria, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos por parte de los escolares, en el marco de la Ley 115 de 1994, y el Decreto No. 3075 de 1997.

Con base en la Directiva No 12 de 2010 dictada por el Ministerio de Educación Nacional, el operador del servicio debe llevar el registro de los beneficiarios y de las raciones entregadas semanalmente. Éste debe ser firmado por el administrador del comedor o responsable encargado, (representante legal de la asociación o entidad contratista), junto con el visto bueno del coordinador de la sede educativa, procurando la participación de los veedores de la comunidad o del gobierno escolar.

De otra parte y, en concordancia con el marco general y los lineamientos técnicos de atención diferenciada en grupos étnicos indígenas, la Resolución ICBF No. 3622 de 14 de diciembre de 2007, determina que, se debe priorizar la participación de las autoridades tradicionales y organizaciones comunitarias en la operación, administración y veeduría del Programa, reconociendo además, sus dinámicas organizacionales, y sus ritmos y tiempos, con un permanente ejercicio de concertación, inclusión y consulta.

En el desarrollo de sus actividades, deberán hacer visible la práctica de los planes de saneamiento, entre ellos el cuidado del ecosistema (reciclaje, manejo del agua, tratamiento de los alimentos y de la alimentación, entre otros).

De otra parte, se debe propiciar en el PAE que la toma del alimento se constituya en un momento para pensar en temas que tienen que ver con la salud y el auto cuidado, además de la solidaridad, la confianza, la generosidad, y la amistad.

- *La Nación*

En concordancia con lo señalado en la Constitución Política (artículos 356 y 357), y las Leyes 715 de 2001 (artículo 73) y 1176 de 2007, la Nación tiene una serie de competencias en la organización de los servicios de educación, salud y demás, que financia por medio del Sistema General de Participaciones, SGP, entre los cuales, está la alimentación escolar. En esa medida, además de formular las políticas y objetivos de desarrollo del país, le corresponde a la Nación, distribuir los recursos del SGP y ejercer las labores de seguimiento y evaluación del mismo. En cada vigencia presupuestal, el Consejo de Política Económica y Social, CONPES, distribuye los recursos al 100% de los

municipios y distritos del país, mediante documento expedido en los primeros meses de cada vigencia.

Para la financiación de los PAE, la citada Ley 715 establece que el 0.5% del 4% del total de las transferencias de la Nación a los Entes Territoriales se asignan con destinación específica para que los municipios y distritos los desarrollen. Estos recursos, los descuenta directamente el Ministerio de Hacienda y Crédito Público en la liquidación anual, antes de la distribución del SGP. La Ley 1176 de 2007 estableció que, los criterios de distribución entre municipios y distritos, se harán en 95% por equidad y en 5% por eficiencia en la reducción de la deserción escolar.²⁹

Adicionalmente, los municipios pueden destinar otros recursos del Sistema General de Participaciones para operar este programa, como los recursos de calidad del componente de educación, los recursos de libre inversión del componente denominado de propósito general y la asignación específica para los municipios ribereños del Río Magdalena.

A la Nación, le corresponde ejercer el seguimiento y evaluación de los planes, programas y proyectos que las entidades territoriales desarrollen con los recursos del SGP, difundir los resultados de este ejercicio para el control social, promover mecanismos de participación ciudadana en ello y, brindar asistencia técnica a municipios y departamentos, entre otros.

- *Ministerio de Educación Nacional*

A fin de realizar la caracterización exitosa de los beneficiarios del PAE, El ICBF y el Ministerio de Educación Nacional, de manera conjunta, han emitido orientaciones para la articulación entre los establecimientos educativos, las Secretarías de Educación de las entidades territoriales y los operadores prestadores de los servicios de alimentación escolar, tales como la Circular No 14 de 2009 y la Directiva No. 12 de 2010.

Por lo anterior, los operadores del PAE, en coordinación con los docentes y directivos docentes de los establecimientos educativos, conforme con lo establecido en el artículo 16 de la Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007, el cual señala, "(...) *Los entes territoriales y demás agentes deberán reportar la información que para el efecto se defina en los plazos y formatos que establezcan según reglamentación que expida el Gobierno Nacional*", deberán realizar las siguientes actividades:

- ✓ Inscripción de beneficiarios del PAE por medio del SIMAT. Al momento de la inscripción se debe establecer el estado de afiliación del estudiante al régimen de seguridad social en salud. En caso de que el estudiante no esté afiliado, el rector debe promover su inclusión ante la instancia competente.

²⁹ Ley 1176 de 2007. Por la cual se desarrollan los artículos 356 y 357 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones. Artículo 17. Título IV. Asignaciones Especiales. Capítulo I. Asignación Especial para Alimentación Escolar.

- ✓ Las Secretarías de Educación de las entidades territoriales certificadas para consolidar la información del programa de los establecimientos educativos de su jurisdicción deben generar por medio del SIMAT el reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE. Este reporte debe ser enviado al Consejo de Política Social de cada municipio dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción, para su conocimiento y entrega a los operadores del servicio.
 - ✓ Las Secretarías de Educación brindarán asistencia técnica a los establecimientos educativos de su jurisdicción para la implementación de proyectos pedagógicos transversales, que promuevan estilos de vida saludables, que atiendan lo descrito en el numeral 12 del artículo 5 de la Ley 115 de 1994 y las orientaciones dadas al respecto por el Ministerio de Educación Nacional.
 - ✓ Las Secretarías de Educación y los establecimientos educativos deben implementar y participar en acciones de promoción de la salud y la seguridad alimentaria con los organismos competentes en el municipio acordes a las prioridades del Plan de Salud Pública.
 - ✓ Las Secretarías de Educación deben informar cada dos meses a la Dirección Regional del ICBF correspondiente, sobre el desarrollo del programa, con el fin de garantizar su óptimo funcionamiento y tomar las medidas necesarias para su mejoramiento.
- *Instituciones Educativas*

Las Instituciones Educativas son los escenarios donde se presta el servicio de alimentación escolar en forma directa a los niños, las niñas y adolescentes, por lo cual es la fuente primaria de información sobre la prestación del servicio de alimentación escolar.

El rector del establecimiento educativo seleccionado para el PAE debe designar un responsable o un enlace del mismo.

Cada establecimiento educativo conformará un Comité de apoyo al coordinador del PAE, el cual se constituirá por miembros de la comunidad educativa preferiblemente estudiantes, padres de familia o acudientes de los estudiantes y un docente o un funcionario del área administrativa, designado por el rector de la institución educativa.

El Comité de Alimentación Escolar realizará la selección de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, de conformidad con el Lineamiento del ICBF, logrando las coberturas según los criterios de focalización y priorización de los niños que requieren el servicio.

Teniendo en cuenta que el operador del servicio debe llevar el registro de los beneficiarios del servicio y de las raciones entregadas semanalmente, ésta planilla debe ser firmada por el administrador del restaurante o responsable encargado (representante legal de la

asociación o entidad contratista) junto con el visto bueno del coordinador de la sede educativa, procurando la participación de los veedores de la comunidad o del gobierno escolar.

En cada establecimiento educativo, se deberán realizar las acciones establecidas en la Ley 1355 de 2009, para evitar la obesidad, tales como el aprovechamiento del tiempo libre, el fomento de las diversas culturas, la práctica de la educación física, la recreación y el deporte formativo; además de lo definido en la Ley 934 del 2004, “Por la cual se oficializa la Política de Desarrollo Nacional de la Educación Física y se dictan otras disposiciones”, en la cual se indica la necesidad de incorporar prácticas para los niños, niñas y adolescentes encaminadas a lograr los objetivos de esta actividad.

En cada establecimiento educativo, se debe concertar a nivel interno con docentes, escolares y padres de familia, los horarios y tiempos de consumo de alimentos, según los parámetros descritos, teniendo en cuenta que, esencialmente, el consumo de los alimentos debe ser en las primeras horas de la jornada escolar, para garantizar un mejor aprendizaje y un buen desempeño durante su estadía en el establecimiento.

Conforme a lo establecido en el numeral 9 del artículo 44 del Código de la Infancia y la Adolescencia, los directivos, docentes y la comunidad educativa en general, tienen la obligación de *reportar a las autoridades competentes, las situaciones de abuso, maltrato o peores formas de trabajo infantil detectadas en niños, niñas y adolescentes*. Por lo tanto, deben participar en las actividades de vigilancia, seguimiento y control, respecto al desarrollo del programa, y comunicar las situaciones particulares tanto al ICBF como a otras entidades: operadores, Personería Municipal, Veedurías Ciudadanas, entre otras, según corresponda.

- *Ministerio de Protección Social:*

Al Gobierno Nacional, de acuerdo con lo establecido en el artículo 33 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde definir cada cuatro años el Plan Nacional de Salud Pública, el cual contendrá las prioridades, objetivos, metas y estrategias en salud, en coherencia con los indicadores de situación de salud, las políticas de salud nacionales, los tratados y convenios internacionales suscritos por el país y las políticas sociales transversales de otros sectores.

Mediante el Decreto No. 3039 de 10 de agosto de 2007, el Ministerio de la Protección Social adoptó el Plan Nacional de Salud Pública 2007 – 2010, cuyo propósito es precisar la política pública en salud, que garantice las condiciones para mejorar la salud de la población colombiana, prolongando la vida y los años de vida libres de enfermedad.

EL Plan Nacional de Salud Pública define las prioridades y los parámetros de actuación en respuesta a las necesidades de salud, a los recursos disponibles y a compromisos establecidos por la Nación en los acuerdos internacionales, en la actualidad los objetivos nacionales en salud son:

- La salud infantil.
- La salud sexual y reproductiva.
- La salud oral.
- La salud mental y las lesiones violentas evitables.
- Las enfermedades transmisibles y las zoonosis.
- Las enfermedades crónicas no transmisibles.
- La nutrición.
- La seguridad sanitaria y del ambiente.
- La seguridad en el trabajo y las enfermedades de origen laboral.
- La gestión para el desarrollo operativo y funcional del Plan Nacional de Salud Pública.

Los objetivos o prioridades del Plan Nacional de Salud Pública son de estricto cumplimiento de la Nación, de los planes de salud territoriales y de los planes operativos de las entidades promotoras de salud - EPS, en coherencia con los perfiles de salud territorial por lo que, sus objetivos, metas y estrategias aplican a la población beneficiaria del PAE, para el desarrollo óptimo del programa, por lo que a partir de 2011 se acogerán las líneas de acción establecidas por el Ministerio de Protección Social.

- *Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Cecilia De la Fuente de Lleras, ICBF.*

En cumplimiento de su misión institucional, el ICBF, coordina y dinamiza el Sistema Nacional de Bienestar Familiar en los territorios, participa en los Consejos de Política Social, establece y da a conocer los lineamientos y estándares para los PAE y apropia anualmente los recursos financieros por modalidades del servicio para la operación en los municipios del país, mediante Resolución de la Dirección General³⁰.

Asimismo, celebra convenios para la atención de los niños con entidades sin ánimo de lucro, organizaciones gubernamentales, Organizaciones No Gubernamentales, empresas privadas, entre otros, y ejerce asistencia técnica y supervisión a la inversión de los recursos y a la atención de los niños.

El artículo 16 de la Ley 1176 de 2007, le asigna al ICBF la responsabilidad de implementar un sistema de seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales en el país, que contemple las diferentes fuentes, con el fin de monitorear las coberturas alcanzadas y la eficiencia en el uso de los recursos de Programa. Los entes territoriales y demás agentes deberán reportar la información que para el efecto se defina en los plazos y formatos que establezcan según reglamentación que expida el Gobierno Nacional.

A nivel territorial, cada Director Regional, deberá como coordinador del SNBF, garantizar el reporte de la información de la inversión total en el PAE territorial por cada municipio y

³⁰ Los criterios de programación anual (costos, número de días de atención, clasificadores del gasto, etc.) se establecen en los Lineamientos de Programación del Instituto para cada vigencia

departamento, por lo cual el ICBF deberá prestar la asistencia técnica al Municipio, tanto para la ejecución del programa, como para disponer y reportar la información requerida.

El ICBF gestionará con el municipio, el departamento, y demás entidades la información correspondiente a todos los recursos que no ingresan al presupuesto del municipio y que son ejecutados para el programa a nivel Municipal. El ICBF se encargará junto con el municipio de gestionar la consecución de toda la información sobre PAE invertida en I nivel municipal, para lo cual deberá recolectar los contratos y la información correspondiente a cada uno, de conformidad con los instrumentos de recolección de información. La información la ingresará cada entidad contratante, pero, previo al ingreso, el ICBF deberá desarrollar los mecanismos de asesoría y capacitación para garantizar la calidad de lo reportado

- *Contaduría General de la Nación*

La Contaduría General de la Nación es la entidad responsable, entre otras funciones, de centralizar y consolidar la información contable de la Nación. En desarrollo de su misión, la Contaduría viene implementando el SCHIP, Sistema Consolidador de Hacienda e Información Financiera Pública, el cual permite definir, cargar, transmitir, consolidar y difundir información cuantitativa y cualitativa, producida por entidades públicas y otros proveedores de información, con destino al gobierno central, organismos de control y ciudadanía en general, para el apoyo en la toma de decisiones en materia de política macroeconómica, fiscal, así como la definición, ejecución y administración de planes de gobierno.

En este sistema se incluirán las variables requeridas para el seguimiento tanto a inversión de recursos públicos como de metas sociales en la cobertura, de acuerdo con las categorías y formularios del sistema, lo cual simplifica y racionaliza flujos de información, consolida un solo canal de reporte de la información y estandariza los reportes de las fuentes de información.

Por lo anterior, el ICBF como usuario estratégico con la categoría de Seguimiento y Monitoreo al PAE, con ingreso por parte de los municipios, departamentos e ICBF, en el SCHIP, allí se registrará la información por parte de todas las entidades contratantes, lo cual permitirá disponer de la información de la totalidad de las otras fuentes de financiación del programa

Además de la captura de la información en este sistema, desde allí se genera la consolidación, análisis, gestión de la información con la creación de categorías de indicadores y reportes, los cuales pasarán al sistema integrador a fin de generar los indicadores de seguimiento, monitoreo al PAE.

III. SERVICIOS Y ESTÁNDARES

3.1 Organización y administración del programa de alimentación escolar – PAE

Comprende las acciones para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, conforme a lo definido en los lineamientos y estándares del programa, incluidas aquellas previas al inicio de la atención a los beneficiarios y aquellas que se realizan, durante y posterior a su ejecución.

3.1.1 Planeación del Programa de Alimentación Escolar, PAE

3.1.1.1 Convocatoria y reunión del Consejo de Política Social Municipal ³¹

Es responsabilidad del Alcalde Municipal y del Consejo de Política Social, la planeación conjunta del PAE en el municipio, el cual debe estar incluido en el Plan de Desarrollo y de Inversión Local. Este proceso comprende las siguientes acciones:

3.1.1.2 Análisis de la información, resultado del Diagnóstico Situacional del municipio o distrito y diagnóstico de infraestructura de las instituciones educativas.

Con el fin de identificar a la población que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria, es importante analizar la información del municipio sobre el número y porcentaje de niños en edad escolar, áreas geográficas, zonas o barrios de mayor pobreza, proporción de población en edad escolar por niveles de Sisbén, ubicación de las instituciones educativas por áreas urbana y rural, jornadas escolares, total de cobertura del sistema escolar, total matrícula escolar por grados, tasas de ausentismo y deserción rurales/urbanas, así como la demanda insatisfecha de los servicios educativos, cuántos niños en edad escolar se encuentran fuera del sistema educativo y cuántos alumnos matriculados no accedieron a programa de alimentación escolar en años anteriores. Igualmente, es importante analizar los resultados del diagnóstico de las unidades de servicio, donde se prestará el servicio de alimentación, ya que, con base en estos resultados, se determina la modalidad del servicio a implementar, es decir la ración para preparar en el sitio o la ración industrializada lista. Igualmente, esta información permite analizar los posibles recursos necesarios para la cofinanciación.

3.1.1.3 Definición del total de recursos de inversión, para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en el municipio, entre los cuales se encuentran:

- **Recursos provenientes del Sistema General de Participaciones –SGP-**: Estos son recursos con destinación específica que se transfieren a las entidades territoriales. Del SGP, (i) los municipios y distritos están obligados a invertir en

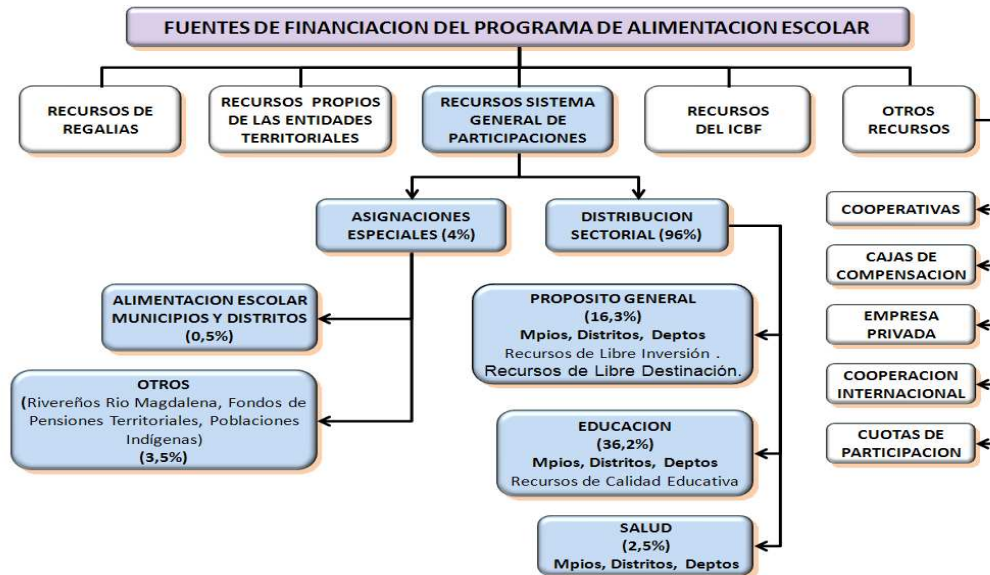
³¹ Incluye vincular a los sectores de educación, salud y agricultura del municipio y comunidad educativa para la definición y cumplimiento de acciones alrededor del PAE.

PAE, los recursos de asignación especial para la alimentación escolar, acorde con lo establecido en el parágrafo 2º, del artículo 2º, de la Ley 715 de 2001; (ii) **de manera complementaria** se podrán destinar a la alimentación escolar recursos del SGP de distribución sectorial, bien sea recursos de libre inversión o de libre destinación del componente de propósito general asignados por municipios y distritos. Pueden ser también recursos de calidad educativa del componente de educación asignados por departamentos, municipios o distritos. La Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007, indica en su artículo 18 la destinación de los recursos del SGP:

- Compra de alimentos, contratación de personal para la preparación de alimentos, Transporte de alimentos, menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación, aseo y combustible para la preparación de los alimentos, contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar.
- Cuando la prestación del servicio de alimentación escolar sea realizada directamente por las entidades territoriales beneficiarias, como mínimo el 80% de los recursos de la asignación especial para Alimentación Escolar del SGP serán destinados a la compra de alimentos. Los recursos restantes se pueden utilizar para los demás conceptos descritos anteriormente.
- **Regalías y Recursos propios:** Los departamentos, municipios y distritos disponen de otras fuentes provenientes de regalías y de recursos propios, los que se podrían canalizar a los PAE.
- **Los recursos asignados anualmente por el ICBF:** su destinación se establece anualmente en los lineamientos de programación.
- **Recursos de cofinanciación:** teniendo en cuenta que *la cofinanciación* es por esencia un mecanismo de inversión complementaria a los recursos propios y a las transferencias, se constituyen en un instrumento apropiado para orientar la inversión pública territorial a sectores prioritarios, en los cuales la Nación tiene un interés particular, pero su ejecución es de ámbito local.
- **Otras fuentes de financiación por parte del sector privado,** cooperativo o no, gubernamental, del nivel nacional e internacional, cajas de compensación, y comunidad.

El ente territorial y el ICBF deberán definir los mecanismos para el manejo de los recursos en el municipio con criterios de calidad y economicidad, mediante convenios de cofinanciación entre estos y otros cooperantes. Asimismo, deberá definir el tipo de contratación que se llevará a cabo, (licitación, convocatoria pública, contratación directa para uno o varios municipios, etc.) en función de los recursos disponibles y, el número de potenciales operadores identificados anteriormente.

La siguiente gráfica representa las fuentes de financiación para el PAE:



Fuente: ICBF-PMA. Informe final sistema de Monitoreo y Evaluación PAE.

3.1.1.4. Definición coberturas y selección de establecimientos educativos

Con base en la información sobre la matrícula oficial SIMAT, la aplicación de los criterios de priorización y focalización para la selección de establecimientos educativos y la población objetivo, de las condiciones de infraestructura, de la dotación y menaje de los establecimientos educativos, su ubicación y condiciones de acceso, se deben definir las coberturas de cada establecimiento educativo y definir el tipo de servicio a desarrollar, si es desayuno, complemento alimentario jornada tarde y almuerzo y el tipo de servicio a ofrecer, esto es, ración para preparar en sitio o ración industrializada lista, en caso no contarse con condiciones de infraestructura adecuada, el número de días de atención y el presupuesto disponible.

En este orden de ideas, se debe tener en cuenta que la ampliación de los cupos en el PAE que realicen las entidades territoriales con recursos diferentes a la asignación especial para Alimentación Escolar del Sistema General de Participaciones y los asignados por el ICBF, se deben mantener permanentemente. En ningún caso, se podrá realizar ampliación de coberturas, mientras que no se garantice la continuidad de los recursos destinados para financiar dicha ampliación.

3.1.1.5 Identificación de posibles operadores del servicio

Los operadores del servicio, deben contar con experiencia comprobada en la administración de servicios de alimentación, en cumplimiento del Decreto No. 3075 de 1997, en manejo de recurso humano, en buenas prácticas de manufactura, logística y en aplicación del Sistema de Gestión de Calidad.

3.1.1.6 Identificaciones de sitios donde funcionara el servicio de alimentación del PAE, y las necesidades de dotación de equipo y menaje requeridos, así como servicios públicos disponibles.

Es importante realizar la inspección previa de los sitios o espacios donde se prestará el servicio de alimentación escolar, en coordinación con el sector salud, Igualmente, es necesario se informe a los directores o rectores de los establecimientos educativos seleccionados, su cobertura, tipo de complemento asignado y, orientarlos sobre la focalización de los beneficiarios al interior del establecimiento educativo.

3.1.2 Contratación

El establecimiento de mecanismos para la ejecución de los recursos, se realizará en el municipio o departamento, con criterios de calidad, economicidad y transparencia, conforme a la normativa vigente. Se debe favorecer y propiciar la gestión y coordinación con los entes territoriales y demás entidades, que estén en capacidad de cofinanciar el PAE mediante convenios de cofinanciación en Bolsa común entre el ICBF y las Alcaldías, adhesión a contratos del ICBF, y convenios interadministrativos con otros cooperantes.

Dependiendo de los montos, se llevará a cabo alguno de los siguientes tipos de contratación: procesos de licitación, convocatoria pública, contratación directa para uno o varios municipios, etc. Ello, en función del mejoramiento del servicio, de los recursos disponibles y del número de potenciales operadores identificados anteriormente.

3.1.3 Inscripción de beneficiarios y reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE.

La inscripción de beneficiarios y reporte de los niños inscritos en el PAE son actividades conjuntas entre la entidad contratista y el establecimiento educativo.

La inscripción se deberá realizar antes de iniciar el funcionamiento del PAE y al momento de ésta inscripción se debe establecer el estado de afiliación al régimen de seguridad social en salud de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios y caso de que no estén afiliados se deben realizar acciones con la familias para gestionar su inclusión ante la autoridad competente.

3.2 Desarrollo del servicio

El suministro de alimentos implica el montaje o adecuación de un servicio que garantice las condiciones básicas establecidas en el Decreto No. 3075 de 1997, para ofrecer una alimentación agradable, variada, oportuna y de alta calidad nutricional, que se encuentre acorde con el recurso financiero asignado y permita el bienestar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del servicio.

El operador del servicio debe garantizar el desarrollo del PAE conforme a los objetivos, normativa vigente y los lineamientos técnicos administrativos establecidos por el ICBF, además de lo pactado en el contrato. Esto implica, entre otros:

- Elaborar el presupuesto anual de ingresos y gastos, que contemple todas las necesidades para el correcto funcionamiento de las unidades de servicio.
- Garantizar el personal idóneo y acorde a los estándares de recurso humano, establecidos en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del ICBF.
- Programar los alimentos, según lo dispuesto en la minuta patrón, y los ciclos de menú, aprobados por el ICBF y, organizar la compra de alimentos prioritariamente por volúmenes, integrando las necesidades de compra de todos los servicios de alimentación contratados.
- Con el objeto de conseguir alimentos de buena calidad al mejor precio posible, el operador deberá priorizar la compra de alimentos producidos regionalmente o los suministrados por cooperativas, con el fin de fomentar el desarrollo de la producción local y, eliminar la mayor intermediación posible.
- Garantizar el suministro diario de la alimentación con los aportes nutricionales y los criterios de inocuidad, salud y calidad establecidos, durante la totalidad del periodo de atención pactado en el contrato, sin interrupciones no justificadas en la prestación del servicio.
- Diligenciar el registro de control diario de asistencia de niños, niñas, adolescentes al servicio, firmada por el administrador del servicio o responsable encargado (representante legal de la asociación o entidad contratista), junto con el visto bueno del Coordinador de la Sede Educativa y, si es posible, procurar la participación de los veedores de la comunidad o del gobierno escolar. (ver anexo No 1).
- Cuando existan otras fuentes de financiación, incluidos los aportes de la comunidad, en los servicios en los cuales aún no se haya desmontado su cobro, la entidad contratista deberá presentar informes del origen y la utilización de esos recursos y legalizar las cuentas ante el cofinanciador respectivo, anexando las

facturas y soportes correspondientes a la inversión realizada con estos dineros y según las disposiciones que se establezca para ello. Cada legalización de cuentas tendrá una copia para el ICBF de carácter informativo que le permitirá al ICBF conocer la fuente y el monto de los recursos y gastos en alimentación escolar en cada municipio.

3.3. Seguimiento y control

A las operaciones relacionadas con el programa, teniendo en cuenta que su propósito es el de poder aplicar con oportunidad los correctivos para asegurar la calidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, se debe facilitar el ejercicio de la veeduría ciudadana mediante la participación de la comunidad en la planeación, ejecución y seguimiento que incluye:

- ✓ Derecho a recibir información sobre la asignación y ejecución de recursos, la selección de establecimientos educativos, beneficiarios y operadores, y condiciones de prestación del servicio.
- ✓ Derecho a visitar las unidades de servicio para constatar la información recibida sobre el servicio o atender quejas de la comunidad sobre el programa.
- ✓ Trámite y gestiones para la atención de quejas y reclamos sobre el PAE ante las instancias correspondientes (Personerías, ICBF, Alcaldías, entre otros.)

IV. COMPONENTE ALIMENTARIO

4.1. Complementación alimentaria

Se refiere al suministro diario durante el calendario escolar, de por lo menos una ración de alimentos, a los escolares matriculados en un centro o institución educativa. La ración debe ser entregada preferiblemente al inicio de la jornada escolar, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

Los complementos alimentarios deben ser entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos.

4.1.1 Tipos de Complementos

4.1.1.1 Según tiempo de consumo

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: desayuno, almuerzo y refrigerio.

- *Desayuno:* se debe privilegiar el suministro de este complemento a los estudiantes de la jornada de la mañana, con el objeto de compensar al organismo del período de ayuno que lo precede y con el tiempo de consumo de alimentos que más incide en la capacidad de aprendizaje de los niños.
- *Complemento alimentario Jornada de la tarde:* esta modalidad se recomienda para casos específicos definidos por la Dirección Regional, para los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde, con el objeto de reducir el hambre a corto plazo que se presenta dos o tres horas después de consumido un alimento.
- *Almuerzo:* Se recomienda para los beneficiarios de jornada única y de la tarde, con el objeto de reducir el hambre de corto plazo, que se presenta entre dos y tres horas después de consumido un alimento y se manifiesta en distracción, poca atención, pasividad e inactividad, que interfiere con el aprendizaje.

Solamente, si el programa de alimentación escolar en el municipio atiende a toda la población escolar con vulnerabilidad socioeconómica durante la totalidad del periodo académico y hay recursos financieros disponibles, se puede iniciar el suministro de dos

complementos por usuario o dos tiempos de consumo (una comida principal – desayuno o almuerzo según la jornada escolar – y un refrigerio).

- *Refrigerio:* Se suministra de manera adicional al desayuno o al almuerzo para completar los dos tiempos de consumo de acuerdo con la disponibilidad de recursos y no como único complemento alimentario.

De acuerdo a lo expuesto anteriormente el complemento alimentario con dos tiempos de consumo se puede dar mediante:

- *Desayuno y Refrigerio:* para los beneficiarios de la jornada escolar de la mañana; en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.
- *Almuerzo y refrigerio:* Para los beneficiarios de la jornada escolar de la tarde, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos para cada uno de los complementos alimentarios.
- *Desayuno y Almuerzo:* Para los beneficiarios de la jornada escolar única, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.

4.1.1.2. Según tipo de preparación

Se refiere al procesamiento que tienen los alimentos a suministrar; es decir, pueden ser alimentos preparados de manera tradicional, denominada Ración preparada en el sitio o alimentos industrializados, que se preparan en gran escala, llamada Ración Industrializada lista.

El tipo de ración suministrada, dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos, recurso humano, servicios públicos con los que cuente el restaurante escolar; recursos existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras; así como de la ubicación del establecimiento educativo o comedor escolar y las dificultades que presente para el acceso de la población beneficiaria.

- *Ración Preparada en el sitio:* son aquellas preparaciones de alimentos que se elaboran y se sirven en el menor tiempo posible luego de preparados, bien sea directamente en espacios del establecimiento educativo, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación. Este tipo de preparación se caracteriza por contribuir con buenos hábitos alimentarios, fomento del consumo de alimentos autóctonos y con la conservación del medio ambiente.
- *Ración industrializada lista:* son aquellos alimentos que son procesados por empresas alimentarias productoras de alimentos, dotadas de medios de producción técnicos tecnológicos adecuados, los cuales se entregan listos para ser consumidos por los

beneficiarios. En estas empresas, los productos se fabrican bajo formulaciones normalizadas (fichas técnicas de productos estandarizados) y se ponen en práctica estrictas normas y controles de calidad que garantizan el suministro de un producto homogéneo, inocuo y acorde a las necesidades de la población beneficiaria.

Esta modalidad no requiere preparación en los servicios de alimentos de los establecimientos educativos y, para el caso del desayuno, incluye alimentos como leches, y derivados lácteos, cuya entrega en ocasiones se acompaña de frutas y postres o dulces. También incluye productos de panadería, galletería, entre otros, que, de acuerdo a las necesidades de los usuarios, pueden ser fortificados.

- Tiempos y horarios de Consumo de los complementos alimentarios :

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida las condiciones de salud y bienestar del individuo y alrededor de ella se cimentan estilos de vida y hábitos relacionados con la alimentación y hábitos higiénicos como el lavado de manos y la higiene oral; en este sentido necesita tiempos y horarios definidos claramente.

Tabla No. 1 Momentos de consumo de alimentos, tiempos mínimos y horario para el consumo de los complementos alimentarios.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	MOMENTO DE CONSUMO	HORARIO
Desayuno	Jornada de la Mañana	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana.	7 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde.	Jornada de la Tarde o Única	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas en las primeras horas de la tarde	1:00 pm. a 2:30 p.m.
Almuerzo	Jornada de la Tarde o Única	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Refrigerio	Jornada de la mañana, tarde o única	Entre 2 y 3 horas después de haber consumido el desayuno o el almuerzo,	9:30 a.m. 2:30 p.m.

4.1.2 Aporte nutricional

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria fueron definidas de acuerdo con las Recomendaciones Diarias de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana, elaboradas por el ICBF,³² como se presenta a continuación:

Tabla No. 2 Necesidades de energía y nutrientes para los grupos poblacionales beneficiados.

REQUERIMIENTO PROMEDIO	CALORÍA	PROTEÍNA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 6 años y 11 meses	1637	49,1	54,6	237,3	600	10,3
7 años - 12 años y 11 meses	1958	58,7	65,3	283,9	800	15
13 años - 17 años y 11 meses	2530	75,9	84,3	366,8	900	22

Calculado con base en las Recomendaciones de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana, ICBF - 1988

Independiente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

- Desayuno: Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad³³.
- Complemento alimentario jornada de la tarde: Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Almuerzo: Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Refrigerio: Debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad. Este refrigerio se suministra de manera adicional a uno de los anteriores complementos y no como único complemento alimentario.

³² Estos valores son susceptibles de modificaciones de acuerdo con actualización en curso de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, documento de referencia esencial para la planificación de la alimentación.

³³ Los grupos de edad tomados como referencia son: preescolar de 4 a 6 años, 11 meses; 7 a 12 años 11 meses y de 13 a 17 años 11 meses, para ambos sexos.

Cuando el PAE por contar con recursos financieros disponibles, suministra complementación alimentaria en dos tiempos de consumo por usuario, consistente en una comida principal (desayuno o almuerzo), y un refrigerio, el aporte de energía y nutrientes, será:

- Desayuno y refrigerio: debe cubrir mínimo 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Almuerzo y refrigerio: debe cubrir, mínimo 40% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Desayuno y almuerzo: debe cubrir, mínimo 50% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en las minuta patrón:

- Proteínas 12 -14%
- Grasa 28-32%
- Carbohidratos 55 a 65 %

4.2 Estándares

4.2.1 Minuta Patrón³⁴

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio y la ración industrializada lista que se suministran, el ICBF ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional; que se observa en **Documento Anexo No. 1 (A, B y C)**, para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo, (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis químico del ciclo de minutas y el

³⁴ **Minuta Patrón:** Patrón de alimentos por grupos definidos en la Guías Alimentarias para la población colombiana, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos energéticos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús o minutas.

peso de servido para el proceso de supervisión, para garantizar que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

El ICBF establece la minuta patrón para cada uno de los tiempos de consumo, desayuno ración preparada en el sitio y desayuno ración industrializada; almuerzo y refrigerio; según los grupos de edad definidos, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población Colombiana, que considera las características de crecimiento y desarrollo de cada periodo del ciclo vital y relacionados a continuación:

- 4 a 6 años 11 meses
- 7 a 12 años 11 meses
- 13 a 17 años 11 meses

Adicionalmente, en el **Documento Anexo No. 2** se presenta la Minuta Patrón para el desayuno de la Ración Industrializada lista.

4.2.2 Ciclos de menús o minutas³⁵

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y los costos establecidos para alimentación, los nutricionistas deben elaborar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días, con su respectivo análisis químico³⁶ y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de las listas de intercambio por grupos de alimentos,³⁷ sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús, debe desarrollarse en los formatos presentados en el **Anexo Formatos No. 1**, los cuales deben reposar, debidamente diligenciados, en las unidades de servicio. Adicionalmente, el ciclo de menús debe ubicarse en un lugar visible del servicio de alimentos, en el formato indicado y, debe ser de estricto cumplimiento.

En el caso de atención a grupos étnicos³⁸ se deben incluir en los ciclos de minutas y listas de intercambio, los alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de las tradiciones de los diferentes grupos étnicos que conforman el país. En este sentido, es necesario considerar el documento “Minutas con Enfoque Diferencial”, ubicado en la página Web del ICBF.

Los ciclos de menús deben ser elaborados por las nutricionistas de las entidades contratistas con base en las minutas patrón del ICBF y la Regional o centro zonal del

³⁵ **Ciclo de Menús ó Minutas:** Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

³⁶ El análisis químico de los alimentos debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2005, incluyendo sus actualizaciones posteriores.

³⁷ En las ciudades con más de un centro zonal, es necesaria la unificación de ciclos de minutas, con objeto de hacer más eficientes las compras a escala, conservando el aporte nutricional establecido.

³⁸ Son grupos étnicos los indígenas, afros descendientes, raizales y ROM (Gitanos).

ICBF lo revisará y aprobará antes del inicio del programa. Solo en el caso que se realice contratación con cabildos indígenas o asociaciones de padres de familia, el ciclo de minutas lo elaborará la nutricionista del ICBF del centro zonal respectivo en coordinación con los representantes de los pueblos indígenas.

Para la elaboración de los ciclos de menús, deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Garantizar la variedad del ciclo de menús.
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.
- Los ciclos de menús establecidos deben ser publicados en cada unidad de servicio, y debe estar elaborado en los formatos establecidos por el ICBF ver anexos. 1 A.B.C.D.
- En el caso que el PAE esté siendo ejecutado con recursos de la alcaldía, los ciclos de minutas se publicarán también en la alcaldía.
- En caso de presentarse inundaciones o desastres naturales en el territorio nacional y que estas situaciones afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, previa la declaración de emergencia suscrita por la autoridad municipal departamental o nacional, se podrán realizar entregas de paquetes alimentarios. El ICBF establecerá esta acción y dará línea técnica sobre sus componentes y frecuencia de entrega, según el presupuesto establecido, con el fin de garantizar la continuidad del servicio a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa.
- Para la entrega de los paquetes alimentarios es necesario la articulación del ICBF (centros zonales, unidades móviles) y los alcaldes, en coordinación con el sistema Nacional para la Prevención y Atención de desastres, a fin de propender por la adecuada entrega de los complementos alimentarios a la población escolar vulnerable en situación de emergencia.

4.2.3 Características de calidad y compra de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad, para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y, prevenir las enfermedades transmitidas por ellos. Estas condiciones, deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en el **Documento Anexo No. 3** – Fichas Técnicas, Ración Para preparar en el sitio y **Documento Anexo No. 4** - Fichas Técnicas Ración Industrializada lista.

Adicional a las minutas patrón, ciclos de menú y listas de intercambios, se debe elaborar la programación de alimentos, que es la determinación de las necesidades de alimentos para un periodo de tiempo, con el objetivo de cumplir con la alimentación planeada. La programación debe estar basada en la minuta patrón y ciclo de menú, en el número de beneficiarios del programa, la disponibilidad de productos de cosecha y en las mejores condiciones de negociación por compra mayorista o de volúmenes de alimentos. Sumado a esto, la compra de alimentos debe estar dirigida a potencializar la producción de alimentos a nivel local.

Las personas encargadas de la selección y compra de alimentos o productos para el servicio, deben disponer de un listado u orden de compra **Anexo Formato No. 2**, en el que se describan detalladamente los alimentos requeridos, así como su cantidad y valor, de acuerdo con la minuta establecida. La orden o el listado de compra, debe realizarse luego de la verificación de existencias en el área de almacenamiento y fechas de vencimiento³⁹.

La compra de alimentos perecederos se debe hacer máximo para cinco (5) días, si se tienen las condiciones necesarias que aseguren la conservación de sus características físicas, nutricionales y organolépticas. Los alimentos semiperecederos, se deben comprar para un periodo máximo de un (1) mes, si se cuenta con una bodega adecuada, de lo contrario no debe ser superior a una (1) semana. Al respecto, es importante considerar la no compra de alimentos adulterados, alterados y contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se venzan durante el periodo de almacenamiento planeado.

El consumo de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la población y aunque estos no impactan en el aporte nutricional de la minuta patrón, deben tenerse en cuenta en la programación para compra de alimentos.

4.3 Acciones complementarias

La Ley No. 1355 del 14 de octubre de 2009, *“Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a ésta como una prioridad de salud*

³⁹ UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - ICBF. Manual de Procedimiento para el suministro del complemento en los servicios de alimentación. 2007.

pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención”, cuenta con veintidós artículos. En el primer artículo, se declara la obesidad como una enfermedad crónica de Salud Pública, la cual es causa directa de enfermedades cardíacas, circulatorias, colesterol alto, estrés, depresión, hipertensión, cáncer, diabetes, artritis, colon, entre otras; todos ellos aumentando considerablemente la tasa de mortalidad de los colombianos. Por esta razón, se deben implementar estrategias en las instituciones educativas públicas y privadas, para promover una alimentación y saludable, dentro de las cuales están:

- Disponer de frutas y verduras en los establecimientos educativos públicos y privados del País, en donde se ofrezcan alimentos para el consumo de los estudiantes.
- Adoptar un Programa de Educación Alimentaria, para promover una alimentación balanceada y saludable, de acuerdo con las características culturales de las diferentes regiones de Colombia, por parte de los Centros Educativos públicos y privados del País, siguiendo los lineamientos y guías que desarrollen el Ministerio de la Protección Social y el ICBF.
- Ofrecer diversidad de alimentos que cubran las necesidades nutricionales de la comunidad educativa, siguiendo, entre otras, las Guías Alimentarias del Ministerio de la Protección Social y del ICBF, velando por la calidad de los alimentos que se ofrecen.
- Implementar estrategias tendientes a propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable, que permitan a los estudiantes tomar decisiones adecuadas en sus hábitos de vida, donde se resalte la actividad física, la recreación y el deporte y se adviertan los riesgos del sedentarismo y las adicciones.

La Organización Mundial de la Salud en la Estrategia mundial sobre régimen alimentario actividad física y salud 2004, refiere que, tanto en los informes preparados por expertos internacionales y nacionales, como en los exámenes de las pruebas científicas actualmente disponibles, se recomiendan metas en materia de ingesta de nutrientes y actividad física para prevenir las principales enfermedades no transmisibles. Al elaborar las políticas y directrices nacionales en materia de alimentación es preciso examinar estas recomendaciones teniendo en cuenta la situación local.

- **Con respecto a la alimentación** se deben incluir las siguientes recomendaciones dirigidas tanto a las poblaciones como a las personas:
 - Lograr un equilibrio energético y un peso adecuado.
 - Limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans.
 - Aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos.
 - Limitar la ingesta de azúcares libres.
 - Limitar la ingesta de sal (sodio) de toda procedencia y consumir sal yodada.

- **Con respecto a la actividad física**, se recomienda que las personas se mantengan suficientemente activas durante toda la vida. Según el tipo y la intensidad de la actividad física se logran diferentes resultados de salud; al menos 30 minutos de actividad regular, de intensidad moderada, con una frecuencia casi diaria, reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares y de diabetes, así como de los cánceres de colon y de mama. Un fortalecimiento de la musculatura y un adiestramiento para mantener el equilibrio, permiten reducir las caídas y mejorar el estado funcional de las personas de edad. Para controlar el peso puede ser necesario un mayor nivel de actividad.

En este contexto, en el marco de la Política de la Seguridad Alimentaria y Nutricional y de la Ley de Obesidad, dentro del PAE, es necesario desarrollar acciones en educación nutricional y, comprobar la afiliación al sistema de seguridad social en salud; como acciones que acompañan la complementación alimentaria y que contribuyan al logro de la seguridad alimentaria y nutricional en esta población:

4.3.1 Educación Nutricional

La educación nutricional está orientada a promover y establecer estilos de vida saludables. Debe abordar los condicionantes del estado nutricional, considerar la cultura alimentaria y los aspectos de desarrollo social y económico de un territorio como elementos esenciales para organizar las estrategias de educación que logren impacto en la población.

Con el apoyo de las Guías Alimentarias para la Población Colombia y bajo la directriz de la normativa definida para el tema; el agente educativo tiene a su disposición el material que le permite diseñar los contenidos pedagógicos relacionados con los temas de alimentación, nutrición, salud y actividad física. Esta actividad puede ser desarrollada por las entidades que conforman el Sistema de Bienestar Familiar en el territorio o por el operador del programa que asuma el costo para llevarla a cabo.

4.3.1.1 Educación en alimentación y nutrición

Esta actividad debe estar encaminada a lograr que los niños, niñas y adolescentes incorporen a su vida, hábitos de alimentación equilibrada y saludable, que contribuyan al mantenimiento y mejoramiento de la salud, para lo cual, se deben desarrollar temas como el conocimiento y aplicación de las Guías Alimentarias para la población colombiana, la selección de alimentos y hábitos alimentarios saludables, las prácticas higiénicas, haciendo énfasis en el lavado de manos, mantenimiento del peso corporal, consumo de alimentos de alta densidad calórica y bajo aporte nutricional, deficiencia de micronutrientes y otros contenidos que se considere necesario abordar, dependiendo de las necesidades específicas de la comunidad escolar.

4.3.1.2 Educación en actividad física

La actividad física constante es una ayuda esencial para el crecimiento y la maduración óptimos de los jóvenes, para lograr una forma física y un vigor mental suficiente, y desarrollar una base de resistencia a la aparición de enfermedades crónicas. La participación en diversos deportes y actividades físicas a edad temprana es importante, para fomentar la adopción de un estilo de vida activa y mantenerlo en la vida posterior, desarrollar unos músculos y huesos fuertes, un peso corporal normal y un funcionamiento eficiente del corazón y los pulmones, así como para aprender a la perfección las aptitudes de movimiento.

La práctica del juego y de los deportes, brinda oportunidades a los niños, niñas y adolescentes para la auto expresión natural, el alivio de la tensión, el éxito, la interacción, la integración social, así como para aprender el espíritu y las reglas del juego limpio en las relaciones humanas. Esos efectos positivos son importantes para contrarrestar los riesgos y los perjuicios causados por la agotadora forma de vida competitiva, tensa y sedentaria, que tan común es en la sociedad actual.

4.3.2 Atención en Salud

El sector salud, tiene la función de proveer de manera integral las acciones de salud individuales y colectivas, con la participación responsable de todos los sectores de la sociedad, para mejorar las condiciones de salud de la población.⁴⁰ En consecuencia, y de acuerdo a lo definido por el Código de la Infancia y la Adolescencia, la corresponsabilidad de la familia, la sociedad y el estado es esencial para garantizar el ejercicio de los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes; específicamente en este tema, se refiere a la vinculación de la población escolar al sistema de seguridad social en salud, que deberá ser verificada por parte de las instituciones educativas.

⁴⁰ Ministerio de la Protección Social, Plan Nacional de Salud Pública, 2007 – 2010.

V. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

El capítulo desarrollado a continuación aplica para la ración preparada en el sitio, haciéndose extensivos a la ración industrializada lista.

5.1. Infraestructura

Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla en las instituciones educativas, es responsabilidad del sector educativo y de los entes territoriales, posibilitar las condiciones de infraestructura de los servicios de alimentación. Por lo anterior, para la determinación de las necesidades de infraestructura o planta física de los servicios de alimentación y los lugares en donde se deben desarrollar las funciones de almacenamiento, preparación y en algunos casos distribución de los alimentos, se retoma lo establecido en la Norma Técnica Colombiana NTC No. 4595 proferida por el Ministerio de Educación Nacional - y en el “*Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada*”, que establecen, entre otros, los siguientes objetivos que debe cumplir la planta física:

- Facilitar la producción.
- Maximizar el espacio.
- Facilitar el aseo y limpieza.
- Hacer uso efectivo de la fuerza de trabajo (economía de movimientos, seguridad, comodidad).

La planta física debe estar ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento; sus accesos y alrededores se deben mantener limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación⁴¹.

En el caso del PAE, la planificación física del servicio debe estar acorde con las funciones que en él se deben cumplir, siendo las más comunes: recibo, almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos, así como lavado, aseo, disposición de basuras y desperdicios. Para cada una de estas actividades se debe destinar un área de trabajo específica e independiente, teniendo en cuenta que los requerimientos varían de acuerdo con el tamaño del espacio físico destinado al servicio y a las funciones que en él se cumplirán. Así mismo, se debe contar con un espacio equipado para la elaboración de registros de información.

⁴¹ Ministerio de Salud, Decreto No. 3075 de 1997. Capítulo I. Art. 8, inciso A y C.

5.1.1 Área de recibo de alimentos

En esta área, se realiza la verificación de la calidad y cantidad de los productos recibidos, para luego ser llevados al área de almacenamiento; previo proceso de pre alistamiento. "Por lo tanto, estas áreas deben estar localizadas cerca la una de la otra.

Este lugar debe permanecer limpio y protegido de cualquier contaminación ambiental⁴², y será indispensable que cuenten con una balanza para pesar alimentos.

5.1.2 Área de almacenamiento

Es el sitio específico para almacenar los alimentos, donde no podrán realizarse actividades diferentes. En esta área debe llevarse un control estricto de la rotación de los productos, aplicando el criterio de que los primeros alimentos y productos en entrar son los primeros en ser utilizados y salir de las bodegas⁴³.

Deben existir dos tipos de almacenamiento de acuerdo con las características de los alimentos recibidos:

- *Alimentos perecederos*: en su mayoría deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento. Se debe llevar a cabo control de temperatura y humedad que garantice la conservación de los productos. (Decreto No. 3075 de 1997, Cap. VII Art. 31, Inciso b).
- *Alimentos semiperecederos*: su almacenamiento es seco. Se deben utilizar anaqueles y estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes y 15 centímetros del piso, de tal manera que se facilite la inspección, limpieza y desinfección. (Decreto No. 3075 de 1997 Cap. VII Art. 31, Inciso d).

Las paredes y los techos de todos los cuartos empleados para el almacenamiento de alimentos, deben ser superficies de fácil limpieza, lisas, de materiales no porosos y de color claro. Las superficies de los pisos deben ser de materiales duros, lisos, no absorbentes.

5.1.3 Área de preparación de alimentos - cocina

El área de elaboración de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias tóxicas; resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados

⁴² Ministerio de Salud, Decreto No. 3075. Capítulo VIII. Artículo 39, inciso A.

⁴³ Ministerio de Salud, Decreto No. 3075. Capítulo VII, Artículo 31, incisos A, B.

libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección (Decreto No. 3075 de 1997, Cap. VIII Art. 37, Inciso a).

Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, con una altura adecuada, acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados (Decreto No. 3075 de 1997, Cap. VIII Art. 31, Inciso c).

Los techos deben estar contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, formación de hongos y desprendimiento superficial, que se facilite la limpieza y el mantenimiento (Decreto No. 3075 de 1997, Cap. VIII, Art. 31, Inciso d).

El equipo del área de preparación, cocción y servida de alimentos debe disponerse de tal forma que el personal pueda realizar sus tareas eficientemente y con un mínimo de entrecruzamientos. El arreglo de bandejas debe localizarse cerca del área de preparación y cocción para facilitar la servida de los alimentos y su distribución debe hacerse en el menor tiempo posible, utilizando pinzas o cucharas para evitar el contacto del alimento con las manos.

Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos.

Se debe prohibir el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a las manipuladoras en esta área.

5.1.4 Área de distribución - comedor

Debe ser de fácil acceso, amplio, con colores claros y estar dotado con mesas y sillas de material fácilmente lavable, así mismo debe estar ambientado con material educativo relacionado con alimentación saludable, normas de higiene y de comportamiento. En la entrada del comedor o en un área aledaña se deberá disponer de lavamanos para los beneficiarios.

Para comedores ubicados en establecimientos educativos que atienden la población escolar matriculada en el mismo establecimiento educativo, se debe buscar que la cocina esté aislada de la zona de circulación de los niños, si no es posible separar la construcción.

5.1.5 Área de lavado

Todo servicio de alimentación debe tener una sección para manipular y lavar la loza en buenas condiciones sanitarias; el lavado de utensilios deberá hacerse con agua potable corriente y jabones industriales sin color ni olor. En esta área y previo al lavado se hace la remoción y recolección adecuada de los desperdicios; en este sentido, es estrictamente

indispensable disponer de elementos suficientes y adecuados para la recolección y eliminación de basuras.

5.1.6 Instalaciones sanitarias

La planta física debe contar con servicios sanitarios para el personal del servicio de alimentación, separados del área de preparación de alimentos; dotados de un sistema adecuado para la disposición de aguas residuales.

Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.

5.1.7 Espacio y diseño

La Norma Técnica Colombiana, NTC-4595, propone un espacio mínimo para preescolar de 0.80 m² y de 1.07 m² por estudiante de nivel básico por turno para la zona de comedor en los establecimientos educativos de nivel básico y medio y dependiendo del número de manipuladores para la despensa, cocina y autoservicio.

La capacidad del área también dependerá de los tamaños de las mesas y las sillas, así como del presupuesto para la ampliación o adecuación del espacio disponible, por lo cual, se recomienda tener mesas del mismo ancho y largo que se pueden unir o separar para optimizar el uso del espacio según el número de usuarios por turno. Se propone integrar las instalaciones donde se prestan los servicios de alimentación en una sola sección.

Además de la aplicación de la norma técnica antes señalada, para el diseño de la planta física (materiales, características de construcción, porcentaje de humedad, etc.) se debe aplicar lo estipulado en el Decreto No. 3075 de 1997.

5.2. Equipo y menaje

Los puntos de atención, deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y se permita desempeñar adecuadamente el uso previsto, así como permitir la secuencia lógica de cada proceso. En cada uno, el operador debe tener una báscula para el adecuado control de recibo de materias primas y una balanza gramera para el control de las porciones servidas. Estos equipos que deben ser sometidos a mantenimiento y calibración, lo cual debe ser registrado en formato específico que el operador implemente,

El menaje necesario debe ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como, a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar

un servicio ágil y oportuno. Para el servicio de sopas los recipientes deben tener la profundidad suficiente, para evitar que se derrame.

Los utensilios para servir como cucharones, coladores, ralladores, deben ser de aluminio o acero inoxidable. El operador deberá realizar la reposición de equipo, utensilios, menaje y vajilla que sea necesario.

El servicio de alimentación deberá contar en cada punto de preparación y distribución de la ración preparada con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución, de acuerdo con lo establecido en las tablas siguientes.

En el caso que el menaje y dotación de un restaurante escolar se haya recibido por cofinanciación, ya sea de un operador, ente territorial o entidades privadas, estos deben elaborar actas de entrega o comodatos donde el rector del centro educativo encargado de recibirlos se responsabilice de su custodia y cuidado en el lapso de tiempo que no funcione el PAE. Durante el desarrollo del servicio de alimentación el rector del centro educativo pondrá a disposición del operador estos equipos mediante acta de entrega donde se consigne su estado, A partir de este momento el operador será el encargado de su mantenimiento y cuidado para lo cual en el caso de equipos de refrigeración y neveras, deberá realizar la revisión de temperaturas periódicamente.

Tabla No. 3 Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio – desayuno y complemento alimentario jornada de la tarde.

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANTIDAD	CANTIDAD.	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas con capacidad acorde al servicio	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas	1	1	1	1	1	1	1
Nevera 12	1	1	0	0	0	0	0

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANTIDAD	CANTIDAD.	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
pies o 366 litros							
Nevera 19 pies ó 512 litros	0	0	1	1	1	1	1
Licadora industrial	0	1	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Molino	0	0	0	0	1	1	1

Fuente: Modificado de ICBF- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

Tabla No. 4 Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo.

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	1	1	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio	1	1	1	1	1	1	1
Regulador	1	1	1	1	1	1	1

EQUIPO	HASTA 50	HASTA 100	HASTA	HASTA	HASTA	HASTA	HASTA
	RACIONES	RACIONES	200	300	400	500	600
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
de gas							
Manguera de gas	1	1	1	1	1	1	1
Nevera 12 pies ó 366 litros	1	1	0	0	0	0	0
Nevera 19 pies ó 512 litros	0	0	1	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos	0	1	1	0	0	0	0
Congelador 1 puerta 7 pies - Capacidad 45 Kilos	0	0	0	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	0	0	0	0	1	1	1
Licuada no industrial	1	1	1	1	1	1	1
Licuada Industrial 4 Litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Molino con motor 1	0	0	0	1	1	1	1

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
H.P.							
Molino manual	1	1	1	0	0	0	0

Tabla No. 5 Menaje para la cocina según volumen de producción - Ración preparada en el sitio - desayuno y complemento alimentario jornada de la tarde

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extra grande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13 estándar	2	3	4	4	6	6	8
Caneca con tapa multiuso (basura)	Grande	2	2	2	3	4	5	7
Caneca con tapa multiuso (sobras)	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 Lts.	2	2	2	2	3	4	5
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo para Cortar	Normal	1	1	1	2	4	4	4
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	5	6
Olla (aluminio)	# 32	2	2	2	2	0	0	0
	# 36	1	2	0	2	2	3	3

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
recortado)	# 40	0	0	3	3	5	5	5
Paila 46 centímetros	46 cms	1	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3

Tabla No. 6 Menaje para la cocina según volumen de producción – Ración preparada en el sitio – almuerzo.

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extragrande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13 ó estándar	2	3	4	4	6	6	8
Caneca con tapa multiuso (basura)	Grande	2	2	2	3	4	5	7
Caneca con tapa multiuso (sobras)	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 litros	2	2	2	3	3	3	3
Colador plástico	Grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	1	1	1	2	2	2

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo cocina para Cortar carne	Acero inox	1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura	Acero inox	1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa	Acero Inox	1	1	1	1	1	2	2
Espumadera de aluminio fundido	Pequeña	1	1	1	1	1	2	2
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	4	4
Legumbreira		1	2	3	3	4	4	5
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 ó 36 litros	1	2	2	2	2	3	3
	# 40 ó 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Olla presión	10 litros	1	1	1	1	1	1	1
Paila	46 cms	2	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Rallador de acero inoxidable	Corriente	1	1	1	2	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Grande	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar	Mediana	1	1	1	1	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Pequeña	1	1	0	0	0	0	0

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Taja papa	Grande	1	1	1	2	2	2	2

Tabla No. 7 Dotacion y menaje de comedor – desayuno - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio

ELEMENTO	hasta 50 raciones	hasta 100	hasta 200	hasta 300	hasta 400	hasta 500	hasta 600
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Tenedor mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchillo mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchara sopera	50	100	120	180	240	300	350
Plato	50	100	120	180	240	240	240
Pocillo	50	100	120	180	240	240	240
Vaso	50	100	120	180	240	300	350
Tina plástica o mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica grande		0	0	2	3	3	4
Mesas de comedor- puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo						
Sillas de comedor – puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo						

Fuente: Tomado de ICBF - Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

Nota: Hasta 100 raciones debe haber un elemento por usuario y a partir de 101 se calcula sobre el 60% correspondiente a la cobertura de la escuela.

Se recomienda mínimo 20% de menaje adicional sobre la cantidad de raciones producidas, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y/o emergencia.

Implementos de aseo. En todos los servicios de alimentación se de contar con implementos de aseo como escoba, traperero, recogedor de basura, balde, cepillo para piso, detergente, desinfectante y cepillo para uñas, en el número adecuado para garantizar su buen funcionamiento.

5.3 Recurso Humano.

5.3.1 Necesidad de recurso humano

Los operadores son los responsables de la contratación del personal, manipulador de alimentos y profesional, necesarios para la operación del programa desde los procesos de

compra, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos; velando por la estabilidad laboral y cumpliendo con pago de salarios y prestaciones sociales a que tengan derecho.

A continuación, se relacionan los parámetros para el cálculo del recurso humano correspondiente al manipulador de alimentos.

Tabla No. 8 Recurso humano requerido.

TIEMPO CONTRATACION (Personal contratado) [1]	NÚMERO DE PERSONAS REQUERIDAS					
	Menos de 50 usuarios	De 51 a 100 usuarios	De 101 a 200 usuarios	De 201 a 300 usuarios [2]	De 301 a 400 usuarios	Hasta 500 usuarios
DESAYUNO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO	1	2	2	3	3	3
ALMUERZO						
TIEMPO COMPLETO	1	1	2	2	3	3
MEDIO TIEMPO	0	1	0	1	0	1
DESAYUNO – ALMUERZO						
TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO	1	0	1	0	1	0
DESAYUNO – REFRIGERIO MAÑANA						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO	1	2	2	3	4	4
ALMUERZO – REFRIGERIO						
TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO [3]	1	0	1	0	1	0
RACION INDUSTRIALIZADA*						

[1] El ajuste de la cantidad de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio y del número de tiempos de comida que se elaboren, así mismo de la distribución de funciones específicas para los cargos: almacenista, jefe de producción y/o administrador, entre otros.

[2] El personal de medio tiempo debe ubicarse en la jornada en la cual se distribuye el refrigerio (mañana o tarde).

*En la Ración industrializada lista, el operador llevará las raciones de alimentos hasta la unidad de servicio, en donde será entregada al responsable en el establecimiento educativo; quien coordinará la distribución a los beneficiarios.

Fuente: Compilación y organización a partir de varias fuentes. Bejarano, John. Cubillos, Sandra. Departamento de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia. 2007 y del ICBF Subdirección de Nutrición.

5.3.2. Personal manipulador de alimentos

La entidad contratista deberá garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y de capacitación en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo. Además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites (Decreto 3075 de 1997).

5.3.2.1 Perfil

- Mayor de 18 años alfabeta.
- Buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función.
- Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente⁴⁴.
- Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos.
- Buena actitud hacia el trabajo y disposición amorosa con los niños, niñas y adolescentes.
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa
- Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.

5.3.2.2 Estado de salud

Acorde al decreto 3075 de 1997 capítulo 3 artículo 13 el estado de salud del manipulador de alimentos se detectará mediante el reconocimiento médico.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

b. La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas,

⁴⁴ En el Distrito Capital se debe cumplir con la Resolución 1090/98 y en los departamentos las disposiciones de cada Secretaría Seccional de Salud. Sin embargo, el Curso obligatorio en educación sanitaria debe ser mínimo de 10 horas, con refuerzo en capacitación de mínimo 6 horas anuales.

irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

Se debe crear y actualizar un registro por cada manipulador, para hacer el seguimiento de este aspecto. Igualmente, es importante, posterior a un examen positivo y luego de recibir tratamiento médico, verificar si se pueden realizar actividades de manipulación de alimentos⁴⁵.

5.3.2.3 Prácticas higiénicas y medidas de protección

Toda persona, mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que se establecen a continuación:

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas de higiene en sus labores, de manera que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto con éste.
- Contar con un vestido de trabajo que incluya, uniforme, gorro, tapabocas y guantes, en la cantidad que permita el cambio necesario para evitar la contaminación de los alimentos.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla con los siguientes requisitos: sin botones, de color claro que permita visualizar fácilmente su estado de limpieza y si se usa delantal, debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento o accidentes de trabajo. La vestimenta no debe tener bolsillos por encima de la cintura.
- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, gorro u otro medio efectivo. Será obligatorio el uso de tapabocas mientras manipula los alimentos; y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, se deben usar cubiertas para estas. Preferiblemente, debe evitarse llevar barba, bigote o patillas anchas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.
- No se permite usar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar anteojos, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

⁴⁵ UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - ICBF. Manual de Procedimiento para el suministro del complemento en los servicios de alimentación. 2007.

- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar, toser, estornudar o escupir en las áreas de producción o sobre los alimentos.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes e ingresen a las áreas de preparación de alimentos deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias anteriormente mencionadas.

5.3.2.4 Actividades de los manipuladores

Son aquellas que se relacionan con la manipulación, almacenamiento, preparación, servida y distribución de los alimentos y el aseo de la unidad. Se destacan las siguientes:

- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
- Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón, menú modelo o ciclos de menús y servir con medidas o recipientes estandarizados.
- Mantener las áreas del servicio de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad.
- Velar por el mantenimiento del equipo y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o reemplazo.
- Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, el sector educativo y la comunidad en general.

5.4. Transporte de alimentos

- Acorde al decreto 3075 /97. El transporte de alimentos se realizará en condiciones que lo protejan contra la alteración del alimento, derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.
 - Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.
 - c. Los vehículos que posean sistema de refrigeración o congelación, deben ser sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas requeridas para la buena conservación de los alimentos y contarán con indicadores y sistemas de registro de estas temperaturas.

- d. La empresa está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- e. Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario se someterán a procesos de desinfección.
- f. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.
- g. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- h. Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- i. El transporte de alimentos o materias primas en cualquier medio terrestre, aéreo, marítimo o fluvial dentro del territorio nacional no requiere de certificados, permisos o documentos similares expedidos por parte de las autoridades sanitarias.
-
- El operador está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- Los vehículos deben ser exclusivos para el transporte de los alimentos, por lo cual no se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación.
- Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y se someterán a procesos de desinfección.
- No se permite colocar los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para el traslado de los alimentos deben ser utilizados recipientes, canastillas o implementos de material que aisle el producto de toda posibilidad de contaminación. Se requiere especial cuidado y aplicación de las medidas pertinentes.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. (mantener la cadena de frío)
- Los vehículos que posean sistema de refrigeración o congelación, deben ser sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas requeridas para la buena conservación de los alimentos y contarán con indicadores y sistemas de registro de estas temperaturas.
- Las puertas de los vehículos deben cerrar perfectamente.
- Los vehículos no deben presentar golpes, roturas ni daños en la zona donde se transportaran los productos que puedan afectar su calidad e integridad

- Cada vehículo debe tener una carpeta con la documentación vigente correspondiente.
- Durante la prestación del servicio los vehículos deberán estar libres de restos de otras cargas, restos de otros alimentos, olores incompatibles con el transporte de los alimentos, insectos anidados en la bodega o el vehículo y sustancias químicas tóxicas.
- El compartimento de carga de los vehículos deberá lavarse periódicamente, mediante un plan de higienización establecido, el cual debe ponerse en conocimiento del beneficiario del servicio.
- La carga debe estar asegurada debidamente de forma tal que se eviten los daños de los alimentos durante el transporte.
- Las condiciones de transporte de los alimentos que componen la ración Industrializada lista, están contenidas en las anteriores indicaciones definidas en el Decreto No. 3075 de 1997, adicionalmente, a las indicadas en las fichas técnicas individuales correspondiente a cada uno de los alimentos y en la normativa vigente, definida por ICBF.

5.5 Almacenamiento de alimentos

- Los espacios o áreas donde se reciban o almacenen los alimentos, deben contar con seguridad y estar separadas o diferenciadas de las que se destinan para la elaboración de los productos finales.
- Los alimentos deben revisarse y limpiarse antes de trasladarse a las áreas de almacenamiento.
- Todas las instalaciones de almacenamiento se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas. Además, en las áreas de refrigeración o congelación se llevará a cabo un control de temperaturas que asegure la conservación de los productos.
- Cada uno de los alimentos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.
- La persona encargada del almacenamiento debe contar con ropa y elementos adecuados para la manipulación de los alimentos, como por ejemplo, guantes, tapabocas, overol o delantal de color claro.

Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados mediante conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se de salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

De acuerdo con el peso del producto:

Los productos de vidrio, latas y productos pesados, en general, se deben ubicar en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en la parte media y superior de los mismos. De acuerdo con la fecha de vencimiento:

- Se deben utilizar primero los alimentos que estén más próximos a su fecha de vencimiento y procurar llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, con el fin de garantizar la rotación de los productos.

5.5.1 Almacenamiento seco

- En esta área se almacenan alimentos tales como: bienestarina, sal, azúcar, arroz, aceite, panela, cereales, harinas, galletas, leguminosas, chocolate, etc.
- El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes. No se deben exponer directamente sobre el piso, sino elevados por lo menos 15 centímetros, de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- Se debe procurar que los productos sean de fácil ubicación e identificación.
- Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial), que impida el deterioro de los alimentos.

5.5.2 Almacenamiento frío

- Los alimentos que, por su naturaleza, permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, tales como las carnes, pollo, leche líquida, queso, particularmente los de mayor riesgo en salud pública, deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o, mantener el alimento en estado congelado.
- Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento.
- Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario y controlar diariamente la temperatura de los equipos.

5.5.3 Almacenamiento de leche y productos lácteos

- Se deben almacenar separados de los alimentos que expelan olores fuertes.
- Deben estar empacados adecuadamente y no se deben congelar porque se altera su textura; no obstante debe, por lo cual deben mantenerse en refrigeración.

5.5.4 Almacenamiento de verduras y frutas

- Se deben almacenar, inmediatamente sean recibidas para evitar alteraciones y daños.
- Mantener una adecuada ventilación y fresca, para retardar la maduración y deterioro.

- Almacenar en empaques, recipientes o canastillas con orificios para facilitar su protección y ventilación.

NOTA: Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben: la cebolla, el ajo, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores.

5.5.5 Almacenamiento de carnes

- Se debe congelar inmediatamente después del recibo, rotulándose con nombre del corte y fecha de llegada.
- La temperatura se debe mantener constante, para evitar el deterioro del producto.
- Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, la carne y preparados, y los productos de la pesca, deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración o congelación, y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados, sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada.

5.5.6 Almacenamiento de Bienestarina

- El almacenamiento de la Bienestarina, incluye la rotación correcta para evitar el vencimiento de la misma. Debe ser sobre estibas y separada de las paredes; el sitio de almacenamiento debe ser limpio, seco y protegido de plagas y roedores; en general, se debe cumplir con la normativa del Decreto No. 3075 de 1997 y la línea técnica definida por el ICBF, de manera que la calidad del producto se mantenga.

5.5.7 Almacenamiento de productos no comestibles

- Los elementos de limpieza deben almacenarse en un lugar específico, alejados de los alimentos.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. . (Decreto 3075, Cap. VII Art. 31, Inciso g)

5.5.8 Almacenamiento y manipulación de los alimentos de la Ración industrializada lista

El operador que suministre la Ración Industrializada lista requieren contar con un espacio de almacenamiento para garantizar la inocuidad de los alimentos antes de su distribución y debe tener en cuenta los siguientes aspectos del servicio:

5.5.8.1 Recepción de Producto

Corresponde al ingreso de los productos en la plataforma del operador, incluyendo como mínimo, descargue de productos, incorporar entradas e inspección física de producto y contar con los equipos requeridos para el proceso de descargue con estibas o estanterías. Este proceso involucra verificar el peso y volumen identificados en el rotulado externo de cada producto, para garantizar el peso y volumen exigido.

5.5.8.2 Almacenamiento

Corresponde a la actividad de custodia en plataforma, en condiciones ambientales de acuerdo a la ciudad de operación, que garanticen la conservación de los productos que conforman la Ración industrializada lista y a las adecuadas prácticas de almacenamiento definidas en el Decreto No. 3075 de 1997. Adicionalmente, se deben considerar y garantizar las especificaciones de almacenamiento suministradas por el proveedor con el fin de garantizar la calidad y el buen estado de los productos.

5.5.8.3 Alistamiento de Pedidos

Son las actividades previas a la entrega de la Ración Industrializada lista con destino a las Instituciones Educativas. Debe realizar como mínimo, selección de productos, ensamble de las raciones y cargue de los camiones.

5.5.8.4 Entrega de Productos a los Puntos Finales

Corresponde al proceso de entrega de los diferentes productos que conforman la ración industrializada lista en las Instituciones Educativas definidas.

Para el servicio de recibo, almacenamiento, alistamiento, transporte y entrega de los alimentos que conforman la ración industrializada lista, el operador deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, reglamentada con el Decreto No. 3075 de diciembre de 1997, que establece las buenas prácticas de manufactura, y la Resolución No. 2505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos.

El ICBF aplicará mecanismos para realizar el diagnóstico y evaluación a las condiciones de las instalaciones para almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, como también para los equipos, los utensilios de cocina, despensa y comedor de las unidades de servicio del programa de alimentación escolar, de acuerdo a la reglamentación técnico-sanitaria vigente, que establezca las normas para la elaboración y distribución de comidas preparadas como requisito, para dar inicio a la prestación del servicio.

5.6 Plan de saneamiento

El objetivo de una buena práctica higiénica es el evitar el deterioro o alteración de los alimentos o sus preparaciones, para proteger la salud del consumidor, mediante la aplicación y el seguimiento de los requerimientos básicos de la limpieza y desinfección, disposición de desechos sólidos, control de insectos y roedores, monitoreo de calidad de agua y capacitación continuada al personal.

La aplicación de estas prácticas reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones en la población escolar beneficiaria, lo mismo que las pérdidas de productos alimenticios; adicionalmente, permite mantener la vida útil de los equipos industriales, equipos de cocina y comedor. Al respecto, se debe contar un plan de saneamiento para cada una de las unidades de servicio y las bodegas de almacenamiento del operador en el caso de las raciones industrializadas listas, que incluya los aspectos antes mencionados, las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria y del ICBF, e incluirá como mínimo los siguientes elementos:

5.6.1 Programa de limpieza y desinfección

- Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a la infraestructura de la unidad de servicio (cocina, áreas de almacenamiento, comedor), al equipo (neveras, estufas, etc.), a la vajilla y al menaje, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como sus cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación y responsable; igualmente, debe incluir procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos, niños, niñas y adolescentes beneficiarios.
- El lavado de utensilios debe hacerse diariamente con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.
- La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancia químicas autorizadas para este efecto. Ver **Documento Anexo No. 5**.
- El lavado y desinfección de los utensilios, así como de los puestos de trabajo, se realizará diariamente finalizado el proceso de distribución.
- El lavado y desinfección general del servicio de alimentación se realizará como mínimo una vez a la semana.
- Suministrar la cantidad suficiente de elementos de limpieza y desinfección de acuerdo con las características de infraestructura, de las unidades de servicio y la cantidad de equipos, menaje y utensilios existentes en los mismos.

5.6.2 Programa de Residuos sólidos (Basuras)

Se debe disponer de las instalaciones, elementos, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de basuras, lo cual tendrá que hacerse observando las normas ambientales, de higiene y salud ocupacional establecidas, con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas y equipos o el deterioro del medio ambiente.

Debe contemplar objetivos, planeación de actividades de recolección, conducción, manejo, clasificación y reciclaje, almacenamiento interno, transporte y disposición de acuerdo a las normas de higiene, cronograma y responsables.

5.6.3 Programa de control de plagas

Las plagas, entendidas como insectos y roedores, deben ser objeto de un programa de control específico.

Debe contemplar acciones de orden preventivo e integral para el control de artrópodos y roedores con planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, formatos de control y seguimiento a su cumplimiento.

5.6.4 Programa de monitoreo de calidad de agua

El agua que se utilice debe ser de calidad potable. En municipios o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario hervir el agua previamente para su utilización en producción de alimentación.

En situaciones de contaminación de aguas por derrames de sustancias químicas o emergencias, tipo desbordamientos de ríos, inundaciones o sismos, el agua deberá ser suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otro mecanismo seguro.

Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y, cuando se utilice, se deben realizar los procedimientos anteriormente recomendados. Estos tanques deben lavarse y realizarles mantenimiento, mínimo 2 veces al año. Cada vez que sean aseados se les colocará una etiqueta con la fecha del último lavado. Los Estos deberán mantenerse tapados y solo debe tener acceso a ellos la persona autorizada.

Para su consumo, no debe ser almacenada por más de 24 horas, ya que se contamina con gran facilidad. Si se nota un sabor desagradable, olor o aspecto extraño, no se debe beber.

El programa de monitoreo incluye la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación, análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, así como actividades de limpieza de periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental.

La comunidad educativa estará informada y participará en el cuidado del agua, en la medida en su gasto, y se realizarán acciones de promoción y divulgación del tema ecológico y de la conservación y protección del mismo, con el fin de generar emociones y acciones de compromiso con el planeta.

5.6.5. Plan de capacitación continuada al personal

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.⁴⁶

Las entidades contratistas del servicio del PAE, deben llevar a cabo el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y, luego, ser reforzado anualmente mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Este plan de capacitación debe permitir al manipulador de alimentos, comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Esta capacitación podrá ser efectuada por la entidad contratista, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice por medio de personas naturales o jurídicas, diferentes a la autoridad sanitaria, estas deberán contar con la autorización de la Secretaría de Salud territorial. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

El Plan de capacitación periódico debe incluir temas como buenas prácticas de manufactura (BPM) de los alimentos, prácticas higiénicas, medidas de protección y, temáticas específicas, como estandarización de porciones de alimentos, técnicas de preparación, cocción y servicio de alimentos, valor nutricional de los alimentos y demás acorde a las necesidades del servicio. Adicionalmente, definir al responsable de la capacitación, el cronograma y los formatos de control y seguimiento a las capacitaciones.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de los alimentos.

5.6.6 Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial

⁴⁶ Ministerio de Salud. Decreto 3075 de 1997, artículo 14

Es el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

5.7. Conceptos sanitarios

El concepto sanitario es una constancia, resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento. Este concepto puede ser favorable, pendiente o desfavorable.

Mediante una visita de inspección a las condiciones higiénico-sanitarias, la autoridad competente⁴⁷ verificará el cumplimiento de la normativa vigente, levantará un acta de visita en la que emite el concepto técnico sanitario del establecimiento y de sus servicios, el cual podrá ser favorable, pendiente o desfavorable.

Los operadores del servicio de alimentación escolar deben garantizar que las condiciones del servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento de los alimentos de las raciones industrializadas listas, sean las adecuadas para que el concepto sanitario sea favorable y éste deberá tener fecha de expedición, no mayor a 90 días a partir de la firma de contrato.

5.8 Registro Sanitario

El Registro Sanitario es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento, con destino al consumo humano.

Todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario.

El registro sanitario tendrá una vigencia de diez (10) años, contados a partir de la fecha de su expedición y podrá renovarse por períodos iguales.

Por lo anterior, los operadores del Programa de Alimentación Escolar que suministren alimentos industrializados deben presentar los correspondientes registros sanitarios vigentes y permisos de importación en los alimentos que aplique.

⁴⁷ Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA (fábricas de alimentos) y a las Direcciones Territoriales de Salud (lugares donde se preparan y distribuyen los alimentos), que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997.

VI. EVALUACIÓN

La evaluación permite establecer el grado de alcance de los objetivos de un proyecto, la pertinencia de los métodos utilizados, el aprovechamiento de sus recursos y el impacto en sus beneficiarios, y debe realizarse mediante la recolección, el seguimiento, el análisis, la investigación y la retroalimentación de información clave, que permita prescribir las decisiones necesarias para mejorar los resultados⁴⁸.

Para la evaluación del programa de alimentación se ha definido un modelo de seguimiento al cumplimiento de los estándares de calidad y de evaluación de resultados a partir de los objetivos formulados.

6.1. Sistema de Supervisión

Una de las estrategias para evaluar el **cumplimiento de los estándares de calidad** es la Supervisión, que debe realizarse con base en el Lineamiento Técnico Administrativo y Estándares del PAE y mediante los instrumentos de supervisión que han sido definidos en “la guía de supervisión de los contratos de aporte” del ICBF, la cual tiene como objetivo, orientar a los supervisores de contratos de aporte, en el cumplimiento de las funciones técnicas de supervisión que le han sido asignadas. Para ello, contiene los principios, objetivos, competencias y procedimientos de verificación, registro y análisis del nivel de cumplimiento de los estándares, los cuales se han clasificado en estándares de Estructura, Proceso y Resultado.

La supervisión opera sobre los componentes legal, administrativo, técnico y financiero y está dirigida a la entidad contratista, a la unidad de servicio y al usuario final. El detalle de los procesos y procedimientos, para el desarrollo de la supervisión de este programa, se encuentra en el documento “*Guía del sistema de supervisión de los contratos de aportes*”, debe ser aplicada periódicamente,

La guía de supervisión, también contempla el “Manual para la legalización de cuentas de las entidades contratistas de servicios de bienestar familiar”, cuyo objetivo es unificar el proceso de legalización de cuentas, con el fin de que las entidades contratistas tengan un solo parámetro de uso de los recursos en todo el país y que los servidores públicos o contratistas encargados de la legalización de cuentas, así como los supervisores y supervisoras de contratos, cuenten con una herramienta que oriente y facilite el ejercicio de sus funciones

Este sistema de supervisión, aplica solo para los servicios donde se ejecuten recursos del ICBF y donde haya cofinanciación de entes territoriales y otras entidades.

⁴⁸ Dirección de Evaluación, Acuerdos conceptuales Sede Nacional, mayo de 2004.

Por lo anterior, es necesario que los datos reportados en el sistema de supervisión a las Direcciones Regionales del ICBF, se tengan en cuenta por parte de los supervisores de contratos de aporte, como herramienta clave con el fin de verificar el cumplimiento de las acciones de mejora a que las entidades contratistas y los responsables de las unidades de servicio se han comprometido para poder prestar un servicio eficiente y eficaz para los niños, niñas y adolescentes.

6.2 Sistema de Seguimiento y Monitoreo del Programa de Alimentación Escolar-SEMPAE-

La Ley 1176 de 2007, estableció como responsabilidad al ICBF, realizar un sistema de seguimiento y monitoreo de los recursos destinados a la alimentación escolar, donde se incluyan todas las fuentes de financiación, con el fin de monitorear las coberturas alcanzadas y la eficiencia en el uso de los recursos de programa, compromiso que, el ICBF, con el apoyo del gobierno de Brasil, durante finales del año 2008 y 2009, diseñó el modelo del sistema de seguimiento y Monitoreo del PAE-SEMPAE, el cual, en principio, ha recopilado información archivada de diferentes fuentes, y aporta información sobre los cuatro indicadores del componente de cobertura y el componente financiero. Gradualmente se incluirán indicadores que den cuenta, no solo de los aspectos financieros, sino de los demás componentes del sistema.

El desarrollo del sistema de seguimiento y monitoreo del PAE permite conocer la planeación territorial del servicio y realizar la verificación del cumplimiento de los principales aspectos, en su implementación, para el logro de los objetivos del programa.

El seguimiento y monitoreo se define como la recolección ordenada, continua y sistemática de datos sobre indicadores específicos, que suministran información sobre el avance alcanzado y el uso de los recursos asignados para el logro de los objetivos.

6.2.1 Objetivo General del Sistema

Establecer y valorar el logro de los propósitos del PAE, a partir del análisis integral de sus aspectos normativo, técnico, administrativo, financiero y operativo y, proveer los indicadores, que permitan realizar el oportuno control a la inversión de los recursos, mediante el seguimiento a la contratación, su inversión, según destinos de gasto, y la revisión de los indicadores que evidencien el nivel de cumplimiento en el logro de los objetivos del programa.

6.2.2 Objetivos Específicos

- ✓ Obtener, organizar y sistematizar, la información de asignación, distribución y ejecución de recursos destinados al PAE, proveniente de las diversas fuentes, relevante para determinar la eficiencia en el uso de los recursos acorde con la normativa y reglamentación del Programa.

- ✓ Obtener, organizar y sistematizar los datos relativos a la focalización y la cobertura del Programa, y su contribución a la asistencia regular y permanencia en el sistema educativo de los beneficiarios del Programa.
- ✓ Monitorear la aplicación de los lineamientos técnico administrativos y el cumplimiento de los estándares de alimentación, planta física, higiene y sanidad, seguridad, equipo, menaje y recursos humanos y demás condiciones para la operación del servicio de alimentación escolar, según las modalidades de atención previstas
- ✓ Disponer de información relativa a los procesos formativos, realizados en el ámbito escolar y dirigidos a la formación de hábitos alimentarios, que favorezcan la salud de los escolares
- ✓ Registrar, actualizar y difundir la reglamentación específica del programa
- ✓ Disponer de herramientas complementarias (instrumentos de recolección de información, hoja de vida de indicadores, procesos y reportes) que permitan disponer de información confiable y oportuna, para conocer los avances parciales, así como valorar y analizar las lecciones aprendidas, los resultados e impactos del Programa

6.2.3 Componentes del Sistema de Seguimiento y Monitoreo e indicadores

Para lograr el análisis integral del PAE, la información a obtener se encuentra organizada a partir de seis componentes: Normativo, Financiero, Cobertura, Contractual, Beneficiarios y Operación del servicio.

• **Componente Normativo:**

Objetivos:

- Difundir normativa que sea referente del PAE Nacional, Departamental o Municipal
- Socializar los desarrollos normativos regionales para el PAE

• **Estrategias:**

Objetivos:

- Consultar el link de Normativa PAE en la página WEB del ICBF.
- Consultar trimestralmente la página WEB del ICBF – PAE, Categorizada en Nacional y Regional.

• **Componente Financiero:**

Objetivos:

- Determinar la inversión por fuentes de financiación del PAE (Ley 1176 de 2007).
- Precisar la asignación y la distribución de los recursos del PAE, en los entes territoriales (Ley 1176 de 2007).
- Precisar la ejecución presupuestal y la destinación de los recursos, según el tipo de gasto (Ley 1176 de 2007).
- Disponer de información para determinar la eficiencia en el uso de los recursos del PAE (Ley 1176 de 2007).

- **Componente Contractual:**

Objetivos:

- Identificar las formas de contratación y los operadores del PAE.
- Disponer de información confiable y oportuna sobre las características de convenios y contratos suscritos para la operación del PAE.
- Disponer de información confiable y oportuna, acerca de la ejecución de convenios y contratos, suscritos para operación del PAE.
- Disponer de información confiable y oportuna sobre la inversión total en cada Municipio y Departamento.

- **Componente de Cobertura:**

Objetivos:

- Precisar la cobertura programada del PAE en las entidades territoriales (No. de cupos, No. de unidades aplicativas, Modalidades de atención y No. de días de atención programados).
- Determinar la cobertura, efectivamente alcanzada por el PAE, (No. de cupos atendidos, No. de unidades aplicativas atendidas, Modalidades de atención y No. de días de atención).
- Disponer de información confiable y oportuna que permita establecer la cobertura alcanzada por el PAE y el cumplimiento de metas

- **Componente de Beneficiarios:**

Objetivos:

- Precisar los beneficiarios (niños, niñas, y adolescentes) del PAE, las modalidades y los días de atención de estos beneficiarios.
- Disponer de información para determinar la contribución del PAE, para mejorar las tasas de ausentismo, de asistencia escolar y las tasas de matrícula.

- **Componente de Operación**

Oobjetivos:

- Disponer de información para realizar el seguimiento al cumplimiento de los estándares de alimentación, planta física, equipo, menaje y recurso humano, establecidos para la prestación del servicio de alimentación escolar.
- Conocer las actividades complementarias adelantadas en ejecución del PAE y, algunas de sus características.

El seguimiento a las entidades territoriales, se orientará a determinar el cumplimiento de metas financieras y de gestión, incluyendo el cumplimiento de las disposiciones legales de la Ley 1176 de 2007, así como las definidas en el CONPES social de asignación anual del Sistema General de Participaciones. Así mismo, el seguimiento permitirá la verificación de los componentes financiero, técnico y operativo de la prestación del servicio.

6.2.4 Responsabilidades de Los actores del Sistema de seguimiento y Monitoreo

- Municipios – Departamentos:

El municipio, como entidad territorial responsable de la ejecución de la política social, dispondrá de la totalidad de la información de los contratos que incluyen la inversión de todas las fuentes de financiación del programa, incluyendo las fuentes de recursos diferentes a las propias.

La información correspondiente a la inversión que el departamento ejecuta directamente y que invierte en cada municipio, será incluida como reporte contractual por la entidad contratante, es decir, por el departamento, ingresando además, las coberturas que atiende y la información del programa solicitada.

El artículo 16 de la Ley 1176 de 2007, definió como competencia frente al PAE, que las entidades territoriales seguirán y aplicarán los lineamientos técnicos administrativos del ICBF, en la implementación de los programas y, de igual forma, deberán reportar la información que para el efecto se defina en los plazos y formatos que establezca el Gobierno Nacional.

La fuente de reporte oficial sobre la ejecución del programa, es la autoridad de la entidad territorial, Alcalde Municipal o Gobernador Departamental. Toda la información sobre el programa estará certificada por la entidad responsable del sector educación y toda información contable, por el contador de cada entidad territorial. A su vez, cada jefe de núcleo es el responsable de la información de su área de influencia, en cuanto a lo reportado por SIMAT desde el municipio.

La información tiene como unidad de observación al municipio para que sobre él se reporte lo correspondiente a contratación, financiación, departamento, ICBF, cofinanciación, cobertura de atención, operación del Servicio y Seguimiento.

El municipio tiene la obligación de reportar al sistema de información de la Contaduría General de la Nación, en el Formato Único Territorial (FUT), toda la inversión de los recursos que ingresan al presupuesto del municipio, como entidad responsable de la ejecución territorial del PAE. De igual manera, el departamento, en cuanto a la inversión del departamento

- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Cecilia De la Fuente de Lleras:

El Sistema de Información Misional (SIM), da cuenta de los beneficiarios del programa atendidos con los recursos del ICBF, así como de las entidades contratistas, los otros recursos invertidos y las modalidades de atención para cada municipio y departamento.

De otra parte, el ICBF, mediante convenio con la Procuraduría General de la Nación acordó el apoyo institucional por medio del traslado de información, que fortalezca el ejercicio de las respectivas funciones de control, seguimiento y monitoreo, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 1176 de 2007. Es obligación del ICBF remitir a la Procuraduría la información reportada por los entes territoriales y demás agentes al sistema de seguimiento.

El ICBF deberá integrar y articular las diferentes fuentes de información que contienen las variables para construir los indicadores que constituirán el sistema de seguimiento y monitoreo, para realizar su análisis y realimentación a las entidades para el logro de los objetivos del programa.

El ICBF gestionará con el municipio, el departamento y otros cofinanciadores, la información correspondiente a todos los recursos que no ingresan al presupuesto del municipio y que son ejecutados para el programa. El ICBF se encargará junto con el municipio de gestionar la consecución de toda la información sobre PAE invertida en el municipio, para lo cual deberá recolectar los contratos y la información correspondiente a cada uno, de conformidad con los instrumentos de recolección de información. La información la ingresará cada entidad contratante; no obstante, previo ingreso deberá desarrollar los mecanismos de asesoría y capacitación, para garantizar la calidad de lo reportado.

El reporte de la información se realizará en el sistema de información que se habilite en la Contaduría General de la Nación, donde el ICBF como usuario estratégico construye la categoría de Seguimiento al PAE. Allí los municipios, departamentos, como entidades contratantes, encontrarán los cuestionarios en los cuales se permitirá diligenciar los datos a reportar para el periodo establecido.

Para el efecto se han diseñado los instrumentos que permiten la recolección manual de la información. De esta manera, ésta deberá construirse y diligenciarse con la respectiva autoridad municipal responsable del PAE, en la cual se verificará y garantizará la calidad y consistencia de la información a ingresar en la categoría de Seguimiento al PAE.

Así mismo, si es el departamento la entidad contratante de la ejecución del programa, deberá diligenciar los instrumentos que permiten la recolección de la información. Ésta deberá construirse y diligenciarse con la respectiva autoridad responsable del PAE, en la cual se verificará y garantizará la calidad y consistencia de la información a ingresar en la categoría de Seguimiento al PAE.

- Ministerio de Educación Nacional

La Ley 1098 de 2006, establece en su artículo 44, como obligaciones complementarias de las instituciones educativas, en sus numerales 2 y 3: “(...)2. *Establecer la detección oportuna, el apoyo y orientación en casos de malnutrición (...)*3. *Comprobar la filiación de los estudiantes a un régimen de salud*”.

El Ministerio de Educación cuenta con los sistemas de información SINEB, Sistema de Información Nacional de Educación Básica y SIMAT, Sistema Integrado de Matrícula, en los cuales se encuentra la información detallada de los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sector educativo, así como la información sobre las instituciones educativas.

La información en SIMAT, cuenta a nivel nacional con la garantía de su suministro por medio de personal administrativo en las Instituciones Educativas.

- Institución Educativa

Las Instituciones y Centro Educativos son los escenarios donde se presta el servicio de alimentación escolar en forma directa a los niños, las niñas y adolescentes, por lo cual, es la fuente primaria de la información sobre la prestación del servicio de alimentación escolar.

Para lograr el adecuado flujo de información, los registros primarios estandarizados permitirán el reporte unificado de la información solicitada, tanto de los niños, niñas y adolescentes, como de las instituciones educativas. Así mismo, se diseña el modelo de gestión de esta información, el cual debe ser acorde con establecido en la Resolución No. 166 de 2003 del Ministerio de Educación para el SIMAT como para el SINEB.

El sistema de seguimiento y monitoreo como se estableció en el artículo 16 de la Ley 1176 de 2007, indica que se debe disponer de la información de la totalidad de niños, niñas y adolescentes, atendidos en los establecimientos educativos oficiales. Por lo tanto, el reporte primario debe llegar de la totalidad de las sedes de establecimientos educativos.

La unidad primaria de la información sobre los beneficiarios serán las instituciones y centros educativos oficiales, quienes reportaran la información solicitada de los niños atendidos y de los establecimientos mediante el reporte al SIMAT.

El SIMAT reporta la información al Sistema integrador que el ICBF define para el sistema de seguimiento y monitoreo de PAE. El ICBF tomará la información de las variables que permiten la construcción de los indicadores, los cuales forman parte de la información que se publicará y de los reportes con los cuales se generará el seguimiento a los municipios. La información sobre beneficiarios se obtendrá a partir de SIMAT.

La información financiera y de cobertura se obtendrá a partir de las entidades contratantes, Municipio, Departamentos, ICBF y el nivel de reporte de inversión es municipio.

- Contaduría General de la Nación

La Contaduría General de la Nación es la entidad responsable, entre otras funciones, de centralizar y consolidar la información contable de la Nación. En desarrollo de su misión, la Contaduría viene implementando el SCHIP, el cual permite definir, cargar, transmitir, consolidar y difundir información cuantitativa y cualitativa, producida por entidades públicas y otros proveedores de información, con destino al gobierno central, organismos de control y ciudadanía, en general, para el apoyo en la toma de decisiones en materia de política macroeconómica, fiscal, así como la definición, ejecución y administración de planes de gobierno.

En este sistema, es posible incluir las variables requeridas para el seguimiento, tanto a inversión de recursos públicos como de metas sociales en la cobertura, de acuerdo con las categorías y formularios del sistema, lo cual simplifica y racionaliza flujos de información, consolida un solo canal de reporte de la información y estandariza los reportes de las fuentes de información.

Por lo anterior, se tomará la información financiera sobre inversión y ejecución presupuestal del programa que se ejecuta por medio de las entidades territoriales, desde las categorías del FUT.

Dada la capacidad del SCHIP, este se tomará como opción para obtener el ingreso de la información por parte de las entidades reportantes. En este caso, dispone de la información de la totalidad de fuentes.

El ICBF, como usuario estratégico, construye la categoría de Seguimiento y Monitoreo al PAE, con ingreso por parte de los municipios, y departamentos. Allí se registrará la información por parte de todas las entidades contratantes, lo cual permitirá disponer de la información de la totalidad de las otras fuentes de financiación.

Además de la captura de la información en este sistema, desde allí se genera la consolidación, análisis, gestión de la información con la creación de categorías de indicadores y reportes, los cuales pasarán al sistema integrador con el fin de generar los indicadores de seguimiento al PAE.

VII. GESTIÓN AMBIENTAL

La ejecución del PAE, se fundamenta en el compromiso sobre el cuidado, la prevención y la preservación del medio ambiente, así como en la construcción de un entorno saludable, que contribuya a mitigar el impacto ambiental que genera el servicio de alimentación escolar y los productos que entrega a los beneficiarios del mismo.

Todos los actores que conforman el PAE, deben, conocer, promover y aplicar los principios fundamentales para la promoción y aplicación de acciones a favor del medio ambiente:

- Conocer y cumplir con la legislación ambiental vigente.
- Identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del programa, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan.
- Priorizar a nivel interno el uso racional del agua, y combustibles (gas, energía, la leña.)
- Aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental.
- Definir y mantener una estructura de recurso humano que garantice el desarrollo de las estrategias, programas y acciones de carácter ambiental.
- Poner en práctica las iniciativas que aumenten el grado de conciencia ambiental de funcionarios, proveedores, contratistas, y beneficiarios que, como resultado de sus actividades, puedan generar impactos ambientales.
- Promover la educación ambiental con los agentes educativos y la comunidad beneficiaria del programa.
- Desarrollar y mantener actualizado un sistema de indicadores ambientales, tanto de gestión como de resultados, que permita hacer seguimiento, retroalimentación, ajuste y reportes sobre la gestión ambiental.
- Informar y difundir permanentemente a los miembros de la organización y al público en general, la política, estrategias y acciones ambientales con sus resultados, así como las perspectivas de la gestión ambiental. (en caso de contar con un Sistema de Gestión Ambiental).
- Colaborar por medio de los programas del plan de saneamiento y las actividades de las diferentes dependencias de la organización, para que los organismos gubernamentales y la sociedad en general, mejore la calidad ambiental.

Los Aspectos Ambientales del PAE están relacionados con el manejo de los residuos sólidos, el consumo indirecto de los recursos naturales, los vertimientos domésticos generados en la operación del programa y las emisiones producidas en algunos puntos rurales por la quema de los residuos y el uso de leña como combustible para la preparación de los alimentos.

A continuación se describen algunas medidas que se deben considerar con relación a los residuos sólidos:

- ✓ Separación en la fuente de los residuos reciclables y no reciclables.
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reciclables, convenios con organizaciones dedicadas a la gestión de los residuos sólidos, lombricultura, compostaje, reciclaje, entre otras opciones.
- ✓ La infraestructura en la que se operan los programas debe incluir un lugar para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, que cumpla con los requerimientos de los Decreto No. 1713 de 2002, emitido por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial – MAVDT (Residuos Sólidos) y 835 de 2005.
- ✓ El manejo de los residuos especiales (electrónicos), debe devolverse a los proveedores, de acuerdo con el Decreto No. 4741 de 2005.
- ✓ En las regiones más apartadas del país en las que no existe un servicio adecuado de aseo, deben adoptarse medidas para el manejo adecuado de los residuos por medio de la selección y enterramiento de los Residuos, en condiciones sanitarias y ambientalmente aceptables. Es así que, se prohíbe la quema de los residuos sólidos, pues esta práctica genera sustancias altamente tóxicas, tanto para el medio ambiente como para la salud de las personas que se exponen a estas.
- ✓ El Programa de residuos sólidos debe contener el manejo adecuado de los residuos sólidos, así como los proyectos o alternativas de aprovechamiento de éstos.
- ✓ Se debe propiciar, en los servicios de alimentación de las instituciones educativas, el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura hidráulica (tuberías, tanques de almacenamiento de agua, sanitarios, lavamanos), con el fin de evitar filtraciones, derrames y desperdicios de agua.
- ✓ Se debe coordinar con las Alcaldías, que en los servicios de alimentación de las instituciones educativas el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura eléctrica (cableado, toma corrientes, luminarias), con el fin de evitar cortos eléctricos y desperdicio de energía.
- ✓ El uso de elementos ahorradores de agua y energía. Se debe tener predilección por instalaciones sanitarias de bajo consumo de agua, luminarias y

electrodomésticos de alta eficiencia energética. (Decreto No. 2331 de 2007, y Resoluciones Nos. 18 0606 de 2008 del Ministerio de Energía y 1511 de 2010 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial).

- ✓ Los vertimientos relacionados con los servicios de alimentación, generalmente son de tipo doméstico, por lo que, de acuerdo con el Decreto No. 1594 de 1984 estos vertimientos deben llevarse al alcantarillado bajo ciertos parámetros. En este aspecto se debe considerar que todas las unidades aplicativas en las que opere el programa, deben verter sus aguas residuales al alcantarillado; aquellas que se encuentren en zonas rurales y que no cuenten con un sistema de alcantarillado, deben verter sus aguas por medio de tanques sépticos. En este sentido, los vertimientos directos a las fuentes de agua (canales, ríos, quebradas, lagunas, humedales) están totalmente prohibidos.
- ✓ La selección de proveedores que desarrollan actividades industriales de gran impacto ambiental, dentro de su gestión deben contemplar el desarrollo y mantenimiento de Sistemas de Gestión Ambiental, Planes de Gestión Ambiental, Licencias Ambientales, Sellos Verdes o Certificaciones de Comercio Solidario con el fin de prevenir o mitigar los Aspectos Ambientales asociados a la prestación del servicio del PAE.

ANEXOS

Documento anexo No. 1.

A1 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - desayuno –complemento alimentario jornada tarde

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL							
Servicio	: PREVENCIÓN						
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR						
Grupo de Edad	: 4 - 6 años 11 meses						
DESAYUNO							
Grupo Alimento	Frecuencia	P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido		
Mezcla Vegetal							
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr			
Lácteos*							
Leche en polvo ó	Todos los días	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche		
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc				
Carnes- huevos-quesos-leguminosas							
Huevo ó	3 veces/semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad		
Queso campesino ó		30 gr	30 gr	30 gr	1 porción pequeña		
Carne roja ó		50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana		
Pollo (pechuga) ó		66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana		
Leguminosa		15 gr	15 gr	42 gr	3 1/2 cucharas soperas		
Cereal - Acompañante**							
Pan ó arepa de maíz ó	Todos los días	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad mediana		
Arroz ó		30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas		
Pasta ó		20 gr	20 gr	60 gr	1 porción mediana		
Papa ó plátano ó ñame, etc		65 gr	50 gr	55 gr	1 unidad mediana o tres tajadas		
Fruta***							
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana		
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	14 gr	14 gr	14 gr	1 cucharasopera		
Chocolate ó		16 gr	16 gr	16 gr	1/2 pastilla		
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cucharasopera - panela rayada		
Grasa****							
Aceite o Mantequilla	Todos los días	6 cc/gr	6 cc/gr	6 cc/gr	1/2 cucharada		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		349	13,4	12,5	47,3	241,8	3,9
RECOMENDACIONES DIARIAS		1637	49,1	54,6	237,3	600,0	10,3
% ADECUACION		21%	27,4%	22,9%	19,9%	40,3%	37,9%
<p>* Leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es la necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche. Leche en Servicios sin Bienestarina: Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben ofrecer, con frecuencia diaria, 13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida adicional, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.</p> <p>** Cereal - Acompañante: se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc</p> <p>*** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.</p> <p>**** Grasas: La oferta de mantequilla debe ser solamente para los días en que se suministra queso</p> <p>Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.</p> <p>Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.</p> <p>Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.</p>							

A2 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - desayuno –complemento alimentario jornada tarde

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL						
Servicio	: PREVENCIÓN					
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR					
Grupo de Edad	: 7 - 12 años 11 meses					
DESAYUNO						
Grupo Alimento	Frecuencia	P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido	
Mezcla Vegetal						
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr		
Lácteos*						
Leche en polvo ò	Todos los días	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche	
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc			
Carnes- huevos-quesos						
Huevo ó	3 veces/semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad	
Queso campesino ó		30 gr	30 gr	30 gr	1 porción pequeña	
Carne roja ó		50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana	
Pollo (pechuga) ó		66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana	
Leguminosa		15 gr	15 gr	42 gr	3 1/2 cucharas soperas	
Cereal - Acompañante**						
Pan ó arepa de maíz ó	Todos los días	70 gr	70 gr	70 gr	1 unidad mediana	
Arroz ó		30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas	
Pasta ó		30 gr	30 gr	90 gr	1 porción mediana	
Papa ó plátano ó ñame, etc		78 gr	60 gr	65 gr	1 unidad mediana o tres tajadas	
Fruta***						
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana	
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas	
Azúcares						
Azúcar ò	Todos los días	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera	
Chocolate ò		16 gr	16 gr	16 gr	1/2 pastilla	
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada	
Grasa						
Aceite o Mantequilla	Todos los días	6 cc/gr	6 cc/gr	6 cc/gr	1/2 cucharada	
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON						
	Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	388	14,0	12,6	56,2	246,5	4,2
RECOMENDACIONES DIARIAS	1958	58,7	65,3	283,9	800,0	15,0
% ADECUACION	20%	23,9%	19,3%	19,8%	30,8%	28,3%
<p>* Leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es la necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche. Leche en Servicios sin Bienestarina: Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben ofrecer, con frecuencia diaria, 13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida adicional, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.</p> <p>** Cereal - Acompañante: se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc</p> <p>*** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.</p> <p>**** Grasas: La oferta de mantequilla debe ser solamente para los días en que se suministra queso</p>						
<p>Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.</p> <p>Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.</p> <p>Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.</p>						

A3 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - desayuno –complemento alimentario jornada tarde

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL							
Servicio	: PREVENCIÓN						
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR						
Grupo de Edad	: 13 - 17 años 11 meses						
DESAYUNO							
Grupo Alimento	Frecuencia	P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido		
Mezcla Vegetal							
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr			
Lácteos							
Leche en polvo ò	Todos los días	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche		
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc				
Carnes- huevos-quesos							
Huevo ò	3 veces/semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad		
Queso campesino ò		50 gr	50 gr	50 gr	1 porción mediana		
Carne roja ò		50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana		
Pollo (pechuga) ò		66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana		
Leguminosa		20 gr	20 gr	56 gr	4 1/2 cucharas soperas		
Cereal - Acompañante*							
Pan ò arepa de maíz ò	Todos los días	100 gr	100 gr	100 gr	1 unidad grande ò 2 unidades medianas		
Arroz ò		45 gr	45 gr	103 gr	8 cucharas soperas		
Pasta ò		45 gr	45 gr	135 gr	1 porción grande		
Papa ò plátano ò ñame, etc		130 gr	100 gr	110 gr	1 unidad grande o 4 tajadas		
Fruta***							
Entera ò	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana		
en jugo		50 - 75 gr	45 gr	240 cc	1 vaso 8 onzas		
Azúcares							
Azúcar ò	Todos los días	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera		
Chocolate ò		16 gr	16 gr	16 gr	1/2 pastilla		
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada		
Grasa							
Aceite o Mantequilla	Todos los días	10 cc/gr	10 cc/gr	10 cc/gr	3/4 cucharada		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		495	17,1	17,3	69,0	233,0	5,6
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 - 17 AÑOS 11 MESES)		2530	75,9	84,3	366,8	900,0	22,0
% ADECUACION		20%	22,5%	20,5%	18,8%	25,9%	25,7%
<p>* Leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es la necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche. Leche en Servicios sin Bienestarina: Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben ofrecer, con frecuencia diaria, 13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida adicional, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.</p> <p>** Cereal - Acompañante: se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc</p> <p>*** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.</p> <p>**** Grasas: La oferta de mantequilla debe ser solamente para los días en que se suministra queso</p>							
<p>Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.</p> <p>Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.</p> <p>Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.</p>							

B1 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - almuerzo

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL							
Servicio	: PREVENCIÓN						
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR						
Grupo de Edad	: 4 - 6 años 11 meses						
ALMUERZO							
Grupo Alimento	Frecuencia	P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servicio		
Mezcla Vegetal*							
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr			
Sopa o crema**							
Verduras	Todos los días	11 - 17 gr	10 gr	180 cc	3/4 taza		
Cereal o Raíces o Plat.		23 gr	20 gr				
Leguminosa		5 gr	5 gr				
Seco							
Carnes, huevo, leguminosas							
Carne roja ó	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana		
Huevo ó	1 vez / semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad		
Pollo (pechuga) y	1 vez / semana	66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana		
Leguminosa***	2 veces/semana	10 gr	10 gr	28 gr	2 1/2 cucharas soperas		
Cereal							
Arroz ó	4 veces/semana	30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas		
Pasta	1 vez / semana	20 gr	20 gr	60 gr	1 porción mediana		
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal							
Papa, plátano, ñame, etc ó	4 veces/semana	65 gr	50 gr	55 gr	1 unidad mediana o tres tajadas		
Arepa de maíz	1 veces/semana	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras							
Verdura	Todos los días	45 - 70 gr	40 gr	45 gr	3 cucharas soperas		
Frutas****							
Entera ó	Todos los días	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana		
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera		
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada		
Grasa							
Aceite	Todos los días	13 gr	13 gr	13 cc	1 1/4 cucharada		
Lácteos							
Leche en polvo ó	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche		
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc				
Condimentos*****							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		579	21,3	18,2	78,7	214,4	6,5
RECOMENDACIONES DIARIAS (4 - 6 AÑOS 11 MESES)		1637	49,1	54,6	237,3	600,0	10,3
% ADECUACION		35%	43,4%	33,3%	33,1%	35,7%	63,1%
<p>* Servicios sin Bienestarina: Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben <i>adicionar</i>, con frecuencia diaria, 13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.</p> <p>** Sopa: La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco</p> <p>*** Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas un vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.</p> <p>**** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.</p> <p>***** Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región y su inclusión, no genera gran impacto en el aporte nutricional; aún así, deben tenerse en cuenta para la programación de alimentos semanales.</p> <p>Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.</p> <p>Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.</p>							

B2 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio -almuerzo

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL							
Servicio	: PREVENCIÓN						
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						
Grupo de Edad	: 7 - 12 años 11 meses						
ALMUERZO							
Grupo Alimento	Frecuencia	P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido		
Mezcla Vegetal*							
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr			
Sopa o crema**							
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	200 cc	3/4 taza		
Cereal o Raíces o Plat.		46 gr	40 gr				
Leguminosa		10 gr	10 gr				
Seco							
Carnes, huevo, leguminosas							
Carne roja ó Hígado	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	70 gr	70 gr	50 gr	1 porción mediana		
Huevo ó	1 vez / semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad		
Pollo (pechuga) y	1 vez / semana	77 gr	70 gr	61 gr	1 porción mediana		
Leguminosa***	2 veces/semana	15 gr	15 gr	42 gr	3 1/2 cucharas soperas		
Cereal							
Arroz ó	4 veces/semana	30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas		
Pasta	1 vez / semana	30 gr	30 gr	90 gr	1 porción mediana		
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal							
Papa, plátano, ñame, etc ó	4 veces/semana	65 gr	50 gr	55 gr	1 unidad mediana o tres tajadas		
Arepa de maíz	1 vez/semana	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras							
Verdura	Todos los días	56 - 81 gr	50 gr	55 gr	4 cucharas soperas		
Frutas****							
Entera ó en jugo	Todos los días	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana		
		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera		
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada		
Grasa							
Aceite	Todos los días	13 gr	13 gr	13 cc	1 1/4 cucharada		
Lácteos							
Leche en polvo ó Leche entera pasteurizada	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche		
		100 cc	100 cc				
Condimentos*****							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		654	27,4	19,9	89,7	238,9	8,6
RECOMENDACIONES DIARIAS (7 - 12 AÑOS 11 MESES)		1958	58,7	65,3	283,9	800,0	15,0
% ADECUACION		33%	46,7%	30,5%	31,6%	29,9%	57,3%
* Servicios sin Bienestarina: Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben <i>adicionar</i> , con frecuencia diaria, 13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.							
** Sopa: La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco							
*** Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.							
**** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.							
***** Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región y su inclusión, no genera gran impacto en el aporte nutricional; aún así, deben tenerse en cuenta para la programación de alimentos semanales.							
Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.							
Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.							

B3 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - almuerzo

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL							
Servicio	: PREVENCIÓN						
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR						
Grupo de Edad	: 13 - 17 años 11 meses						
ALMUERZO							
Grupo Alimento	Frecuencia	P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido		
Mezcla Vegetal*							
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr			
Sopa o crema**							
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	240 cc	1 taza		
Cereal o Raíces o Plat.		46 gr	40 gr				
Leguminosa		10 gr	10 gr				
Seco							
Carnes, huevo, leguminosas							
Carne roja ó	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	90 gr	90 gr	65 gr	1 porción		
Huevo ó	1 vez / semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad		
Pollo (pechuga) y	1 vez / semana	100 gr	90 gr	78 gr	1 porción		
Leguminosa***	2 veces/semana	20 gr	20 gr	56 gr	4 1/2 cucharas soperas		
Cereal							
Arroz	4 veces/semana	45 gr	45 gr	103 gr	8 cucharas soperas		
Pasta	1 vez / semana	45 gr	45 gr	135 gr	1 porción grande		
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal							
Papa, plátano, ñame, etc	4 veces/semana	97 gr	80 gr	85 gr	1 unidad grande o 4 tajadas		
Arepa de maíz	1 vez/semana	50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras							
Verdura	Todos los días	56 - 81 gr	50 gr	55 gr	4 cucharas soperas		
Frutas****							
Entera ó	Todos los días	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana		
en jugo		50 - 75 gr	45 gr	240 cc	1 vaso 8 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera		
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada		
Grasa							
Aceite	Todos los días	17 cc	17 cc	17 cc	1 1/2 cucharada		
Lácteos							
Leche en polvo ó	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche		
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc				
Condimentos*****							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		817	33,8	25,4	112,0	236,4	12,5
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 - 17 AÑOS 11 MESES)		2530	75,9	84,3	366,8	900,0	22,0
% ADECUACION		32%	44,6%	30,1%	30,5%	26,3%	56,8%
<p>* Servicios sin Bienestarina: Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben <i>adicionar</i>, con frecuencia diaria, <i>13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida</i>, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.</p> <p>** Sopa: La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco</p> <p>*** Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas un vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.</p> <p>**** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.</p> <p>***** Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región y su inclusión, no genera gran impacto en el aporte nutricional; aún así, deben tenerse en cuenta para la programación de alimentos semanales.</p> <p>Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.</p> <p>Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.</p>							

C1 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - refrigerio

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL							
Servicio	: PREVENCIÓN						
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR						
Grupo de Edad	: 4 - 6 años 11 meses						
REFRIGERIO							
Grupo Alimento	Frecuencia	P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido		
Lácteos							
Leche en polvo ò	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche		
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc				
Yogurt o Kumis	2 veces/semana	100 cc	100 cc	100 cc	1/2 Taza		
Cereal							
Pan	3 veces/semana	20 gr	20 gr	20 gr	1 unidad pequeña		
Galletas de dulce ó sal ó	2 veces/semana	15 gr	15 gr	15 gr	2 unidades		
Fruta							
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana		
en jugo		45 - 70 gr	40 gr				200 cc
Azúcares							
Azúcar ò	3 veces/semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera		
Panela		15 gr	15 gr				15 gr
Grasa							
Mantequilla	3 veces/semana	3 gr	3 gr	3 gr	1/4 cuchara		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		198	5,1	5,8	32,9	138,9	1,6
RECOMENDACIONES DIARIAS		1637	49,1	54,6	237,3	600,0	10,3
% ADECUACION		12%	10,4%	10,6%	13,9%	23,2%	15,5%

C2 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - refrigerio

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL							
Servicio	: PREVENCIÓN						
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR						
Grupo de Edad	: 7 - 12 años 11 meses						
REFRIGERIO							
Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		P. Servido	Unidad Casera de Servicio		
		P. Bruto	P. Neto				
Lácteos							
Leche en polvo ò	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche		
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc				
Yogurt o Kumis	2 veces/semana	100 cc	100 cc	100 cc	1/2 taza		
Cereal							
Pan	3 veces/semana	30 gr	30 gr	30 gr	1 unidad mediana		
Galletas de dulce ó sal ó	2 veces/semana	15 gr	15 gr	15 gr	2 unidades		
Fruta							
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana		
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas		
Azúcares							
Azúcar ò	3 veces/semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera		
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada		
Grasa							
Mantequilla	3 veces/semana	4 gr	4 gr	4 gr	1/4 cuchara		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		231	5,6	6,4	37,2	142,8	1,9
RECOMENDACIONES DIARIAS		1958	58,7	65,3	283,9	800,0	15,0
% ADECUACION		12%	9,6%	9,8%	13,1%	17,8%	12,5%

C3 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - refrigerio

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL							
Servicio	: PREVENCIÓN						
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						
Grupo de Edad	: 13 - 17 años 11 meses						
REFRIGERIO							
Grupo Alimento	Frecuencia	P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido		
Lácteos							
Leche en polvo ò	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche		
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc				
Yogurt o Kumis	2 veces/semana	150 cc	150 cc	150 cc	1 vaso de 5 onzas		
Cereal							
Pan	3 veces/semana	50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad grande		
Galletas de dulce ó sal ó	2 veces/semana	15 gr	15 gr	15 gr	2 unidades		
Fruta							
Entera ó	2 veces/semana	155 - 181 gr	145 gr	145 gr	1 porción grande		
en jugo		50 - 75 gr	45 gr				240 cc
Azúcares							
Azúcar ò	3 veces/semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera		
Panela		15 gr	15 gr				15 gr
Grasa							
Mantequilla	3 veces/semana	5 gr	5 gr	5 gr	1/2 cuchara		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		303	7,5	8,0	50,0	173,4	2,6
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 - 17 AÑOS 11 MESES)		2530	75,9	84,3	366,8	900,0	22,0
% ADECUACION		12%	9,8%	9,4%	13,6%	19,3%	11,8%

Documento anexo No. 3 – Minuta patrón Ración industrializada lista desayuno

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/ 5 días	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso bruto)
			Cantidad (grs/ml)
Lácteos *	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200
Mezcla Vegetal	Bienestarina para el acompañante	Todos los días	4
Cereales	Acompañantes	Todos los días	40 - 50
Frutas	Fruta entera	2 veces / semana	100 - 230
Azúcares y Dulces	Postre	3 veces / semana	10 - 20

APORTE MÍNIMO DE CALORÍAS POR MENÚ: 415 kilocalorías

- a. **LÁCTEOS:** Se incluye: Leche entera líquida, Leche saborizada líquida, Avena, Kumis, Yogurt. Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.
- b. **BIENESTARINA:** Se incluye Bienestarina todos los días en alguno de los acompañantes.
- c. **CEREALES:** Es el acompañante preparado a partir de cereales se pueden incluir, además de los ingredientes de base, alimentos como huevo, mezclas vegetales y queso. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.
- d. **FRUTAS:** Se incluyen frutas frescas enteras.
- e. **AZÚCARES y DULCES:** Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

* **Leche en Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina, deben *ofrecer diariamente 50 cc de lácteo adicional.*

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA LISTA

VARIABLES	CALORIAS	PROTEINA	GRASAS	CARBOH.	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MINIMO MINUTA PATRÓN 4 – 12 años	427	10	16	62	273	19
REQUERIMIENTO PROM. 4-6 años	1637	49,1	54,6	237,3	600	10,3
% ADECUACIÓN	26%	20,9%	29,3%	26,1%	45,4%	179,9%
REQUERIMIENTO PROM. 7-12 años	1958	58,7	65,3	283,9	800	15
% ADECUACIÓN	22%	17,5%	24,5%	21,8%	34,1%	123,6%

VARIABLES	CALORIAS	PROTEINA	GRASAS	CARBOH.	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MINIMO MINUTA PATRÓN 13 – 17 años	506	13	19	73	379	19
REQUERIMIENTO PROM. 13-17 años	2530	75,9	84,3	366,8	900	22
% ADECUACIÓN	20%	17,4%	22,2%	19,9%	42,0	86,4

Documento anexo No. 3 – Características de calidad de los alimentos – ración preparada en el sitio

Los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes. En el caso de alimentos de carácter industrializados, deben cumplir con la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las NTC en sus versiones vigentes y tener los registros sanitarios de Invima.

Los alimentos importados, también deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – INVIMA. Es así que no se permite del consumo de alimentos de contrabando.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
CARNES	<p>POLLO: El pollo es el ave de la familia Faisanidae del genero Gallus, de la especie Domesticas. El pollo beneficiado es el cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. - En caso de que la porción entera de la pechuga o el perrnil supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón. - Por el alto riesgo microbiológico del arroz con pollo, abstenerse de incluir esta preparación dentro de los menús. - Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días <p>Debe cumplir con la norma NTC 3644 – 2 y 36-44- 3 en su revisión vigente.</p> <p>Nota: Solo se permite ofrecer pechuga, pierna o pernil.</p> <p>CARNE DE RES: La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo nervios y aponeurosis, que haya sido declarada apta para el consumo humano antes y después de la matanza. Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. - El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, cigarrillo), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días <p>Debe cumplir con la norma NTC 1325 y el decreto 1500 de 2007 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Debe cumplir con la norma NTC 4271 en su revisión vigente</p> <p>PESCADO: producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilagosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro del pescado. Se debe asegurar que el manejo del pescado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - Vida Útil del pescado en refrigeración: 2 días <p>Deben cumplir con la norma NTC 1443 en su revisión vigente</p> <p>HIGADO DE RES El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después de la matanza, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, las piezas deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido rumial, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones.

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza. Se debe asegurar que el manejo del hígado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - Vida Útil del hígado en refrigeración: 2 días <p>Deben cumplir con la norma NTC 4271 en su revisión vigente</p> <p>LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE: Es el producto constituido por la carne de especies apropiadas, envasado con aceite vegetal con la adición de sal libre de aditivos en general y de cualquier tipo de ingredientes o sustancias que generen ganancia en el peso drenado. Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Latas en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 12 meses <p>Deben cumplir la Resolución No. 0148 del 2007 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Debe cumplir la norma NTC 1276 en su revisión vigente.</p> <p>SARDINAS: Producto preparado con sardinas y envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible y en salsa de tomate. En recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Latas en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, con fecha de

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Empaque y presentación: lata por 425 gramos. Cumplir con la resolución No. 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 12 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC 1242 en su revisión vigente</p> <p>Deben cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>ABSTENERSE DE EMPLEAR DE EMBUTIDOS DE CARNE, POLLO O PESCADO.</p>
HUEVOS	<p>El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación. - El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 56.0 a 62.9 <p><i>Requisitos mínimos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro.

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. - Vida Útil : 20 días <p>Debe cumplir con la norma NTC 1240 en su revisión vigente</p>
LEGUMINOSAS	<p>LENTEJA: Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta Moench</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. - Se permite la presencia de: <ul style="list-style-type: none"> Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad - Vida útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC 937 Lentejas secas en su revisión vigente</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>FRIJOL: Comprende todas las variedades del género <i>phaseolus spp</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fríjol tipo I grado2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. - Se permite la presencia de: <ul style="list-style-type: none"> Grano dañado 2%

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Grano partido 2% Grano abierto 2% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% *Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera.</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC. 871. Frijol para consumo humano en sus revisiones vigentes.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>GARBANZO: Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinuml.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Corresponde a garbanzos: <ul style="list-style-type: none"> Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 2% Variedad no contrastante 1% - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Debe cumplir la norma: NTC. 923 Garbanzos secos en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA: Comprende los granos procedentes de la especie <i>pisum sativu</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Arveja Grado 2 de forma esférica como tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido o amarillo claro - Se permite la presencia de: <ul style="list-style-type: none"> Grano dañado 1% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedad contrastante 1% <i>Humedad máxima: 13%</i> - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. - Vida útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC. 791. Arveja en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Además todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
FRUTAS	<p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p>

GRUPO	CARACTERÍSTICAS																		
	<p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. - No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. - El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación - Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. - Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: <table border="1" data-bbox="505 751 1409 1346"> <thead> <tr> <th data-bbox="505 751 846 856">FRUTA</th> <th data-bbox="846 751 1260 856">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1260 751 1409 856">VIDA UTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="505 856 846 961">Banano, Naranja, Granadilla</td> <td data-bbox="846 856 1260 961">Manzana, Patilla, Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad</td> <td data-bbox="1260 856 1409 961">5 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="505 961 846 1035">Ciruela</td> <td data-bbox="846 961 1260 1035">1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td data-bbox="1260 961 1409 1035">5 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="505 1035 846 1108">Curuba amarilla, Lulo</td> <td data-bbox="846 1035 1260 1108">Feijoa, 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td data-bbox="1260 1035 1409 1108">5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="505 1108 846 1182">Guayaba</td> <td data-bbox="846 1108 1260 1182">1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td data-bbox="1260 1108 1409 1182">5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="505 1182 846 1346">Papaya, Piña, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra</td> <td data-bbox="846 1182 1260 1346">Melon, Pera, Tamarindo, 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td data-bbox="1260 1182 1409 1346">3 a 5 días</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe cumplir la norma: NTC. 1291. Frutas y hortalizas en su revisión vigente.</p>	FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL	Banano, Naranja, Granadilla	Manzana, Patilla, Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días	Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días	Curuba amarilla, Lulo	Feijoa, 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Papaya, Piña, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	Melon, Pera, Tamarindo, 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL																	
Banano, Naranja, Granadilla	Manzana, Patilla, Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días																	
Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días																	
Curuba amarilla, Lulo	Feijoa, 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																	
Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																	
Papaya, Piña, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	Melon, Pera, Tamarindo, 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días																	
<p>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</p>	<p>Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos - Libres de humedad externa anormal 																		

GRUPO	CARACTERÍSTICAS						
	<ul style="list-style-type: none"> - Exentas de olores y sabores extraños - Libres de impurezas y cuerpos extraños - Exentas de síntomas de deshidratación - Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: <table border="1" data-bbox="505 520 1446 1062"> <thead> <tr> <th data-bbox="505 520 919 726">VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th data-bbox="919 520 1203 726">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENT O Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1203 520 1446 726">VIDA ÚTIL EN REFRIGERACI ÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="505 726 919 1062">Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria Cebolla larga</td> <td data-bbox="919 726 1203 1062">Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento</td> <td data-bbox="1203 726 1446 1062">5 días</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe cumplir la norma: NTC. 1291. Frutas y hortalizas en su revisión vigente</p>	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENT O Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACI ÓN	Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria Cebolla larga	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENT O Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACI ÓN					
Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria Cebolla larga	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días					
TUBÉRCULOS, PLATANOS Y RAICES	<p>Corresponde a los tubérculos, Plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben 						

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vida útil: 15 días <p>Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco. NTC 1255 Yuca (<i>Manihot esculenta Cratz</i>) para el consumo humano NTC 1269 Ñame (género <i>Dioscorea</i>)</p>
CEREALES	<p>ARROZ: Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande ($\frac{3}{4}$ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad menor al 14% - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC 671. Arroz blanco pulido para consumo humano en su revisión vigente</p> <p>PASTA: Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos. En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses.

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Debe cumplir la norma NTC 1055 Cuarta actualización o en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>HARINA DE TRIGO: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum L</i>, o trigo ramificado <i>triticum compactum host</i>, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. - La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. - La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses. <p>Debe cumplir la norma NTC 267 Harina de trigo en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Debe cumplir el decreto 1944 DE 1996 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>AVENA EN HOJUELAS: La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o

GRUPO	CARACTERÍSTICAS																					
	<p>cualquier otro olor o sabor objetable.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. - Características físico-químicas: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ácidos grasos libres en base seca %</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Humedad %</td> <td>-</td> <td>11.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>10.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>-</td> <td>2.1</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (si se han adicionado minerales)</td> <td>-</td> <td>3.2</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>6.0</td> <td>10.5</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses. <p>Debe cumplir la norma NTC 2159 Avena en hojuelas para consumo humano en su revisión vigente</p> <p>CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA:</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: máximo 1 año en condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA: La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de</p>	Requisito	MINIMO	MAXIMO	Ácidos grasos libres en base seca %	-	8	Humedad %	-	11.5	Proteína %	10.5	-	Cenizas %	-	2.1	Cenizas (si se han adicionado minerales)	-	3.2	Grasas	6.0	10.5
Requisito	MINIMO	MAXIMO																				
Ácidos grasos libres en base seca %	-	8																				
Humedad %	-	11.5																				
Proteína %	10.5	-																				
Cenizas %	-	2.1																				
Cenizas (si se han adicionado minerales)	-	3.2																				
Grasas	6.0	10.5																				

GRUPO	CARACTERÍSTICAS																					
	<p>maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Características físico-químicas: <table border="1" data-bbox="565 852 1386 1117"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % masa</td> <td>-</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína en base seca % masa</td> <td>6.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas en % masa</td> <td>-</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en % masa</td> <td>-</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda (%)</td> <td>-</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción a 25°C</td> <td>4.5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC 3594 en su revisión vigente</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad en % masa	-	13.0	Proteína en base seca % masa	6.0	-	Grasas en % masa	-	2.0	Cenizas en % masa	-	1.0	Fibra cruda (%)	-	3.0	Índice de absorción a 25°C	4.5	-
Requisitos	Mínimo	Máximo																				
Humedad en % masa	-	13.0																				
Proteína en base seca % masa	6.0	-																				
Grasas en % masa	-	2.0																				
Cenizas en % masa	-	1.0																				
Fibra cruda (%)	-	3.0																				
Índice de absorción a 25°C	4.5	-																				
AREPAS DE MAIZ	<p>Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre-cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Las arepas pre-cocidas debe presentar un color uniforme y no debe 																					

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. - Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna - Deben estar siempre bien cocida y asada. <p>Debe cumplir la norma NTC 5372. AREPAS DE MAÍZ REFRIGERADAS. En su revisión vigente.</p>
<p align="center">PRODUCTOS DE PANADERÍA</p>	<p>Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Los productos de panadería debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días <p>Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.</p>

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
<p>AZÚCAR BLANCO REFINADO Y PANELA</p>	<p>AZÚCAR BLANCO REFINADO: es un producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo afinado.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir la norma NTC 778 en su revisión vigente</p> <p>PANELA: es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.</p> <p><i>Requisitos del Proveedor:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.

GRUPO	CARACTERÍSTICAS															
	<p>Debe cumplir la Resolución 779 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>															
ACEITES	<p>Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. - Características fisicoquímicas: <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa 25°C/25°C</td> <td>0.917</td> <td>0.924</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo</td> <td>120</td> <td>141</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación</td> <td>188</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>188 índice de refracción a 25°C</td> <td>1,4720</td> <td>1,4760</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir la norma NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 en sus revisiones vigentes.</p> <p>Deben cumplir la Resolución 1287 de 1976 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924	Índice de yodo	120	141	Índice de saponificación	188	195	188 índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760
Requisito	Mínimo	Máximo														
Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924														
Índice de yodo	120	141														
Índice de saponificación	188	195														
188 índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760														

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
<p>LECHE DE VACA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE LARGA VIDA</p>	<p>La leche entera de vaca pasteurizada o, leche entera larga vida es el producto obtenido al someter la leche cruda, entera, a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características físico-químicas u organolépticas.</p> <p><i>Requisitos generales:</i> Debe cumplir con las siguientes características y condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FISICOQUIMICAS <ul style="list-style-type: none"> • Densidad a 15/15°C = 1.0300 g/mL • Materia Grasa Mínimo 3.0% m/m • - Extracto seco total Mínimo 11.3% m/m • Extracto seco desengrasado Mínimo 8.3% m/m • - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm³ • Acidez expresada como ácido láctico: O. 14 a 0.19% • - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54°C: t 0.01°C ó mínimo n20 D 1.3420 - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar fresco y seco o en refrigeración de 0 – 4 °C. - Vida útil LECHE PASTEURIZADA: 3 días en sus condiciones optimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. - Vida útil LECHE LARGA VIDA: 6 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. <p>Debe cumplir el Decreto No. 616 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento</p>

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
<p>LECHE DE VACA EN POLVO ENTERA</p>	<p>que entren en vigencia.</p> <p>Se denomina leche de vaca en polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, la leche en polvo entera.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar - Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. - El producto deberá tener las siguientes características fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> • Humedad máximo 4.0% m/m • Materia grasa mínimo 26% m/m • <i>Proteínas</i> 24.5% m/m • Acidez expresada como ácido láctico: 0.9 a 1.3% m/m • Índice de solubilidad máximo 1.00 cm' • Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural • Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural • Cenizas máximo 6.0% m/m <ul style="list-style-type: none"> - CONDICIONES ESPECIALES <ul style="list-style-type: none"> • Puede estar adicionada de (Limitadas por la BPF) • Mono y diglicéridos máximo 2.5 g/kg • Lecitina(ó fosfolípidos de fuentes naturales) máximo 2.5 g/kgm/m - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: Según fecha de vencimiento ó 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. <p>Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>

GRUPO	CARACTERÍSTICAS						
QUESOS	<p>Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. <p>Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>						
CHOCOLATE	<p>Es el producto elaborado con pasta o licor de cacao, lecitina y azúcar.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. - La pasta de chocolate debe tener las siguientes características: <table border="1" data-bbox="657 1791 1295 1829"> <thead> <tr> <th data-bbox="657 1791 920 1829">Requisito</th> <th data-bbox="920 1791 1127 1829">Mínimo</th> <th data-bbox="1127 1791 1295 1829">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Mínimo	Máximo			
Requisito	Mínimo	Máximo					

GRUPO	CARACTERÍSTICAS																		
	<table border="1"> <tr> <td>Humedad %</td> <td>--</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>14.40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>--</td> <td>2.80</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nitrógeno%</td> <td>0.60</td> <td>0.75</td> </tr> <tr> <td>Azúcar %</td> <td>40.7</td> <td>--</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>	Humedad %	--	2.0	Grasa %	14.40		Cenizas %	--	2.80	Fibra cruda%			Nitrógeno%	0.60	0.75	Azúcar %	40.7	--
Humedad %	--	2.0																	
Grasa %	14.40																		
Cenizas %	--	2.80																	
Fibra cruda%																			
Nitrógeno%	0.60	0.75																	
Azúcar %	40.7	--																	
SAL	<p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 12 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento. <p>NTC 1254 en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir la norma: Decreto 547 de 1996 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>																		
BIENESTARINA	<p>Producto obtenido de la mezcla de harina de soya, harina de trigo, fécula de maíz, leche en polvo entera, y adición de vitaminas y minerales.</p>																		

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cantidad suministrada por niño/día. 10 gramos - Presentación: 900gr - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Periodo de vida útil: Seis (6) meses contados a partir de la fecha de producción. El ICBF se compromete a entregar al operador la Bienestarina por lo menos sesenta (60) días calendario antes de la fecha de vencimiento y el operador debe entregarla en los puntos de distribución con un periodo de vida útil de por lo menos cuarenta y cinco (45) días calendario. <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>

Documento anexo No. 5 – Características de calidad de los alimentos – ración industrializada lista – fichas técnicas generales de productos.

Todos los productos deben contar con registro sanitario y concepto técnico favorable para las plantas de producción. A continuación se presentan las **fichas generales** de los alimentos que compone la ración industrializada lista para que cada Regional solicite las **fichas específicas** de los alimentos seleccionados.

LÁCTEOS

Nombre	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRAPASTEURIZADA-UAT/UHT
Descripción física	Bebida láctea fresca de olor y sabor característicos obtenida a partir de leche de vaca entera higienizada adicionada con agua, avena precocida y molida, azúcar, saborizantes naturales y estabilizantes, sometida a pasteurización a alta temperatura.
Características organolépticas	<p>Ingredientes: Leche de vaca entera higienizada. Avena precocidad y molida</p> <p>Aditivos: Azúcar Agua Estabilizantes permitidos Saborizantes permitidos</p>

Nombre	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRAPASTEURIZADA-UAT/UHT			
Características fisicoquímicas	CARACTERÍSTICA		Mínimo	Máximo
	Grasa % m/v		2.8	
	Densidad		1.04	1.06
	Peroxidasa		Negativo	
	Fosfatasa		Negativo	
	Acidez expresado como ácido láctico %m/m		0.10	0.12
	pH a 20° C		6.5	7.0
	° BRIX		14	19
	Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Textura fluida, libre de coágulos y grumos.			
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 c.c.			
	CALORÍAS	179	Kilocalorías	
	PROTEÍNA	6	Gramos	
	GRASAS	5	Gramos	
	CARBOHIDRATOS	28	Gramos	
	CALCIO	184	Miligramos	
Características microbiológicas	Esterilidad comercial			
Conservación y almacenamiento	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.			
Transporte	Transporte a través de vehículos no refrigerados, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.			
Empaque y presentaciones	<p>PRIMARIO: Capacidad 200cc</p> <p>a. Empaque flexible coextruido en multicapas, con buen deslizamiento y brillo, impresión flexográfica o en rotograbado y tratamiento corona. Materiales aptos para leche o Bebida láctea con avena UHT/UAT para empaque automático.</p> <p>Barreras:</p> <p>Oxígeno: valor < 5 unidades $\text{cm}^3/\text{m}^2/24\text{h}$ 0% HR, 25°C Norma ASTM D 3985</p> <p>Vapor de agua: valor < 5 unidades $\text{g}/\text{m}^2/24\text{h}$ 90% HR, 38°C Norma ASTM F 1249</p> <p>Transmisión de luz: Valor nominal 2% entre 400nm – 700 nm</p> <p>b. Envase rígido por 200 c/c, multicapas, de cierre hermético, no</p>			

Nombre	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRAPASTEURIZADA-UAT/UHT
	<p>retornable especialmente formulado para el envasado de alimentos.</p> <p>Barreras: Transmisión de luz límite máximo permitida transmitancia total: < 2% entre 400nm – 700 nm Permeabilidad al oxígeno límite máximo 0.2 cm³/m²/d/atm 0% HR 23 °C Todos los empaques vienen con pitillo plástico de fuelle, de fácil introducción a través de un foil de aluminio protegido. Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF. Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008 Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA. Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. Terciario Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	60 días a partir de la fecha de despacho al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	KUMIS ENTERO CON DULCE, PASTEURIZADO
Descripción física	Bebida láctea fresca de olor y sabor característicos obtenida a partir de leche de vaca, entera higienizada o una mezcla de esta con derivados lácteos, fermentada por la acción de microorganismos lácteos como <i>Streptococcus cremoris</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i> o <i>Lactobacillus acidophilus</i> , entre otros,

Nombre	KUMIS ENTERO CON DULCE, PASTEURIZADO																										
	pasteurizado																										
Características organolépticas	Ingredientes: Leche de vaca entera higienizada Azúcar Cultivo de fermento lácteo específico.																										
Características fisicoquímicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>FISICOQUIMICAS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/v</td> <td>2.8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto seco total % m/m</td> <td>11.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto seco desengrasado % m/m</td> <td>7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Densidad</td> <td>1.04</td> <td>1.07</td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/m</td> <td>0.7</td> <td>1.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Textura fluida, libre de coágulos y grumos. RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986</p>			FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo	Grasa % m/v	2.8		Extracto seco total % m/m	11.2		Extracto seco desengrasado % m/m	7		Densidad	1.04	1.07	Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.7	1.5
FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo																									
Grasa % m/v	2.8																										
Extracto seco total % m/m	11.2																										
Extracto seco desengrasado % m/m	7																										
Densidad	1.04	1.07																									
Peroxidasa	Negativo																										
Fosfatasa	Negativo																										
Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.7	1.5																									
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 cc. <table border="1"> <tbody> <tr> <td>CALORÍAS</td> <td>140</td> <td>Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td>6</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>GRASAS TOTALES</td> <td>4</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>25</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CALCIO</td> <td>210</td> <td>Miligramos</td> </tr> </tbody> </table>			CALORÍAS	140	Kilocalorías	PROTEÍNA	6	Gramos	GRASAS TOTALES	4	Gramos	CARBOHIDRATOS	25	Gramos	CALCIO	210	Miligramos									
CALORÍAS	140	Kilocalorías																									
PROTEÍNA	6	Gramos																									
GRASAS TOTALES	4	Gramos																									
CARBOHIDRATOS	25	Gramos																									
CALCIO	210	Miligramos																									
Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th> <th>VALOR</th> <th>REFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos (UFC/ml)</td> <td>110</td> <td>30000-50000</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales</td> <td><3</td> <td>20-93</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales</td> <td><3</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)</td> <td><10</td> <td>200-500</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETRO	VALOR	REFERENCIA	Mesófilos (UFC/ml)	110	30000-50000	NMP Coliformes totales	<3	20-93	NMP Coliformes fecales	<3	<3	Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)	<10	200-500									
PARÁMETRO	VALOR	REFERENCIA																									
Mesófilos (UFC/ml)	110	30000-50000																									
NMP Coliformes totales	<3	20-93																									
NMP Coliformes fecales	<3	<3																									
Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)	<10	200-500																									
Conservación almacenamiento y Transporte	<p>Producto almacenable en ambiente refrigerado a temperatura entre 0°C y 4°C</p> <p>Transporte en canastillas plásticas retornables, realizado a través de vehículos refrigerados a temperaturas entre 0°C y 4°C, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.</p>																										
Empaque presentaciones y	EMPAQUE:																										

Nombre	KUMIS ENTERO CON DULCE, PASTEURIZADO
	<p>1. PRIMARIO: Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, aséptica, termoselladas, 200 cc, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF.</p> <p>Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF.</p> <p>Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008</p> <p>Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA. Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. Terciario Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	20 días a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	YOGURT ENTERO CON DULCE, SABORIZADO Y PASTEURIZADO
Descripción física	Bebida láctea fresca de olor y sabor característicos obtenida a partir de leche de vaca, entera higienizada o una mezcla de esta con derivados lácteos, fermentada por la acción de microorganismos

Nombre	YOGURT ENTERO CON DULCE, SABORIZADO Y PASTEURIZADO		
	lácteos como Streptococcus cremoris, Streptococcus thermophilus Lactobacillus bulgaricus o Lactobacillus acidophilus, entre otros, saborizada y pasteurizada		
Características organolépticas	Ingredientes: Leche de vaca entera higienizada Azúcar Cultivo de fermento lácteo específico. Aditivos: Saborizante permitidos de vainilla, fresa o chocolate, según el caso Colorantes permitidos		
Características fisicoquímicas	FISICOQUÍMICAS	Mínimo	Máximo
	Grasa % m/v	2.8	
	Extracto seco total % m/m	11.2	
	Extracto seco desengrasado % m/m	7	
	Densidad	1.04	1.07
	Peroxidasa	Negativo	
	Fosfatasa	Negativo	
	Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.7	1.5
	Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Textura fluida, homogénea, libre de coágulos y grumos. RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986		
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 cc.		
	CALORÍAS	192	Kilocalorías
	PROTEÍNA	6	Gramos
	GRASAS TOTALES	6	Gramos
	CARBOHIDRATOS	29	Gramos
	CALCIO	222	Miligramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO	VALOR	REFERENCIA
	Mesófilos (UFC/ml)	110	30000-50000
	NMP Coliformes totales	<3	20-93
	NMP Coliformes fecales	<3	<3
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)	<10	200-500
Conservación almacenamiento y Transporte	Producto almacenable en ambiente refrigerado a temperatura entre 0°C y 4°C Transporte en canastillas plásticas retornables, realizado a través de vehículos refrigerados a temperaturas entre 0°C y 4°C, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.		
Empaque y	EMPAQUE:		

Nombre	YOGURT ENTERO CON DULCE, SABORIZADO Y PASTEURIZADO
presentaciones	<p>1. PRIMARIO: Bolsas de polietileno co-extruído de baja densidad, aséptica, termoselladas, 200 cc, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF. Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008 Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA. Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. Terciario Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	20 días a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	LECHE ENTERA NATURAL, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT
Descripción física	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda o termizada, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus

Nombre	LECHE ENTERA NATURAL, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT		
	características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente.		
Características organolépticas	Ingredientes: Leche de vaca líquida entera.		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.0330
	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17
	pH	6.3	7.0
	índice °C Crioscópico °H	-0.540 -0.560	-0.510 -0.530
	Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservantes. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. DECRETO 616 DE 2006		
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 cc.		
	CALORÍAS	106	Kilocalorías
	PROTEÍNA	6	Gramos
	GRASAS	6	Gramos
	CARBOHIDRATOS	6	Gramos
	CALCIO	240	Miligramos
Características microbiológicas	Esterilidad comercial		
Conservación y almacenamiento y Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. Transporte a través de vehículos no refrigerados, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.		
Empaque y presentaciones	PRIMARIO: Capacidad 200cc a. Empaque flexible coextruido en multicapas, con buen deslizamiento y brillo, impresión flexográfica o en rotograbado y tratamiento corona. Materiales aptos para leche o Bebida láctea con avena UHT/UAT para empaque automático. Barreras: Oxígeno: valor < 5 unidades $\text{cm}^3/\text{m}^2/24\text{h}$ 0% HR, 25°C Norma ASTM D 3985 Vapor de agua: valor < 5 unidades $\text{g}/\text{m}^2/24\text{h}$ 90% HR, 38°C Norma ASTM F 1249 Transmisión de luz: Valor nominal 2% entre 400nm – 700 nm b. Envase rígido por 200 cc, multicapas, de cierre hermético, no retornable especialmente formulado para el envasado de alimentos.		

Nombre	LECHE ENTERA NATURAL, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT
	<p>Barreras: Transmisión de luz límite máximo permitido transmitancia total: < 2% entre 400nm – 700 nm Permeabilidad al oxígeno límite máximo 0.2 cm³/m²/d/atm 0% HR 23 °C Todos los empaques vienen con pitillo plástico de fuelle, de fácil introducción a través de un foil de aluminio protegido. Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF. Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008 Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA. Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. Terciario Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	60 días a partir de la fecha de despacho al punto de distribución.
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>	

Nombre	LECHE ENTERA NATURAL SABORIZADA, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT																																			
Descripción física	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda o termizada, enriquecida mediante la adición de vitaminas y minerales, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.																																			
Características organolépticas	Ingredientes: Leche de vaca líquida entera. Aditivos: Estabilizante permitido Saborizante permitidos de vainilla, fresa o chocolate, según el caso Colorantes permitidos.																																			
Características fisicoquímicas	<table border="1" data-bbox="516 1016 1404 1480"> <thead> <tr> <th data-bbox="516 1016 1003 1056">FISICOQUIMICAS</th> <th data-bbox="1003 1016 1149 1056">Mínimo</th> <th data-bbox="1149 1016 1404 1056">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="516 1056 1003 1096">Grasa % m/v</td> <td data-bbox="1003 1056 1149 1096">3.0</td> <td data-bbox="1149 1056 1404 1096"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1096 1003 1136">Extracto seco total % m/m</td> <td data-bbox="1003 1096 1149 1136">20.2</td> <td data-bbox="1149 1096 1404 1136"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1136 1003 1176">Sólidos lácteos no grasos % m/m</td> <td data-bbox="1003 1136 1149 1176">7</td> <td data-bbox="1149 1136 1404 1176"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1176 1003 1215">Peroxidasa</td> <td data-bbox="1003 1176 1149 1215">negativo</td> <td data-bbox="1149 1176 1404 1215"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1215 1003 1255">Fosfatasa</td> <td data-bbox="1003 1215 1149 1255">negativo</td> <td data-bbox="1149 1215 1404 1255"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1255 1003 1295">Densidad 15/15°C (g/ml)</td> <td data-bbox="1003 1255 1149 1295">1.0295</td> <td data-bbox="1149 1255 1404 1295">1.0580</td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1295 1003 1377">Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td data-bbox="1003 1295 1149 1377">0.12</td> <td data-bbox="1149 1295 1404 1377">0.14</td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1377 1003 1417">pH</td> <td data-bbox="1003 1377 1149 1417">6.0</td> <td data-bbox="1149 1377 1404 1417">7.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1417 1003 1457">índice °C</td> <td data-bbox="1003 1417 1149 1457">-0.540</td> <td data-bbox="1149 1417 1404 1457">-0.510</td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1457 1003 1480">Crioscópico °H</td> <td data-bbox="1003 1457 1149 1480">-0.560</td> <td data-bbox="1149 1457 1404 1480">-0.530</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="516 1480 1404 1617">Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986</p>			FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo	Grasa % m/v	3.0		Extracto seco total % m/m	20.2		Sólidos lácteos no grasos % m/m	7		Peroxidasa	negativo		Fosfatasa	negativo		Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.0580	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.12	0.14	pH	6.0	7.0	índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530
FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo																																		
Grasa % m/v	3.0																																			
Extracto seco total % m/m	20.2																																			
Sólidos lácteos no grasos % m/m	7																																			
Peroxidasa	negativo																																			
Fosfatasa	negativo																																			
Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.0580																																		
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.12	0.14																																		
pH	6.0	7.0																																		
índice °C	-0.540	-0.510																																		
Crioscópico °H	-0.560	-0.530																																		
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 cc. <table border="1" data-bbox="516 1648 1404 1831"> <tbody> <tr> <td data-bbox="516 1648 901 1688">CALORÍAS</td> <td data-bbox="901 1648 1149 1688">159</td> <td data-bbox="1149 1648 1404 1688">Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1688 901 1728">PROTEÍNA</td> <td data-bbox="901 1688 1149 1728">5</td> <td data-bbox="1149 1688 1404 1728">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1728 901 1768">GRASAS</td> <td data-bbox="901 1728 1149 1768">6</td> <td data-bbox="1149 1728 1404 1768">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1768 901 1808">CARBOHIDRATOS</td> <td data-bbox="901 1768 1149 1808">21</td> <td data-bbox="1149 1768 1404 1808">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="516 1808 901 1831">CALCIO</td> <td data-bbox="901 1808 1149 1831">220</td> <td data-bbox="1149 1808 1404 1831">Miligramos</td> </tr> </tbody> </table>			CALORÍAS	159	Kilocalorías	PROTEÍNA	5	Gramos	GRASAS	6	Gramos	CARBOHIDRATOS	21	Gramos	CALCIO	220	Miligramos																		
CALORÍAS	159	Kilocalorías																																		
PROTEÍNA	5	Gramos																																		
GRASAS	6	Gramos																																		
CARBOHIDRATOS	21	Gramos																																		
CALCIO	220	Miligramos																																		

Nombre	LECHE ENTERA NATURAL SABORIZADA, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT
Características microbiológicas	Esterilidad comercial
Conservación y almacenamiento y Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. Transporte a través de vehículos no refrigerados, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.
Empaque y presentaciones	<p>PRIMARIO: Capacidad 200cc</p> <p>a. Empaque flexible coextruido en multicapas, con buen deslizamiento y brillo, impresión flexográfica o en rotograbado y tratamiento corona. Materiales aptos para leche o Bebida láctea con avena UHT/UAT para empaque automático.</p> <p>Barreras: Oxígeno: valor < 5 unidades $\text{cm}^3/\text{m}^2/24\text{h}$ 0% HR, 25°C Norma ASTM D 3985 Vapor de agua: valor < 5 unidades $\text{g}/\text{m}^2/24\text{h}$ 90% HR, 38°C Norma ASTM F 1249 Transmisión de luz: Valor nominal 2% entre 400nm – 700 nm</p> <p>b. Envase rígido por 200 cc, multicapas, de cierre hermético, no retornable especialmente formulado para el envasado de alimentos.</p> <p>Barreras: Transmisión de luz límite máximo permitido transmitancia total: < 2% entre 400nm – 700 nm Permeabilidad al oxígeno límite máximo 0.2 $\text{cm}^3/\text{m}^2/\text{d}/\text{atm}$ 0% HR 23 °C</p> <p>Todos los empaques vienen con pitillo plástico de fuelle, de fácil introducción a través de un foil de aluminio protegido. Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF. Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008 Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA. Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. Terciario</p>

Nombre	LECHE ENTERA NATURAL SABORIZADA, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT
	Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	60 días a partir de la fecha de despacho al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

ACOMPañANTES

NOMBRE	BROWNIE CON BIENESTARINA	
Descripción física	Producto semi esponjoso cuadrado en empaque individual, con adición de cocoa, relleno de arequipe y cubierta de chocolate. Ingredientes: Harina de trigo fortificada, azúcares, grasa vegetal comestible, huevo, cocoa, cobertura de chocolate, relleno de arequipe, 4 gramos de Bienestarina. Aditivos Color caramelo artificial, emulsificantes, sal refinada yodada, polvo de hornear, propionato de calcio como conservador, gomas vegetales, Hierro aminoquelado y Acido Fólico. Notas: - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado.	
Características organolépticas	Sabor característico a chocolate, consistencia semi-esponjosa, color café, corteza suave y apariencia fresca Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.	
Características microbiológicas	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA REPOSTERIA BIZCOCHERIA)
	Recuento de Aerobios Mesofilos	10.000 – 30.000

NOMBRE	BROWNIE CON BIENESTARINA		
	(UFC/g)		
	Coliformes totales NMP/g	7 - 11	
	Coliformes fecales NMP/g	<3	
	Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100	
	Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200	
	Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g	
	Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 50 gramos	
CALORÍAS		205	Kilocalorías
PROTEÍNA		3	Gramos
GRASAS		7	Gramos
	CARBOHIDRATOS	33	Gramos
Empaque y presentaciones	<p>Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>		
Vida útil	mínimo 20 días		

NOMBRE	BROWNIE CON BIENESTARINA
Conservación almacenamiento Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento debe realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	HOJALDRE CON BIENESTARINA	
Descripción física	<p>Producto de panadería hojaldrado elaborado a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, manipulado con el fin obtener un panecillo con diferentes capas o laminas en diferentes formas</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa (margarina de hojaldre), sal, levadura, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Aditivos: Conservantes y colorantes permitidos</p> <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado. 	
Características microbiológicas	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)
	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000
	Coliformes totales NMP/g	7 - 11
	Coliformes fecales NMP/g	< 3
	Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100
	Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200
Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente	

Nombre	HOJALDRE CON BIENESTARINA		
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por 50 gr		
	CALORÍAS	270	Kilocalorías
	PROTEINA	10	Gramos
	GRASAS	10	Gramos
	CARBOHIDRATOS	39	Gramos
Empaque presentaciones	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos		
	<p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>		
Vida útil	mínimo 20 días		
Conservación almacenamiento Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el</p>		

Nombre	HOJALDRE CON BIENESTARINA
	desarrollo del servicio. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	MANTECADA CON BIENESTARINA	
Descripción física	<p>Producto rectangular esponjoso a base de harina trigo fortificada en empaque individual.</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, huevo, margarita vegetal, polvo de hornear, sal refinada yodada, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Aditivos Emulsificantes polisorbato 60, sorbitan, monoestereato, propionato de sodio, sabor artificial a mantequilla y colorante artificiales permitidos</p> <p>Notas: - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado.</p>	
Características organolépticas	<p>Sabor característico, consistencia esponjosa, color dorado en la parte superior y apariencia fresca.</p> <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>	
Características fisicoquímicas	Humedad máximo 30%	
Características microbiológicas	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)
	Recuento de Aerobios Meso filis (UFC/g)	10.000 – 30.000
	Coliformes totales NMP/g	7 - 11
	Coliformes fecales NMP/g	<3
	Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100
	Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200

Nombre	MANTECADA CON BIENESTARINA	
	Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 50 gramos	
	CALORÍAS	200 Kilocalorías
	PROTEINA	4 Gramos
	GRASAS	9 Gramos
	CARBOHIDRATOS	25 Gramos
Empaque y presentaciones	<p>Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>	
Vida útil	mínimo 20 días	
Conservación y almacenamiento y Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento debe realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>	
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010		

Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA																							
Descripción física	<p>Producto de panadería de masa dulce, elaborado con harina de trigo fortificado, grasa vegetal, miel, agua, sal, con sabor característico a miel, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo fortificado, agua, azúcar, grasa (margarina industrial), miel, sal levadura, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Aditivos: Saborizantes y conservantes permitidos</p> <p>Notas: - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado.</p>																							
Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th colspan="2">VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)</td> <td colspan="2">10.000 – 30.000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales NMP/g</td> <td colspan="2">7 - 11</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales NMP/g</td> <td colspan="2">< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de S Aureus coagulasa positiva</td> <td colspan="2">< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td colspan="2">100 - 200</td> </tr> <tr> <td>Identificación de Salmonella spp</td> <td colspan="2">Negativa/ 25g o Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)		Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000		Coliformes totales NMP/g	7 - 11		Coliformes fecales NMP/g	< 3		Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100		Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200		Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente	
MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)																							
Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000																							
Coliformes totales NMP/g	7 - 11																							
Coliformes fecales NMP/g	< 3																							
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100																							
Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200																							
Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente																							
Características Nutricionales	<p>Aporte nutricional mínimo por 50 gr</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>CALORÍAS</td> <td>200</td> <td>Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td>PROTEINA</td> <td>4.3</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>9.5</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>24.6</td> <td>Gramos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.</p>			CALORÍAS	200	Kilocalorías	PROTEINA	4.3	Gramos	GRASAS	9.5	Gramos	CARBOHIDRATOS	24.6	Gramos									
CALORÍAS	200	Kilocalorías																						
PROTEINA	4.3	Gramos																						
GRASAS	9.5	Gramos																						
CARBOHIDRATOS	24.6	Gramos																						
Empaque y presentaciones	<p>Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras</p>																							

Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA
	<p>TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h</p> <p>Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008.</p> <p>Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO:</p> <p>Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una.</p> <p>Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF.</p> <p>El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	mínimo 20 días
Conservación y almacenamiento y Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97.</p> <p>Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA
Descripción física	<p>Producto de panadería de masa dulce, elaborado con harina de trigo fortificado, grasa vegetal, miel, agua, sal, con sabor característico a miel, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo fortificado, agua, azúcar, grasa (margarina industrial), miel, sal levadura, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Aditivos: Saborizantes y conservantes permitidos</p>

Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA																							
	<p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado. 																							
<p>Características microbiológicas</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="545 537 1068 709">MICROORGANISMOS</th> <th colspan="2" data-bbox="1068 537 1412 709">VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="545 709 1068 779">Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 709 1412 779">10.000 – 30.000</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 779 1068 814">Coliformes totales NMP/g</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 779 1412 814">7 - 11</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 814 1068 850">Coliformes fecales NMP/g</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 814 1412 850">< 3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 850 1068 919">Recuento de S Aureus coagulasa positiva</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 850 1412 919">< 100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 919 1068 955">Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 919 1412 955">100 - 200</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 955 1068 989">Identificación de Salmonella spp</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 955 1412 989">Negativa/ 25g o Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)		Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000		Coliformes totales NMP/g	7 - 11		Coliformes fecales NMP/g	< 3		Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100		Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200		Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente	
MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)																							
Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000																							
Coliformes totales NMP/g	7 - 11																							
Coliformes fecales NMP/g	< 3																							
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100																							
Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200																							
Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente																							
<p>Características Nutricionales</p>	<p>Aporte nutricional mínimo por 50 gr</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="545 1020 927 1056">CALORÍAS</td> <td data-bbox="927 1020 1068 1056">200</td> <td data-bbox="1068 1020 1412 1056">Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1056 927 1092">PROTEINA</td> <td data-bbox="927 1056 1068 1092">4.3</td> <td data-bbox="1068 1056 1412 1092">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1092 927 1127">GRASAS</td> <td data-bbox="927 1092 1068 1127">9.5</td> <td data-bbox="1068 1092 1412 1127">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1127 927 1163">CARBOHIDRATOS</td> <td data-bbox="927 1127 1068 1163">24.6</td> <td data-bbox="1068 1127 1412 1163">Gramos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.</p>			CALORÍAS	200	Kilocalorías	PROTEINA	4.3	Gramos	GRASAS	9.5	Gramos	CARBOHIDRATOS	24.6	Gramos									
CALORÍAS	200	Kilocalorías																						
PROTEINA	4.3	Gramos																						
GRASAS	9.5	Gramos																						
CARBOHIDRATOS	24.6	Gramos																						
<p>Empaque y presentaciones</p>	<p>Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada</p>																							

Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA
	<p>una.</p> <p>Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF.</p> <p>El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	mínimo 20 días
Conservación y almacenamiento y Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97.</p> <p>Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	TORTA DE PLÁTANO CON BIENESTARINA						
Descripción física	<p>Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, plátano maduro, huevo, azúcar, grasa y sal, con sabor característico a plátano.</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina industrial, Huevo líquido pasteurizado, plátano maduro, polvo de hornear, sal, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Aditivos: saborizantes y conservantes permitidos</p> <p>Notas: - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado.</p>						
Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA</th> <th>DE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA	DE			-
MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA	DE					
		-					

Nombre	TORTA DE PLÁTANO CON BIENESTARINA		
		REPOSTERIA BIZCOCHERIA)	Y
	Recuento de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10.000 – 30.000	
	Coliformes totales NMP/g	7 - 11	
	Coliformes fecales NMP/g	< 3	
	Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100	
	Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200	
	Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente	
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 50 gr		
	CALORÍAS	162	Kilocalorías
	PROTEINA	4.5	Gramos
	GRASAS	5.1	Gramos
	CARBOHIDRATOS	24.4	Gramos
Empaque presentaciones	<p>Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.</p> <p>Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de</p>		

Nombre	TORTA DE PLÁTANO CON BIENESTARINA
	Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	mínimo 20 días
Conservación y almacenamiento y Transporte	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

POSTRES

Nombre	CHOCOLATINA		
Descripción física	Producto sólido y dulce, elaborado a partir de cacao, leche y azúcar, grasa vegetal. Color, sabor, aroma y textura característicos del producto.		
Características organolépticas	Ingredientes: Chocolate, Leche entera en polvo, Azúcar, Manteca de cacao, Grasa vegetal hidrogenada, Lecitina de soya, Dextrosa. Aditivos: Emulsificantes permitidos		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Humedad(%)	0	1
	Porcentaje de Grasa (%)	29.5	30.5
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos.		
	CALORÍAS	50	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	3	Gramos
	CARBOHIDRATOS	6	Gramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO		REFERENCIA
	Mesófilos (UFC/gr)		MAX 5000
	NMP Coliformes totales		<3
	NMP Coliformes fecales		Negativo
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)		Max 300
	Salmonella		Negativo

Nombre	CHOCOLATINA
Conservación almacenamiento y Transporte	<p>Se debe conservar protegido de la luz directa en un lugar seco, fresco, lejos de olores fuertes, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Temperatura : 20 - 25 °C Humedad Relativa : 50 - 65 %</p> <p>Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>
Empaque presentaciones y	<p>Presentación: Peso por unidad 10 gramos</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 576 unidades de 10 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	Mínimo 10 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	PANELITA DE LECHE
Descripción física	Productos a base de leche, azúcar

Nombre	PANELITA DE LECHE		
Características organolépticas	Ingredientes: Leche entera pasteurizada, Azúcares (sacarosa y/o glucosa) Aditivos: Estabilizantes permitidos		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Humedad(%)	5	10
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 20 gramos.		
	CALORÍAS	85	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	2.3	Gramos
	CARBOHIDRATOS	15	Gramos
	CALCIO	28	Miligramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO	REFERENCIA	
	Mesófilos (UFC/gr)	Max 1000	
	NMP Coliformes totales	<3	
	NMP Coliformes fecales	Negativos	
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)	Max 300	
Conservación almacenamiento y Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores. Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97.		
Empaque presentaciones	EMPAQUE: 1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m ² /24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional). 2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del		

Nombre	PANELITA DE LECHE
	ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	Mínimo 2 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	AREQUIPE		
Descripción física	El arequipe es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares. Debe cumplir la resolución 2310 de 1986		
Características organolépticas	Ingredientes: Leche entera pasteurizada Azúcares (sacarosa y/o glucosa) Aditivos: Preservativos permitidos Saborizantes permitidos, opcionales Bicarbonato de sodio cantidad máximo 5 gramos7 kilogramo de leche Nota: no debe contener sustancias tales como grasas de origen vegetal o animal diferente a la láctea.		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Materia grasa % m/m	7.0	
	Sólidos lácteos no grasos % m/m	17	
	Humedad %m/m		30.0
	Cenizas %m/m		2.0
	Almidones	Negativo	
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 20 gramos.		
	CALORÍAS	21	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	0.6	Gramos
	CARBOHIDRATOS	3.0	Gramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO	REFERENCIA	
	Mesófilos (UFC/gr)	2000	
	NMP Coliformes totales	<3	
	NMP Coliformes fecales	Negativo	
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)	Max 100	

Nombre	AREQUIPE	
	Estafilococo coagulasa positiva	Max 200
Conservación almacenamiento y Transporte	<p>Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores. Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>	
Empaque presentaciones	<p>Presentación: Peso por unidad 20 gramos</p> <p>EMPAQUE:</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>	
Vida útil	Mínimo 2 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.	
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010		

Nombre	BOCADILLO
--------	-----------

Nombre	BOCADILLO		
Descripción física	Producto dulce, derivado de la guayaba, de textura blanda y homogénea, producido mediante concentración térmica. Color rojo intenso, Sabor distintivo y propio de la fruta, Consistencia sólida fácil de cortar		
Características organolépticas	Ingredientes: Pulpa de guayaba Azúcar Aditivos: No debe contener aditivos, preservativos o colorantes artificiales. Libre de semillas.		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Humedad(%)	14	20
	° BRIX	70	75
	pH	3.4	3.8
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 25 gramos.		
	CALORÍAS	85	Kilocalorías
	PROTEÍNA	0	Gramos
	GRASAS	0	Gramos
	CARBOHIDRATOS	21	Gramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO	REFERENCIA	
	Mesófilos (UFC/gr)	MAX 2000	
	NMP Coliformes totales	<3	
	NMP Coliformes fecales	Negativo	
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)	MAX 100	
Conservación almacenamiento y Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores. Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.		
Empaque y presentaciones	Presentación: Peso por unidad 25 gramos EMPAQUE: 1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y		

Nombre	BOCADILLO
	<p>5,0 g/ m2/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	Mínimo 5 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	CREMA DE CHOCOLATE		
Descripción física	Producto dulce de textura blanda y cremosa, derivado de la leche y el cacao		
Características organolépticas	<p>Ingredientes: Leche entera Azúcar Cocoa Aceite vegetal Sal Pasta de avellana, nueces o almendras (opcional).</p> <p>Aditivos: Emulsificante Sabores permitidos Antioxidantes permitidos</p>		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Humedad(%)	0	1

Nombre	CREMA DE CHOCOLATE		
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos.		
	CALORÍAS	120	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	7	Gramos
	CARBOHIDRATOS	12	Gramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO		REFERENCIA
	Mesófilos (UFC/gr)		MAX 5000
	NMP Coliformes totales		<3
	NMP Coliformes fecales		Negativo
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)		MAX 300
	Salmonella		Negativo
Conservación almacenamiento y Transporte	<p>Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores.</p> <p>Temperatura : 20 - 25 °C</p> <p>Humedad Relativa : 50 - 65 %</p> <p>Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>		

Nombre	CREMA DE CHOCOLATE
Empaque presentaciones y	<p>Presentación: Peso por unidad 10 gramos</p> <p>EMPAQUE:</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	Mínimo 10 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	DULCE DE LECHE TIPO ROLLITO DE AREQUIPE – COCADA – CORTADITA - PANELITA DE LECHE		
Descripción física	Productos a base de leche, azúcar y coco natural		
Características organolépticas	Ingredientes: Leche entera pasteurizada Azúcares (sacarosa y/o glucosa) Coco natural rallado Aditivos: Estabilizantes permitidos		
Características fisicoquímicas	FISICOQUÍMICAS	Mínimo	Máximo
	Humedad(%)	5	10
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 20 gramos.		
	CALORÍAS	85	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	2.3	Gramos
	CARBOHIDRATOS	15	Gramos
	CALCIO	28	Miligramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO	REFERENCIA	
	Mesófilos (UFC/gr)	Max 1000	
	NMP Coliformes totales	<3	
	NMP Coliformes fecales	Negativos	
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)	Max 300	
Conservación almacenamiento y Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores. Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.		
Empaque y presentaciones	Presentación: Peso por unidad 20 gramos EMPAQUE: 1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m ² /24 h		

Nombre	DULCE DE LECHE TIPO ROLLITO DE AREQUIPE – COCADA – CORTADITA - PANELITA DE LECHE		
	<p>Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>		
Vida útil	Mínimo 2 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.		
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010			
Nombre	MASMELO CUBIERTO CON CHOCOLATE		
Descripción física	Producto dulce, blando y esponjoso, cubierto por una fina capa de chocolate.		
Características organolépticas	<p>Ingredientes: Glucosa de Maíz Azúcar Gelatina Proteína de Leche modificada Dextrosa</p> <p>Aditivos: Acido Málico Saborizantes permitidos Colorantes permitidos Cobertura de chocolate</p>		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	HUMEDAD(%)	10	15
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo para porción de 20 gramos.		
	CALORÍAS	100	Kilocalorías
	PROTEÍNA	0	Gramos

Nombre	DULCE DE LECHE TIPO ROLLITO DE AREQUIPE – COCADA – CORTADITA - PANELITA DE LECHE		
	GRASAS	3.3	Gramos
	CARBOHIDRATOS	17	Gramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO		REFERENCIA
	Mesófilos (UFC/gr)		MAX 5000
	NMP Coliformes totales		<3
	NMP Coliformes fecales		Negativos
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)		50
Conservación y almacenamiento y Transporte	<p>Producto almacenable a temperatura no mayor a 25°C en lugar limpio y libre de olores. Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97. Temperatura : 20 - 25 °C Humedad Relativa : 50 - 65 % El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>		
Empaque y presentaciones	<p>EMPAQUE:</p> <p>1. PRIMARIO:</p> <p>MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO:</p> <p>Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una</p> <p>Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF.</p> <p>El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los</p>		

Nombre	DULCE DE LECHE TIPO ROLLITO DE AREQUIPE – COCADA – CORTADITA - PANELITA DE LECHE
	productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	Mínimo 3 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

FRUTAS

Nombre	FRUTAS DE COSECHA
Descripción física	<p>Corresponde a las frutas enteras y sanas que se encuentren en cosecha, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. - No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. - Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto <p>Granadilla: debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha, clasificación categoría.</p> <p>Mandarina: el pedúnculo debe estar cortado a ras.</p> <p>Mango: forma variable, generalmente redonda o alargada. Se debe excluir todo producto con piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras y de consistencia blanda. Clasificación categoría I.</p> <p>Naranja: Citrus Sinensis. Se debe excluir la fruta que presente piel seca, textura esponjosa o moho azul.</p> <p>Manzana: Color rojo o verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce, aroma característico, consistencia firme.</p> <p>Pera: Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.</p> <p>Uvas: Granos uniformes, con la forma característica, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, de magulladuras, de picadura de insectos, de humedad</p>

Nombre	FRUTAS DE COSECHA	
	<p>exterior anormal. La coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. Normas que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, Granadilla: NTC 4101, mandarina: NTC 1330, mango de azúcar: NTC 1266-2-3-4, , uvas NTC 883 Solo se permite el suministro de Granadilla, mandarina, mango, naranja, manzana, pera y uvas.</p>	
Características organolépticas	Granadilla	Color naranja con pequeños puntos blancos, sabor dulce característico, aroma característico, apariencia homogénea de forma característica, aspecto fresco y consistencia firme
	Mandarina	Color anaranjado brillante con pintas verdes, sabor dulce ligeramente ácido, aroma característico, apariencia homogénea sin magulladuras
	Mango de	Color amarillo verdoso, pulpa de color amarillo intenso, sabor dulce, aroma característico, piel lisa y consistencia firme.
	Naranja	Color amarillo o naranja intenso brillante, sabor y aroma característico, consistencia firme, piel lisa.
	Pera	Color verde claro, amarillo o café, carne blanca, sabor azucarado, jugoso, aroma característico, consistencia firme, dura, que no esté muy blanda.
	Uvas	Color verde claro brillante o morado oscuro brillante. Sabor dulce. Aroma característico. Consistencia firme.
Características fisicoquímicas	<p>General para todas las frutas: No deben presentar signos de infestación o infecciones.</p> <p>Específicas: Granadilla: La etapa de madurez debe cumplir con la norma NTC 4101, color No 4: El color amarillo ocupa casi toda la superficie del fruto, excepto pequeñas áreas cercanas al pedúnculo y a la base, en donde se conserva el color verde. Mango: La etapa de madurez debe cumplir con la norma NTC 5139 con pulpa de color amarillo intenso. Naranja, pera: La madurez se aprecia visualmente por su color externo y la consistencia de la fruta. Uvas: Grado de madurez: cuando la relación entre °Brix / acidez esté entre 22 y 25.</p>	
Empaque y presentaciones	<p>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del</p>	

Nombre	FRUTAS DE COSECHA											
	<p>producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. - Para la granadilla: dentro de la canastilla se puede conformar 2 ó 3 capas del producto, las cuales deben estar separadas por alvéolos (fabricados a partir de pulpa de celulosa) <p>Presentaciones: Granadilla: mínimo 100 gramos unidad Mandarina: mínimo 140 gramos unidad Mango: mínimo 120 gramos unidad. Naranja: mínimo 160 gramos unidad. Manzana: mínimo 130 gramos unidad. Pera: mínimo 130 gramos unidad. Uvas: mínimo 100 gramos porción.</p>											
Conservación y almacenamiento	<p>Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil</p> <table border="1" data-bbox="479 957 1409 1241"> <thead> <tr> <th data-bbox="479 957 824 1062">FRUTA</th> <th data-bbox="828 957 1219 1062">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1222 957 1409 1062">VIDA UTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="479 1066 824 1167">Naranja, granadilla, mandarina, mango, manzana</td> <td data-bbox="828 1066 1219 1167">Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad</td> <td data-bbox="1222 1066 1409 1167">5 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="479 1171 824 1241">Pera, uvas</td> <td data-bbox="828 1171 1219 1241">1 – 4°C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td data-bbox="1222 1171 1409 1241">3 a 5 días</td> </tr> </tbody> </table>			FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL	Naranja, granadilla, mandarina, mango, manzana	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días	Pera, uvas	1 – 4°C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL										
Naranja, granadilla, mandarina, mango, manzana	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días										
Pera, uvas	1 – 4°C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días										
Transporte	<p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Debe cumplir con el decreto 3075 de 1997.</p>											
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>												

Documento anexo No. 6 Agentes de limpieza y desinfección para servicios de alimentación

AREA	AGENTE *	PRODUCTO	PARTES POR MILLO N ppm	DOSIS	TIEMPO DE EXPOSICION	USO	FRECUENCIA
Pisos, Paredes Puertas.	Detergente	Comercial líquido o en polvo		10 Lt Agua por 125 ml de detergente.	Opcional	1.Retirar suciedad visible 2.Aplicar detergente 3.Restregar, trapear 4.Enjuagar	Diario.
	Desinfectante	Hipoclorito de sodio 5%	200	1 Lt Agua por 4 ml de desinfectante.	30 minutos	1.Lavar la superficie 2.Aplicar desinfectante por contacto ⁴⁹	Diario.
Mesones	Detergente	Comercial líquido o en polvo		10 Lt Agua por 125 ml de detergente.	Opcional	1.Retirar suciedad visible 2.Preenjuague 3.Aplicar detergente 3.Restregar 4.Enjuagar	Diario.
	Desinfectante	Hipoclorito de sodio 5%	200	1 Lt Agua por 4 ml de desinfectante.	30 minutos	1. Lavar la superficie 2.Aplicar desinfectante por contacto.	Diario.
Equipos	Detergente desengrasante	(Oven grill)		1 Lt de agua por 100 ml del detergente.	Opcional	1.Retirar suciedad visible 2.Preenjuague 3.Aplicar	Diario

⁴⁹ Se refiere a la aplicación de solución desinfectante en un paño exclusivo para funciones de desinfección y frotar sobre una superficie.

AREA	AGENTE *	PRODUC TO	PART ES POR MILLO N ppm	DOSIS	TIEMPO DE EXPOSIC ION	USO	FRECUEN CIA
						detergente 3. Restregar 4. Enjuagar	
	Desinfec tante	Hipoclorit o de sodio 5%	100	1 Lt Agua por 2 ml de desinfe ctante.	1 minuto	1. Lavar la superficie 2. Aplicar desinfectante por contacto.	Diario
Ollas y utensilios	Deterge nte	Comerci al líquido o en polvo		10 Lt Agua por 125 ml de deterge nte.	Opcional	1. Retirar suciedad visible 2. Preenjuagu e 3. Aplicar detergente 3. Restregar 4. Enjuagar	Diario.
	Desinfec tante	Hipoclorit o de sodio 5%	100	1 Lt Agua por 2 ml de desinfe ctante.	1 minuto	1. Lavar la superficie 2. Aplicar desinfectante por contacto.	Diario.
Vajillas, bandejas	Deterge nte	Comerci al líquido o en polvo		10 Lt Agua por 125 ml de deterge nte.	Opcional	1. Retirar suciedad visible 2. Preenjuagu e 3. Aplicar detergente 3. Restregar 4. Enjuagar	Diario.
Cubiertos	Deterge nte	Comerci al líquido o en polvo		10 Lt Agua por 125 ml de	Opcional	1. Retirar suciedad visible 2. Preenjuagu e 3. Aplicar detergente 3. Restregar	Diario.

deterge nte.

151

AREA	AGENTE *	PRODUCTO	PARTES POR MILLO N ppm	DOSIS	TIEMPO DE EXPOSICION	USO	FRECUENCIA
						4.Enjuagar	
	Desinfectante	Hipoclorito de sodio 5%	100	1 Lt Agua por 2 ml de desinfectante.	1 minuto	1. Lavar la superficie 2.Aplicar desinfectante por contacto.	Diario.
Tablas, trapos y traperos	Desinfectante	Hipoclorito de sodio 5%	200	1 Lt Agua por 4 ml de desinfectante.	30 minutos	1. Dejar en inmersión por 1 hora para blanqueamiento.	Según necesidad.
Frutas y verduras	Desinfectante	Hipoclorito de sodio 5%	50	1Lt Agua por 1 ml de desinfectante.	5 minutos	1. Aplicar desinfectante por inmersión. 2. Dejar actuar por 10 minutos. 3.Para lechuga y hortalizas de hoja y huevos dejar actuar por 5 minutos	Diario.
Ambientes	Desinfectante	Hipoclorito de sodio 5%	100	1 Lt Agua por 2 ml de desinfectante.	Mientras caen las gotitas al piso del servicio.	1. Aplicar desinfectante por aspersion. 2. Rociar desde la parte alta del servicio y dejar caer hasta el piso.	Mínimo tres veces al día. Antes de empezar labores; después de cada comida y antes de hacer aseo general.
					Para los espacios en donde se		

AREA	AGENTE *	PRODUCTO	PARTES POR MILLO N ppm	DOSIS	TIEMPO DE EXPOSICION	USO	FRECUENCIA
						elaboran fórmulas y mezclas lácteas se debe realizar un barrido húmedo con desinfectante, posterior a la aspersion.	

Fuente: **compilación y organización a partir de varias fuentes. Bejarano, John. Cubillos, Sandra. Departamento de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia. 2007.**

Nota: se deben elaborar previamente a su utilización y utilizar de forma inmediata. No almacenar.

* Se debe utilizar el hipoclorito a una concentración de 5% presentación comercial; si cambia la concentración (%), utilizar la fórmula:

Volumen de hipoclorito a usar es igual $\frac{\text{ppm. a elaborar} \times \text{litros de solución que se va a elaborar}}{\% \text{ hipoclorito a usar}}$

% hipoclorito a usar x 10

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Preparar la solución con agua potable (Utilizar guantes, delantal de caucho y elementos de protección).

En un recipiente (con tapa) lavado y desinfectado, colocar el agua y luego diluir con el agente desinfectante. Para este procedimiento utilizar elementos que permitan medir el agua y la solución de hipoclorito (recipiente para medir el agua y jeringa para el hipoclorito).

Utilizar una jarra o pocillo plástico con mango para sacar la solución para el fin específico.

Documento anexo No. 7 - Glosario de términos⁵⁰

Actividad: Es un conjunto de tareas elementales y homogéneas. Conjunto de fenómenos que manifiestan vida, movimiento o funcionamiento.

Adquisición de alimentos: La adquisición de materias primas o productos es una de las actividades de mayor responsabilidad que requiere control e implementación de registros para estandarizar su calidad. Es un procedimiento complejo, detallado para obtener los mejores productos para el uso propuesto y con el presupuesto disponible. Es un procedimiento que asegura que los productos cumplan con ciertas normas para su ingreso al servicio de alimentación.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que le proporciona al ser vivo que los consume, los nutrientes necesarios para la vida. Cualquier sustancia (sólida o líquida) normalmente ingerida por los seres vivos con fines: nutricionales (regulación del metabolismo y mantenimiento de las funciones fisiológicas, como la temperatura corporal) y psicológicos (satisfacción y obtención de sensaciones gratificantes)

Alimento en buen estado: Aquel que no causa daño al consumidor cuando se prepara o se consume, de acuerdo con el uso previsto. Las especificaciones relacionadas con el buen estado de los alimentos dependen de la naturaleza de cada producto.

Alimento Adulterado: El alimento adulterado es aquel:

- Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,

⁵⁰ Algunos de estos conceptos fueron tomados de:

- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario. Bogotá: ICONTEC (NTC 9000).
- Ministerio de salud, Decreto 3075 de 1997 por el cual se reglamenta parcialmente el Código sanitario Nacional, Artículo 2, Definiciones.
- Ministerio de salud, Decreto 60 de 2002 por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico – HACCP, Artículo 3, Definiciones.
- Ministerio de la Protección Social, Resolución 5109 de 2005, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, Capítulo I, Definiciones.
- Decreto 3249 de 2006, Por el cual se reglamenta la fabricación, comercialización, envase, rotulado o etiquetado, régimen de registro sanitario, de control de calidad, de vigilancia sanitaria y control sanitario de los suplementos dietarios, se dictan otras disposiciones y se deroga el Decreto 3636 de 2005.
- Codex Standard 207-1999, norma del Codex para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo.
- Decreto 1397 de 1992, por el cual se promueve la lactancia materna, se reglamenta la comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la leche materna y se dictan otras disposiciones.
- RESOLUCION No. 11488 DE 1984 Par la cual se dictan normas en 10 referente a procesamiento, composición requisitos y comercialización de alimentos infantiles, de alimentos o bebidas enriquecida y de alimentos o bebidas de uso dietético.
- MAHAN-ARLIN. Krause Nutrición y Dietoterapia. Editorial Mc-Graw Hill, tercera ed. Pensilvania, USA. 1995

d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento Enriquecido/ Fortificado / Adicionado: Alimento al cual se le ha adicionado uno o más nutrientes esenciales, tanto si está como si no está contenido normalmente en el mismo, con el fin de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de la población.

Alimento manufacturado o industrializado: se refiere a los productos alimenticios obtenidos a partir del procesamiento de alimentos naturales los cuales se adicionan con otros ingredientes y/o se someten a diferentes etapas dentro del proceso productivo, para modificación de sus características sensoriales y de conservación.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor. Se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:

- Carne, productos cárnicos y sus preparados.
- Leche y derivados lácteos.
- Productos de la pesca y sus derivados.
- Productos preparados a base de huevo.
- Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (PH > 4.5)
- Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo.
- Agua envasada.
- Alimentos infantiles.

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. Ejemplo: productos cárnicos o lácteos.

Alimentos complementarios de la leche materna: Son aquellos productos alimenticios procesados, manufacturados o industrializados, incluida la pasteurización, destinados a la alimentación de niños menores de dos (2) años y que no tengan la calidad de alimentos de fórmula para lactantes.

Alimento de fórmula para lactantes: Aquellos productos de origen animal o vegetal que sean materia de cualquier procesamiento, transformación o adición, incluso la pasteurización, de conformidad con el Codex Alimentarius, que por su composición tenga por objeto suplir parcial o totalmente la función de la leche materna en niños menores de dos (2) años

Alimento semiperecedero: son aquellos alimentos que sufren una descomposición más lenta, por lo tanto necesitan almacenamiento en seco.

Almacenamiento: Poner o guardar en forma ordenada un conjunto de mercancías dentro de un lugar o almacén para evitar su contaminación, alteración o deterioro o la proliferación de microorganismos en los alimentos conservando sus características y calidad.

Almacenamiento seco: Utilizado para los productos que necesiten ser almacenados por largos periodos de tiempo a temperatura ambiente.

Almacenamiento en refrigeración: Utilizado para productos que necesiten ser almacenados por corto tiempo, conservando todas las características propias del alimento fresco. La refrigeración retarda la acción enzimática aumentando el tiempo de conservación. (4C)

Almacenamiento en congelación: Utilizado para productos que necesitan ser almacenados en bajas temperaturas (-18C).

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Copia controlada: Es la identificación de los documentos pertenecientes a la institución los cuales requieren ser consultados en un lugar específico y para lo cual el jefe de cada departamento vigilará y autorizará la cantidad de copias impresas del documento; en caso de no ser una copia controlada, será de libre acceso y reproducción.

Congelación: proceso mediante el cual el agua libre de un producto se somete a temperaturas inferiores a las de su punto de congelación, transformándose en hielo. Las temperaturas de congelación son por lo general, iguales o inferiores a -18°C.

Contaminación cruzada: Mezcla o contacto de alimentos para el consumo, con materia cruda contaminada o en estado de descomposición.

Detergente: Los detergentes son las sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

Desinfección - Descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Desinfectante: Sustancia química diseñada para destruir microorganismos patógenos.

Desinfestación: Proceso químico, físico o biológico para exterminar o eliminar artrópodos o roedores-plagas, que se encuentren en el cuerpo de la persona, animales domésticos, ropas o en el ambiente.

Despacho: Traspaso de elementos o productos de un área a otra, generalmente desde el almacén hasta producción.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, o ambos, que contengan agentes etiológicos (causantes de enfermedades), en cantidades tales que afectan la salud del consumidor individualmente o en grupos de población. *Las alergias causadas por hipersensibilidad individual de ciertos alimentos no son considerados ETA.

Fecha de vencimiento o Fecha límite de utilización: Se refiere a la fecha límite de consumo recomendada o "fecha de caducidad", la cual es fijada por el fabricante, que termina el período después del cual el producto almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Inocuidad de los alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso al que estén destinados.

Insumo: Comprende los envases, empaques de alimentos y productos diferentes a las materias primas.

Inventario: Detalle de todos los productos disponibles o almacenados. Estos productos se encuentran en orden, con su descripción, cantidad y valor.

Kárdex: Documento o sistema que controla en unidades físicas valoradas el movimiento de entrada y salida de alimentos en almacén.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Lista de Intercambios: Son agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otros dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana.

Macronutriente: Elemento químico esencial para un crecimiento y desarrollo normales. Los micronutrientes son nutrientes que suministran la mayor parte de la energía metabólica del organismo. Se clasifican en hidratos de carbono, proteínas, y grasas.

Micronutriente: Elemento esencial que se precisa en cantidades pequeñas. Sustancias que el organismo de los seres vivos necesita en pequeñas dosis; son indispensables para los diferentes procesos bioquímicos y metabólicos de los organismos vivos y sin ellos morirían, desempeñan importantes funciones catalizadoras en el metabolismo al formar parte de la estructura de numerosas enzimas.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Minuta Patrón: Patrón de alimentos por grupos^[1], en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús.

[1] Los grupos de alimentos establecidos en la Minuta Patrón, deben corresponder a los definidos en las Guías Alimentarias para la Población Colombiana

Nutrición: Es el área de conocimiento que estudia la provisión de alimentos y su utilización por el cuerpo.

Procedimiento: Forma especificada para llevar a cabo una actividad o proceso. Es una guía para la realización de estos.

Proceso: Conjunto de actividades mutuamente relacionadas o que interactúan, las cuales transforman elementos de entrada en resultados. Generalmente los elementos de entrada para un proceso son elementos de salida para otros procesos. Los procesos deben ser planificados y puestos en práctica bajo condiciones controladas para aportar valor. Un proceso debe ser: **DEFINIBLE:** Sus clientes y proveedores deben estar identificados. Las salidas, entradas y actividades que conforman el proceso deben estar definidas y documentadas. **REPETIBLE:** Las actividades deben ser comunicadas, entendidas y seguidas consistentemente. **MEDIBLE:** Deben existir mediciones relevantes del desempeño del proceso en función de la satisfacción de los clientes, y **PREDECIBLE:** Aunque todo proceso está sujeto a variaciones, éstas deben presentar un patrón consistente y predecible.

Producto: Resultado de un proceso.

Refrigeración: Proceso donde se reduce la temperatura de un producto sin que llegue a su punto de congelación. Las temperaturas de refrigeración se ubican por lo general entre 0°C y 4°C.

Registrar: Mirar y examinar los productos con cuidado y atención para luego transcribirlo en un registro.

Registro: Documento que permite precisar normas y procedimientos que se deben seguir para el ordenamiento, clasificación, control, análisis e interpretación de las operaciones realizadas en cualquier área y las cuales son bases para la toma de decisiones administrativas, económicas y contables.

Rotulado o etiquetado: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

Rótulo o etiqueta: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

Secuencia lógica del proceso: Dirección a la cual deben estar dirigidos todos los procedimientos para asegurar la inocuidad de los alimentos o productos. La secuencia puede desarrollarse en línea recta, en forma circular, en “L” o en “U” con el fin de evitar entrecruzamientos o devoluciones.

MARCO NORMATIVO

La **Declaración Universal de Derechos Humanos** en 1948 elevó la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que *“Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación (...)”* (artículo 25).

A partir de ésta Declaración, los países y organismos nacionales e internacionales han incluido la alimentación en sus legislaciones, otorgándole el lugar que le corresponde, como pilar fundamental para la educación y desarrollo de las naciones, entre ellos Colombia.

La **Ley 12 de 1991, aprobatoria de la Convención sobre los derechos del niño** establece en sus artículos 24 y 27, el derecho a la alimentación y a un nivel de vida adecuado.

La **Constitución Política de Colombia**, en el artículo 44, consagra los derechos fundamentales de los niños, entre ellos, el derecho a la salud, a la alimentación equilibrada, a la educación y a la cultura, de manera que la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos.

Con el propósito de mejorar la situación alimentaria de los escolares más pobres, la **Ley 715 de 21 de diciembre de 2001** establece que *“(...) el Sistema General de Participaciones está constituido por los recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política a las entidades territoriales, para la financiación de los servicios cuya competencia se le asigna en la presente ley”*. Establece también que, *“(Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, programas de alimentación escolar, con los recursos descontados para tal fin de conformidad con lo establecido en el artículo 2º, párrafo 2 de la presente Ley⁵¹, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. (...) Estos recursos se distribuirán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general”*. (Numeral 17 del Art. 76).

La **Ley 115 de 1994**, “Por la cual se expide la Ley General de Educación”, define en su artículo 14, que *“en todos los establecimientos oficiales o privados que ofrezcan educación formal es obligatoria en los niveles de la educación preescolar, básica y media cumplir con: (...) b) el aprovechamiento del tiempo libre, el fomento de las diversas*

⁵¹ Ley 715 de 2001, en el párrafo 2 del art. 2º establece que de los recursos que conforman el SGP, previamente se descontará cada año un monto equivalente al 4% de tales recursos y, el 0,5% de éstos, los distritos y municipios los destinarán a los programas de alimentación escolar establecidos en el artículo 76,17 de la misma Ley

culturas, la práctica de la educación física, la recreación y el deporte formativo (...)", además de lo definido en la **Ley 934 del 2004**, Por la cual se oficializa la Política de Desarrollo Nacional de la Educación Física y se dictan otras disposiciones!; en la cual se indica la necesidad de incorporar prácticas para los niños y jóvenes encaminadas a lograr los objetivos de esta actividad.

Acorde con este marco, el Código de la Infancia y la Adolescencia expedido por medio de la **Ley 1098 de 8 de noviembre del 2006**, establece que *"El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, mantendrá todas las funciones que hoy tiene (Ley 75/68 y Ley 7ª/79) y definirá los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, las niñas y las adolescentes, y para asegurar su restablecimiento. Así mismo coadyuvará a los entes nacionales, departamentales, distritales y municipales en la ejecución de sus políticas públicas, sin perjuicio de las competencias y funciones constitucionales y legales propias de cada una de ellas."* (Parágrafo del Artículo 11).

Establece igualmente que *"Los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico, psicológico (...)"* (Artículo 24) y que *"(...). Son derechos impostergables de la primera infancia, la atención en salud y nutrición, el esquema completo de vacunación, (...)"* (Artículo 29).

Dentro de las obligaciones especiales del sistema de seguridad social en salud establece el de *"(...). 1. Diseñar y desarrollar programas de prevención en salud, en especial de vacunación, complementación alimentaria, suplementación nutricional, vigilancia del estado nutricional y mejoramiento de hábitos alimentarios"* (Numeral 1 del Art.46). De otra parte, el Código consagra como obligación del Estado diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar. (Numeral 23 del Art.41).

Mediante la **Ley 1176 de 27 de diciembre del 2007**, se ratifica la asignación de recursos del SGP para programas de alimentación escolar, y se establece que *"(...). las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para el desarrollo del programa"* (artículo16).

Acorde con los mismos lineamientos, la destinación de los recursos puede ser para compra de alimentos, contratación de personal aseo y combustible para la preparación de alimentos, menaje, dotación y reposición de dotación o para contratación de terceros para prestación del servicio de alimentación escolar (artículo18). La implementación, a partir del 2009, de un sistema de seguimiento y monitoreo de los recursos de alimentación escolar en establecimientos educativos oficiales, con el fin de monitorear la cobertura alcanzada y la eficiencia en el uso de estos recursos, es una responsabilidad asignada al ICBF (artículo 16).

Esta Ley establece por lo menos tres (3) elementos para priorizar la focalización: (i) focalización territorial para ampliación de cobertura, seleccionando los municipios con mayor índice de pobreza (medido por NBI), (ii) focalización de establecimientos educativos oficiales que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas, con mayor proporción de población sisbén 1 y 2, y (iii) focalización progresiva de los alumnos matriculados por grados, iniciando por preescolar y los primeros grados de primaria (artículos 17 y 19). En cuanto a la ampliación de coberturas, esta Ley establece que podrá realizarse, siempre y cuando se garantice la continuidad de recursos para dicha ampliación, de manera que, si las entidades territoriales realizan ampliación de cupos del programa con recursos diferentes al SGP y del ICBF, deben mantenerlos de manera permanente (párrafo del Artículo 19).

Los recursos de asignación especial para programas de alimentación escolar del SGP, se distribuirán entre distritos y municipios aplicando los siguientes criterios: “(...)1. El 95% por equidad, definida como el peso relativo que se asigna a cada entidad territorial de acuerdo con la matrícula de la vigencia anterior para lo cual se realiza la distribución, certificada por el Ministerio de Educación Nacional, expandida por la dispersión poblacional y ponderada por el Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas, o el indicador que lo sustituya determinado por el DANE; 2. El 5% por eficiencia, entendida como el incentivo a cada entidad territorial que reduzca la deserción escolar de un año a otro (...)” (artículo 17).

La Ley 1283 del 5 de enero de 2009, la cual, en sus artículos 1 y 2 modificó y adicionó el artículo 14 a la Ley 756 de 2002 y el artículo 15 de la ley 141 de 1994. Estableció la destinación que los recursos de regalías y compensaciones monetarias que son distribuidos a los municipios productores y a los municipios portuarios, así:

El noventa por ciento (90%) a inversión en proyectos de desarrollo Municipal y Distrital, contenidos en el Plan de desarrollo, con prioridad para aquellos dirigidos a la construcción, mantenimiento y mejoramiento de la red terciaria a cargo de las entidades territoriales, proyectos productivos, saneamiento ambiental y para los destinados en inversiones en los servicios de salud, educación básica, media y superior pública, electricidad, agua potable, alcantarillado y demás servicios públicos básicos esenciales, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 129 del Código de Minas (Ley 685 de 2001). De este porcentaje, las entidades beneficiarias deben destinar como mínimo el uno por ciento (1%) de estos recursos a proyectos de inversión en nutrición y seguridad alimentaria para lo cual suscribirán convenios interadministrativos con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF(...). (Artículo 1)

A su vez, en el artículo 2, señala que los recursos de regalías y compensaciones monetarias distribuidos a los departamentos productores, tendrán como destinación *noventa por ciento (90%), a inversión en Proyectos prioritarios que estén contemplados en el Plan General de Desarrollo del Departamento o en los planes de desarrollo de sus municipios, y de estos, no menos del cincuenta por ciento (50%) para los Proyectos*

prioritarios que estén contemplados en los Planes de Desarrollo de los municipios del mismo departamento, que no reciban regalías directas, de los cuales no podrán destinarse más del quince por ciento (15%) a un mismo municipio. En cualquier caso, tendrán prioridad aquellos proyectos que beneficien a dos o más municipios. De este porcentaje, las entidades beneficiarias deben destinar como mínimo el uno por ciento (1%) de estos recursos a Proyectos de inversión en nutrición y seguridad alimentaria para lo cual suscribirán Convenios Interadministrativos con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.

La **Ley 1355 del 14 de Octubre de 2009**, “Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención”

La **Ley 375 de 1997**, “Por la cual se crea la ley de la juventud y se dictan otras disposiciones”, la cual establece el marco institucional, para orientar las políticas, los planes y los programas por parte del Estado y la sociedad civil para la juventud.

El CONPES 091 de 2005, el cual define las metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos del Desarrollo del Milenio 2015, y los compromisos del país frente a la cumbre mundial de Alimentación 2005.

El CONPES 113 de marzo de 2008, el cual formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional –PSAN- y refuerza los compromisos asumidos por el País para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Se menciona que, con los programas de complementación alimentaria, orientados a la atención de grupos vulnerables, se logró una mejora en la situación de desnutrición infantil global aguda y crónica en el periodo 1996-2002, y también los avances logrados en normatividad sobre control y vigilancia de los alimentos.

La Política de PSAN está dirigida a toda la población colombiana y requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de los desplazados por la violencia, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta Política.

Uno de sus objetivos es la articulación de los diferentes programas, proyectos y acciones inter e intrasectoriales, para lograr un mayor impacto de la política en la población, en especial sobre la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente. Otro objetivo relacionado a la alimentación escolar es el de crear condiciones para un mejor desarrollo educativo contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo. Para que se logren estos objetivos, son necesarias las alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional, que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables

utilizando diversos mecanismos. Una de sus metas, es lograr que en los establecimientos educativos oficiales que atiendan mayoritariamente a la población pobre y vulnerable, según lo defina el Sisbén, se alcance la cobertura universal con programas de alimentación escolar en 2015.

En este mismo orden, el documento CONPES 3622 de 2009, declaró el programa de alimentación escolar de importancia estratégica para el Gobierno Nacional. Con la expedición del **Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997** se hizo un avance importante en la normativa sobre aspectos sanitarios relacionados con la alimentación escolar, bajo el ámbito de aplicación de salud, se regularon todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

El Decreto se aplica a todas las fábricas y establecimientos, incluyendo los restaurantes escolares, donde se procesan los alimentos; todas las actividades de fabricación y todas las etapas hasta la comercialización de los alimentos; los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano; a las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación y todas las etapas que se den hasta la comercialización de los alimentos. Se hace referencia a las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos (edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos de fabricación, aseguramiento y control de calidad, saneamiento, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización; restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos). También son abordados temas relacionados a vigilancia y control (registro de alimentos, aspectos de importación y exportación de alimentos).

El Decreto **1137** de 29 de junio de 1999, “Por el cual se organiza el Sistema Administrativo de Bienestar Familiar, se reestructura el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y se dictan otras disposiciones”, ratifica que EL BIENESTAR FAMILIAR es un servicio público a cargo del Estado que se presta por medio del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.

Posteriormente, el **Decreto 60 de 18 de enero de 2002** promovió la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico –HACCP- como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos, establece el procedimiento y reglamenta el proceso de certificación en las fábricas de alimentos. Para que sea aplicado, uno de los prerrequisitos es el cumplimiento de aspectos abordados en el decreto 3075.

En el marco de la protección social, el **Decreto 3039 de 10 de agosto de 2007** adoptó el **Plan Nacional de Salud Pública 2007-2010**, que definió, como una de las prioridades nacionales en salud, mejorar la situación nutricional y estableció, como estrategia para ello, los planes territoriales de seguridad alimentaria y nutricional, asimismo, para que estos permitan dar cumplimiento a las metas de los planes de Desarrollo.

Con el **Plan Nacional de Desarrollo 2006-2010** se reconoce la importancia de formular una política de seguridad alimentaria y nutricional como una de las estrategias para lograr la garantía de los derechos fundamentales, económicos y sociales, considerando conceptos importantes de disponibilidad y acceso a alimentos, consumo y aprovechamiento biológico, calidad e inocuidad de los alimentos.

La **Directiva Ministerial No.13 de abril de 2002**, expedida por el MEN y el ICBF, orientaciones a los Alcaldes, Secretarios de Educación, Rectores y Directores de establecimientos educativos, entre otros, sobre el uso de los recursos provenientes del SGP dedicados a la alimentación escolar. En particular, sugiere priorizar como beneficiarios la población escolar rural e indígena y los estudiantes pobres y vulnerables que no tengan atención alimentaria. Respecto a los gastos, prioriza la asignación de recursos (por lo menos el 80%) para alimentación y sugiere el costo del cupo/niño/día en 8% del SDMLV, procurando prestar el servicio al mismo grupo de usuarios y con la posibilidad de establecer cuotas de participación para ampliar cobertura del programa, mejorar la calidad de la alimentación, o incrementar días de atención en el año. En cuanto a prestación del servicio, menciona que se busca garantizar como mínimo el 20% de requerimientos diarios de calorías y nutrientes, que las estrategias de ejecución deben contemplar la concurrencia y la participación social, en tanto que el seguimiento y evaluación del programa debe ser realizado por los distritos y municipios.

En cumplimiento de lo establecido por la normatividad,⁵² en cuanto a la definición de lineamientos técnicos, el ICBF actualiza los Lineamientos técnico-administrativos y estándares para la asistencia alimentaria al escolar –PAE- (**Resolución No. 3858 de 31 de diciembre de 2007, modificada por la Resolución No. 5440 de 2 de diciembre de 2009**), establece la obligatoriedad por parte de Alcaldes y Gobernadores de seguir y aplicar estos lineamientos para el desarrollo de los programas de alimentación escolar. Esta Resolución, además de precisar objetivos, criterios de focalización, y metas del programa, define los estándares de alimentación, planta física o infraestructura, equipo y menaje, así como de los recursos humanos, que se deben considerar para la prestación de los servicios de alimentación escolar.

En el *anexo 1* de este documento se amplían algunos aspectos abordados por los referentes normativos mencionados, particularmente en cuanto a asignación, distribución y programación de recursos, focalización y prestación de los servicios de alimentación escolar.

La estrategia de monitoreo, seguimiento y control integral del gasto realizado con recursos del Sistema General de Participaciones –SGP – se define en el **Decreto 028 de 10 de enero de 2008**, precisando que “(...) las actividades de monitoreo seguimiento y control integral estarán orientadas a verificar el presupuesto y ejecución adecuada de los recursos del SGP, así como el cumplimiento de las metas de continuidad, cobertura y

⁵² Particularmente lo establecido en el artículo 11 de la Ley 1098 de 2006 (Código de Infancia y Adolescencia) y en el Artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 (SGP)

calidad que se fijen con cargo a estos recursos en el plan de desarrollo respectivo” (Parágrafo 2º, Artículo 3º.) y crea la Unidad Administrativa Especial de Monitoreo, Seguimiento y Control, adscrita al Departamento Nacional de Planeación, para desarrollar tales actividades (artículo 5º.). Este Decreto fue reglamentado parcialmente por los **Decretos Nos. 2911 de 11 de agosto de 2008 y 168 de 22 de enero de 2009**. No obstante, el **Decreto No. 791 de 2009** suprime la Unidad y reasigna sus funciones al Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

La Directiva No. 12 de abril de 2010, expedida por el MEN y el ICBF, propone orientaciones para la coordinación interinstitucional del registro de beneficiarios y la ejecución del PAE en Colombia

De otra parte, el ICBF reconoce la Protección del Medio Ambiente como trascendental para el progreso y desarrollo de la calidad de vida de la familia, los niños niñas y adolescentes, la sociedad colombiana en general, por lo cual la aplicación de la normatividad sobre **Política Ambiental** (Resolución No. 0840 de 13 de marzo de 2009) es de ineludible cumplimiento. Así mismo, con la integración de los Sistemas de Gestión de la Calidad, Gestión Ambiental y el Modelo Estándar de Control Interno – MECI en el Sistema Integrado de Gestión – SIGE (Resolución No. 0671 del 8 de febrero de 2010), se vincularon para su implementación cuatro (4) objetivos ambientales, los cuales están enfocados en la prevención y mitigación de los impactos ambientales negativos, generados por las actividades, programas y servicios brindados por el Instituto.

Respecto de la atención de los grupos étnicos, la **Resolución No. 3622 de 14 de Diciembre de 2007**, aprobó el marco general, orientaciones de política pública y lineamientos de atención diferenciada en materia de familia, infancia y adolescencia en grupos étnicos de Colombia.

Mediante Convenio Interadministrativo No. 064 de 2007, y Circular 017 de junio de 2010 se formalizó un acuerdo de voluntades entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF y la Presidencia de la República por medio del programa Presidencial de Modernización, Eficiencia, Transparencia y Lucha Contra la Corrupción –PPLCC, para fortalecer el ejercicio del control social en los Municipios y distritos en los programas públicos de Alimentación Escolar.

MARCO CONCEPTUAL

La Ley 1098, Código de la Infancia y la Adolescencia impulsa al Estado en su conjunto, a constituirse en el garante de los derechos de todos los niños, niñas y adolescentes, efectivamente, los derechos deben ser asegurados integral y universalmente desde el reconocimiento de las diferencias por condiciones de sexo, edad, grupo étnico, capacidades diferenciadas o ciclo vital. Por otro lado la articulación de las acciones, esfuerzos y recursos se regirán por principios de corresponsabilidad y concurrencia entre Familia, Sociedad y Estado.

La definición de Protección Integral⁵³, contempla, cuatro tipos de acciones de los derechos, conforme a lo estipulado en la Convención Internacional sobre los Derechos del Niño: *Reconocimiento, garantía, prevención y restablecimiento.*

El Reconocimiento de los derechos de los niños, pero también de los niños, se trata del reconocimiento de la dignidad constitutiva de los seres humanos desde la gestación y durante su desarrollo, pero también de la infancia como categoría social, como componente estructural y actuante de la vida social.

La Garantía del ejercicio de los derechos; consiste en asegurar las condiciones para ejercer la ciudadanía. En esa medida, la garantía, compete enteramente al Estado como primer compromisario, ante la comunidad internacional y ante sus propios ciudadanos, de proveer las condiciones de ejercicio pleno, protección y restablecimiento de los derechos bajo los principios de universalidad e integralidad.

Acercas de la Prevención de su amenaza o vulneración; prevención de todos los riesgos posibles para el ejercicio libre y autónomo de sus derechos por parte de los niños, niñas y adolescentes. Incluye el conjunto de acciones propositiva para detectar de forma temprana dichos riesgos, comprender de manera completa y compleja su origen y naturaleza y, por supuesto, las acciones para contrarrestarlos.

EL Restablecimiento de derechos vulnerados o restauración de la dignidad e integridad (de los niños y niñas) como sujetos y de la capacidad para hacer un ejercicio efectivo de los derechos.

De otra parte La ley 1098 establece también principios de interpretación, que son nociones rectoras de carácter aclarativo y explicativo e imponen la revisión de cada caso

⁵³ ICBF. Lineamientos técnicos para el Marco general y orientaciones de Políticas Públicas y Planes territoriales en Materia de Infancia y Adolescencia. Mayo 7 de 2007.

como único e individual y sitúan en contexto histórico y cultural las acciones estatales.
Estos principios son:

El interés superior, el cual permite tomar decisiones que privilegien a los niños, niñas y adolescentes desde la perspectiva de sus derechos, la Prevalencia de los derechos, los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.

La Exigibilidad es la posibilidad de que cualquier persona pueda exigir de la autoridad competente el cumplimiento y restablecimiento de los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes.

La Universalidad, como principio que impone garantizar todos los derechos de todos los niños, las niñas y los adolescentes.

La equidad introduce el reconocimiento de la diversidad en la igualdad y hace referencia al esfuerzo necesario para desarrollar y ofrecer las condiciones materiales y socioculturales requeridas, para que cada uno y cada una tengan la oportunidad de acceder a una mejor calidad de vida y a desarrollar sus propias potencialidades a partir de sus propias condiciones. este principio se encuentra relacionado con la perspectiva de género que, según la define el Código de la Infancia y la adolescencia, consiste en el *reconocimiento de las diferencias sociales, biológicas y psicológicas en las relaciones entre las personas según el sexo, la edad, la etnia y el rol que desempeñan en la familia y en el grupo social*; también se suponen incluidas las condiciones de discapacidad o de capacidades diferenciadas de los individuos, así como cualquier otra situación o condición de diversidad, desventaja o vulnerabilidad física, psicológica, social o cultural.

La Solidaridad, se refiere a la cooperación de todos los asociados para la creación de condiciones que favorezcan el mantenimiento de una vida digna por parte de los mismos.

La Integralidad, como principio supone que al niño, niña o adolescente, reconocido como ser íntegro y sujeto de derechos, se le habrán de garantizar todos los derechos para que obtenga su desarrollo pleno y armonioso desde la concepción hasta la adolescencia.

La Ley de infancia, también establece tiene como principios orientadores de la acción, la **corresponsabilidad**, que supone la concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar el ejercicio de los derechos de los niños, niñas y adolescentes, la corresponsabilidad implica que **el Estado** tiene el deber de garantía de los derechos fundamentales, requiere el apoyo de los otros actores sociales que deben concurrir responsablemente a participar y hacer posible esta garantía desde sus respectivos roles, obligaciones y posibilidades. La **familia** como contexto más cercano y espacio primario de socialización, debe asegurar el ejercicio de los derechos de sus miembros, especialmente si estos son menores de 18 años y por ello requieren especial cuidado y atención, **La sociedad** por su parte concurrirá solidariamente a esta garantía.

El Código de la Infancia y la Adolescencia señala que en cumplimiento de los principios

de corresponsabilidad y solidaridad, las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos y demás personas jurídicas, así como las personas naturales, tienen la obligación y la responsabilidad de tomar parte activa en el logro de la vigencia efectiva de los derechos y las garantías de los niños, las niñas y los adolescentes.

En síntesis, para el cumplimiento de la responsabilidad tanto de la familia como de la sociedad y el Estado en términos de corresponsabilidad, es necesario considerar que el ejercicio de los derechos depende de manera recíproca de las acciones afirmativas que cada una de estas instancias tiene que asumir, sin interferencias, de manera complementaria e interdependiente.

Otro principio es **la Participación** que se entiende como el ejercicio democrático que permite a los ciudadanos individual o colectivamente conocer, decidir, acompañar y vigilar los asuntos de la administración pública, desde la toma de decisiones en el proceso de planeación hasta el control de la ejecución de los recursos de inversión del Estado; por lo tanto se consagra como derecho fundamental de todo ciudadano el derecho de participación en la toma de decisiones, planeación, gestión, ejecución y control de la actividad pública. Su promoción implica, en un primer momento, el trabajo por el reconocimiento y el ejercicio de un derecho como tal.

La Complementariedad, es el principio que hace posible el cumplimiento integral y el restablecimiento de los derechos de niños, niñas y adolescentes a partir de optimizar recursos y articular competencias, en función del reconocimiento de la relación de interdependencia que tienen las acciones de cada actor con respecto a las de los demás. En consonancia con los principios de solidaridad y corresponsabilidad, desarrollados anteriormente, la complementariedad de la acción pública con la acción privada y comunitaria fortalece la creación de una conciencia colectiva de lo público, y mejora las condiciones de competitividad del territorio, ampliando los consensos culturales entre grupos humanos social y culturalmente diversos y defendiendo la capacidad de gestión de la política local, con el fin de negociar una relación económica y territorial que defienda el bien común .

La Subsidiariedad, como principio que garantiza el cumplimiento y restablecimiento de los derechos de niños, niñas y adolescentes a partir del cabal cumplimiento de los deberes estatales, mediante la regulación o la asignación de competencias de ciertas autoridades o actores sociales cuando los titulares no pueden asumirlo.

En concordancia con las exigencias derivadas de la ley de la Infancia y la adolescencia se destacan tres enfoques que se muestran altamente compatibles con las orientaciones que requiere la ley para su implementación:

- **Enfoque de redes:**

Puntualiza a la red de un individuo como el conjunto de relaciones humanas que poseen significación perdurable en su vida y los espacios en donde se puede generar este

fortalecimiento, están en la vida cotidiana, en los espacios y escenarios de interacción humana natural, la familia, los grupos de pares, las escuelas, la comunidad, el barrio, el municipio, la ciudad, los espacios institucionales de formación, cuidado y protección.

La familia, definida como una unidad eco sistémica de supervivencia y de construcción de solidaridades de destino, a través de los rituales cotidianos, los mitos y las ideas acerca de la vida, en el interjuego de los ciclos evolutivos de todos los miembros de la familia con su contexto sociocultural [18]

- **Enfoque diferencial:**

En el enfoque diferencial se tienen en cuenta los derechos y las necesidades específicas de los individuos según su pertenencia a diferentes grupos poblacionales (género, ciclo de vida, grupos étnicos, grupos religiosos o culturales diferenciados, otros), según condiciones o circunstancias específicas de diferencia, desventaja o vulnerabilidad física, psicológica, social, económica, cultural, de diversidad sexual, o por haber sido afectados o ser víctimas de situaciones catastróficas o de alto impacto emocional y social como desastres (naturales o antrópicos), cualquier tipo de violencia, orfandad, etc.

- **Enfoque territorial:**

Este enfoque promueve la importancia de adelantar un proceso integral y concertado de articulación de las actividades institucionales y no institucionales, en una unidad territorial donde se expresan y encuentran diferentes actores sociales; Los departamentos, los municipios, los distritos y los territorios indígenas, deben agrupar y ordenar el aporte del Estado y la sociedad en asuntos relacionados con la garantía de los derechos de la niñez y la adolescencia. Igualmente deben impulsar los programas de promoción y asistencia social y la constitución de redes de protección y apoyo a la familia; porque es en el territorio en donde la gestión pública adquiere sentido para garantizar la calidad de vida de sus pobladores.

La planificación desde el enfoque territorial se convierte en un proceso integral de proyección de las diferentes directrices y de ordenamiento de las actividades humanas en el territorio, de manera que se puedan atender las diferentes necesidades económicas, sociales y políticas de acuerdo con los recursos y posibilidades del municipio.

La Ley 1098 de 2006, ratifica la responsabilidad de alcaldes y gobernadores y presidente de la república en cada nivel territorial de la gestión, diseño, ejecución y evaluación de las políticas públicas de infancia y adolescencia con la asistencia técnica del ICBF; dichas políticas deben resultar de procesos de participación de la sociedad, de la familia y de los mismos niños, niñas y adolescentes, y deben facilitar la acción coordinada del Sistema Nacional de Bienestar Familiar en todos los aspectos que exige la protección integral de los derechos de la infancia y la adolescencia; y, finalmente, define que los escenarios de participación y concertación por excelencia para este proceso son los Consejos de Política Social.

El Consejo de Política Social –CPS- es la instancia fundamental que se utiliza como

estrategia para la coordinación para el desarrollo del SNBF, debe ser liderado por el Alcalde y de ellos hacen parte representantes de los diferentes sectores sociales y de organizaciones de la comunidad. Pueden ser Departamentales, Municipales o locales.

El Sistema Nacional de Bienestar Familiar -SNBF-, definido como el conjunto de organizaciones gubernamentales, no gubernamentales, sociales y comunitarias que proponen el cumplimiento de objetivos comunes en torno al mejoramiento de la calidad de vida de la niñez y adolescencia.

En este contexto **la Política Pública** es el conjunto de acciones que adelanta el estado, con la participación de la sociedad y de la familia, para garantizar la protección integral de los niños, niñas y adolescentes, las políticas públicas se ejecutan por medio de la formulación, implementación, evaluación y seguimiento de planes, programas, proyectos y estrategias. (Artículo 201 Ley de infancia y adolescencia).

Como marco de Referencia para el Programa de Alimentación Escolar respecto a las políticas públicas desarrolladas en el País para la atención de la infancia y adolescencia se encuentran la **Política Nacional de Seguridad alimentaria y nutricional** y el **Plan de niñez y adolescencia 2008 -2017 - Colombia: Niñas, Niños y Adolescentes Felices y con Igualdad de Oportunidades**.

Teniendo en cuenta los resultados de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia ENSIN 2005⁵⁴, considerada la fuente oficial de información en este tema para el País, los índices de desnutrición que existen actualmente en la población escolar son:

- 12.6 % Niños y Niñas entre 5 y 9 años presenta retraso en su crecimiento.
- 5% Niños y Niñas entre 5 y 9 años presenta bajo peso para su edad.
- 37.6 % Niños y Niñas entre 5 y 12 años presenta anemia.
- 36% Niños y Niñas entre 4 y 18 años presenta deficiente consumo de proteína.
- 50% Niños y Niñas entre 4 y 18 años presenta deficiente consumo de energía.
- 81.3% Niños y Niñas entre 4 y 18 años presenta deficiente consumo de calcio.

Con base en estas cifras que evidencian una problemática de alimentación y nutrición de la infancia y adolescencia en el país y los compromisos adquiridos la Cumbre del Milenio de las Naciones Unidas celebrada en septiembre de 2000, respecto al cumplimiento de los ocho Objetivos de desarrollo del Milenio (ODM), que se intenta alcanzar para 2015.

⁵⁴ La ENSIN es una de las encuestas de situación nutricional de mayor cobertura en América Latina, en el 2005 se realizó con representatividad regional y subregional y para el 2010 se realizará una segunda encuesta con representatividad departamental que promoverá la apropiación de los gobernadores y alcaldes en el compromiso con el abordaje de los determinantes de los problemas en sus territorios.

El ICBF y el Ministerio de Protección Social formulan la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como eje fundamental para el desarrollo social y económico del País, mediante el CONPES 113 de marzo de 2008.

La **Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional** está dirigida a toda la población colombiana y, especialmente, requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de los desplazados por la violencia, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta Política.

La Seguridad Alimentaria se define como “... la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa”

Los objetivos de la Política PSAN son:

- Articulación, es decir la concertación y cooperación armónica y, coherente de los diferentes programas, proyectos y acciones inter e intrasectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas y la prestación del servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente.
- Crear condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo, siendo este el objetivo substancial del PAE.

Con el fin de lograr estos objetivos, es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Una de sus metas es lograr que en los establecimientos educativos oficiales que atiendan mayoritariamente a la población pobre y vulnerable, según lo defina el Sisben, se alcance la cobertura universal con programas de alimentación escolar en 2015.

De acuerdo con lo anterior, el PAE tiene metas nacionales, por cuanto contribuye directamente a alcanzar los objetivos del Milenio para el 2015, específicamente con el Objetivo 1: Erradicar la pobreza extrema y el hambre, y el Objetivo 2: Lograr la enseñanza primaria universal.

Adicionalmente, dentro de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar, de amplia cobertura en

el país y que contribuye en primera instancia a mitigar el Hambre, y promover la capacidad de aprendizaje, Es importante mencionar que el programa de alimentación, mediante el Desayuno escolar que puede definirse simplemente como la primera comida del día, pero esta definición no deja entrever la importancia que tiene dentro de la dieta total, especialmente en los niños y adolescentes quienes son los que con mayor frecuencia se saltan esta comida.

Desde el punto de vista fisiológico, la primera comida del día irrumpe un periodo de ayuno prolongado: las horas de sueño. Durante el sueño, muchas funciones cerebrales "se duermen" necesitando del aporte energético que les proveerá el desayuno para reactivarse para el día. Los nutrientes básicos para cumplir con este objetivo son el hierro, el zinc y el calcio, entre otros minerales. Según diversos estudios, se ha demostrado que la primer comida del día ayuda a los niños a pensar con rapidez, prestar atención y comunicarse en forma apropiada con el entorno. Un niño en edad escolar que concurre a su colegio sin desayunar correctamente tiene dificultades de concentración y memoria o también puede sentirse cansado y nervioso; funciones cerebrales, que se han vinculado con el buen desayuno.

La omisión del desayuno o la realización de desayunos nutricionalmente inadecuados se ha asociado con un menor rendimiento físico e intelectual y con una menor ingesta de algunos nutrientes. Esto contribuye a aumentar los desajustes o desequilibrios en la dieta, pues los niños que no desayunan tienen mayor dificultad para alcanzar las ingestas recomendadas de energía y nutrientes. Además, estos hábitos poco saludables instaurados durante la infancia, serán muy difíciles de corregir en el adulto. Es importante recordar que la infancia es la mejor época para adquirir buenos hábitos alimenticios.

Está comprobado que sin el desayuno la alimentación difícilmente puede ser nutricionalmente adecuada. El desayuno debe aportar entre un 20 a 25% de las calorías diarias y es una buena ocasión para incluir los alimentos que no deben faltar en la dieta: lácteos, frutas y cereales, entre otros.

Es importante desayunar todos los días para conseguir un óptimo rendimiento físico e intelectual, el organismo necesita energía y nutrientes para ponerse en marcha, especialmente después de largas jornadas de ayuno transcurridas desde la comida nocturna. El desayuno aporta la energía para empezar el día y contribuye a una correcta distribución de las calorías a lo largo de la jornada, además de ayudar a mantener el peso, pues evita que se llegue a la comida con una necesidad compulsiva de comer.

En la infancia y adolescencia –etapas de máximo crecimiento– el desayuno juega un papel decisivo en el óptimo desarrollo. Para muchas personas, el consumo de lácteos –principal fuente de calcio– está asociado con el desayuno, de manera que si este no se realiza, la falta de calcio podría dar lugar a deficiencias que repercutirán en la salud (alteraciones del crecimiento, osteoporosis, etc.). En los adultos permite mantener una dieta equilibrada y en las personas mayores, además de ser una comida apetecible y

deseada, presenta la ventaja de incluir alimentos fáciles de conservar, preparar, masticar y digerir.

Ernesto Pollit asegura que *“la función cerebral puede ser más vulnerable en dos periodos del ciclo vital: en niños cuyas facultades cognoscitivas están en proceso de maduración y en adultos mayores en los que estas facultades están en declive. La omisión del desayuno afecta ciertas habilidades, como las relacionadas con la memoria de trabajo”*.

La disminución de la velocidad y exactitud en pruebas de la memoria inmediata, la memoria tardía, la memoria de reconocimiento y la memoria espacial, que son funciones necesarias para el proceso de aprendizaje escolar, también pueden presentarse cuando se pasa por alto el desayuno. En conclusión, es importante y necesario desayunar todos los días para conseguir un óptimo rendimiento físico e intelectual.

El PAE en su objetivo de fomentar hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludable promueve la prevención de enfermedades infecciosas, la desnutrición y las enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes tipo 2, las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, acorde a lo establecido en la ley contra la Obesidad y la normatividad referente a la actividad física, promoviendo ambientes saludables, saneando el agua, utilizando alimentos confiables y creando espacios seguros y libres de contaminación, para que los niños, que son el futuro de la vida, crezcan fuertes y se conviertan en adultos saludables.

La práctica de una actividad física adecuadamente orientada y de deportes puede fomentar también la adopción de otras actitudes de conducta propiciadoras de la salud, incluidos el rechazo o la reducción de los hábitos de fumar, beber alcohol y consumir drogas. También puede fomentar la adopción de prácticas más seguras, la comprensión de la necesidad de descanso y la elección de una dieta saludable.

La actividad física se define como cualquier movimiento corporal producido por la musculatura esquelética, con el consiguiente gasto de energía. Para obtener beneficios para la salud se recomienda una actividad física adecuada durante toda la vida. La actividad física es un determinante fundamental del gasto energético, por lo que es fundamental para el equilibrio calórico.⁵⁵

Dados los importantes y en parte exclusivos beneficios para la salud que se derivan de la actividad física la OMS *“afirma rotundamente que las oportunidades para la actividad física deben ser un derecho esencial de todos los niños y los jóvenes; a los padres, la comunidad local, el sistema educativo y la sociedad en conjunto corresponde brindárselos.”*

⁵⁵ Organización Mundial de la Salud, Estrategia mundial sobre régimen alimentario actividad física y salud. 2004.

Respecto al Plan de niñez y adolescencia 2008 -2017 - Colombia: *Niñas, Niños y Adolescentes Felices y con Igualdad de Oportunidades*⁵⁶.

El plan contiene el compromiso del estado, la familia y la sociedad colombiana con las niñas, niños y adolescentes hasta el año 2018, y consiste en agrupar las prioridades en cuatro áreas e intensificar esfuerzos para que *durante los próximos diez años más Niñas, niños y adolescentes de Colombia tengan las garantías básicas para el logro de sus derechos, mejores condiciones de vida y mejores oportunidades, a fin de responder a todos y a todas –sin excepción alguna– con condiciones adecuadas de existencia, protección, desarrollo y participación. Este contempla doce objetivos:*

Existencia:

- o Todos vivos (que ninguno muera cuando puede evitarse)
- o Ninguno sin familia
- o Todos saludables
- o Ninguno desnutrido o con hambre

Desarrollo

- o Todos con educación de calidad y no discriminante
- o Todos jugando
- o Todos capaces de manejar los afectos y las emociones

Ciudadanía

- o Todos registrados
- o Todos participando en la vida de la comunidad

Protección

- o Ninguno maltratado o abusado
- o Ninguno en una actividad perjudicial o violenta
- o Los adolescentes acusados de violar la ley con debido proceso y sanciones educativas y proporcionales

Con este Plan, el Poder Ejecutivo insta al Poder Legislativo y al Poder Judicial, al Ministerio Público, al Sistema de Registro Civil, la Defensoría del Pueblo y la Contraloría General de la República, la Policía de Infancia y Adolescencia, la academia, la iglesia, los gremios, la sociedad civil organizada, y expertos en el tema, a redoblar sus esfuerzos en favor de los derechos de las niñas, niños y adolescentes, y ofrece su plena voluntad de coordinación en este campo.

⁵⁶ Ministerio de Protección Social. Bogotá. 2008 plan de niñez y adolescencia 2008 -2017 - Colombia: *niñas, niños y adolescentes felices y con igualdad de oportunidades*.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

Bellú R., Ortisi MT; scaglioni S, Agostini C, Salanitri vs, Riva E, Giovanni M. "Lipid and apoprotein A –I and B levels in obese school-age children: results of a estudio in the milan area". J Pediatr Gastroenterol Nutr 1993; 16: 446 – 450.

Castro Janeth, Rojas Sonia Margarita, Ruiz César A. y otros. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. ICBF. Bogotá, D.C., 2002.

CONPES 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria. Bogotá. D.C. marzo de 2008.

DANE. Proyecciones Anuales de población por sexo, según grupos quinquenales de edad 1985-2015.

DANE. Encuesta Nacional de Hogares. Bogotá, D.C., 2001.

DANE. Encuesta Calidad de Vida 2003. Cálculos ICBF.

DANE. Proyecciones 2005.

Departamento Nacional de Planeación, DNP. Documento del Consejo de Política Económica y Social, CONPES Social No. 091 del 2005, Metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos de Desarrollo del milenio 2015. Versión aprobada. Bogotá, 2005.

Departamento Nacional de Planeación, DNP. Documento del Consejo de Política Económica y Social, CONPES Social No. 097 de 2006. Versión aprobada. Bogotá, enero de 2006.

Decreto número 3075 de diciembre 23 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.

DNP- ICBF. Marco para las Políticas Públicas y Lineamientos para la planeación del desarrollo de la Infancia y Adolescencia en el Municipio. ICBF-DNP

ICBF. Dirección de Planeación, Subdirección de Programación. "Política de focalización ICBF, 2003 - 2006". Bogotá, D.C., julio de 2003.

ICBF. Evaluación de la implementación de la modalidad Desayuno escolar. Bogotá, D.C., 2000.

ICBF. Guías alimentarias para la población colombiana. Bogotá, D.C., 1999.

ICBF. Resolución 3622. Marco General, orientaciones de Política Pública y Lineamientos de Atención Diferenciada en Materia de Familia, Infancia y Adolescencia en Grupos Étnicos de Colombia. Bogotá, D.C. 2007

ICBF. Tabla de composición de alimentos colombianos. Bogotá, D.C.2005

ICBF. Recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana. Bogotá, D.C., 1988.

ICBF. Evaluación de la modalidad Almuerzo - Refrigerio con empresa privada. Bogotá, D.C., 1997-1999.

ICBF. Diagnóstico de las modalidades Refrigerio Reforzado y Almuerzo, administrados por asociaciones de padres de familia. Bogotá, D.C.1997-1999.

ICBF. Evaluación de Procesos y Resultados del Proyecto en el año 1992, la validación con algunas Regionales en 1995. ICBF - Dirección de Evaluación, Subdirección de Evaluación. Estudio de Alimentación Escolar. Bogotá, D.C., 2003.

ICBF. Lineamientos técnicos para el Marco general y orientaciones de Políticas Públicas y Planes territoriales en Materia de Infancia y Adolescencia. Mayo 7 de 2007.

ICBF. Lineamientos técnicos para la inclusión y atención de familias. ICBF, febrero de 2008.

ICBF. Sistema de Supervisión- Interventoria de los contratos de aporte suscritos por el ICBF. Bogotá. D.C 2010.

ICBF. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población Colombiana.2009.

ICBF-PMA. Soporte Institucional para el diseño del Sistema de Monitoreo y Evaluación del Programa de Alimentación Escolar en Colombia. Informe Final fase I y II. Marzo 2010.

ICONTEC Norma técnica NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007. Norma sanitaria de manipulación de alimentos 2005.

Instituto para la Investigación Educativa y el Desarrollo Pedagógico. "Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá". P. 80.

Ley 715 de 2001. Sistema General de Participaciones. Bogotá, D.C., diciembre 21 de 2001.

Ley 1098 de 2006. Ley de Infancia y Adolescencia. Bogota.D.C. 8 de Noviembre de 2006

Ley 1176 de 27 de diciembre de 2007, por la cual se desarrollan los artículos 356 y 357 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones.

Ley 1355 de 2009. Ley de Obesidad, Congreso de la República, 14 de octubre de 2009.

Ministerio de Salud-INS-ICBF-Sociedad Colombiana de Endocrinología -UNICEF-OPS-OMS- Colciencias. Prevalencia de los desórdenes por deficiencia de yodo e ingestión promedio de sal. Colombia, 1994-1998.

Ministerio de la Protección Social. Plan Nacional para la Niñez y Adolescencia. Bogotá. D.C 2008.

Murphy JM, Pagano ME, Nachmani J, Sperling P, Kane S, Klein man RE. "The relationship of school breakfast to psychosocial and academic functioning". Arch Pediatr Adolesc Med 1998; 152: 899 - 907.

OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.

Organización Panamericana de la Salud-OPS, Perfil del escolar en Colombia. 2000.

OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.

OPS. Vigilancia alimentaria y nutricional en las Américas. El costo de la malnutrición. México, 1989. p. 44.

Pollit, Ernesto. Nutrición y logros escolares. Revista Perspectivas, volumen 14 No. 4, 1984. p. 462.

Programa Mundial de Alimentos, PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación. Voces de Suramérica sobre alimentación escolar. Medellín, 1999.

World Food Program Unesco. World Health Organization. "School Feeding Handbook". Rome 1999.

UNIVERSIDAD NACIONAL - ICBF. Documento Final Proyecto de Lineamientos y Estándares de alimentación para la población colombiana aplicables a los servicios ICBF-SNBF, actualizados a la luz de los "Valores de referencia de ingesta de energía y nutrientes para la población colombiana" realizada durante la vigencia de 2005.

Formato anexo No. 1 - A. Formato ciclo de minutas

(PROGRAMA - PROYECTO) CICLO DE MINUTAS				
Sub-Proyecto _____ : *		GRUPO DE EDAD :		
GRUPO ETNICO :	Indígena _____ (etnia _____)	Sin pertenencia Etnica _____		
Afro _____	Raizal _____	ROM _____		
SEMANA No. X				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER TIEMPO DE COMIDA				
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA				
TERCER TIEMPO DE COMIDA				
Nutricionista Dietista ICBF T.P.				CM 01 V-06-2010

GUIA DE DILIGENCIAMIENTO FORMATO CICLO DE MINUTAS	
CM 01 V-06-2010	
La siguiente guía le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Ciclos de Menús Entendiendo el menú como el conjunto de platos que conforma una comida, definimos el ciclo de menús como un conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Este formato permite la rápida verificación al cumplimiento en la oferta de preparaciones a los beneficiarios, para un día seleccionado	
PROGRAMA - PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
SUB-PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
GRUPO ETNICO	Marca con una X si el Ciclo de Menús va dirigida a un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la Etnia a atender
GRUPO DE EDAD	Debe registrarse el grupo de edad para el cual se está diseñando el ciclo de menús. Este debe corresponder con lo establecido en las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, así: 6-11 meses, 1 - 3 años 11 meses, 4-6 años 11 meses, 7-12 años 11 meses, 13-17 años 11 meses
SEMANA	Registrar el número de semana a la cual corresponde el ciclo de menús, teniendo en cuenta que cada mes está conformado por 4 o 5 semanas
TIEMPOS DE COMIDA	Estos se refieren a los momentos de alimentación que se ofrecen al interior del programa. El número de momentos a ofrecer deberá corresponder a lo establecido en la Minuta Patrón, buscando respetar los hábitos alimentarios de la población
LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES,	Registrar las preparaciones que componen el menú de cada día de la semana, por tiempo de comida, para el total de semanas planeadas.

Formato anexo No. 1 - B. Ciclo de minutas - Guía de preparación

CICLO DE MINUTAS - GUIA DE PREPARACIONES

Sub-Proyecto : *

GRUPO ETNICO : Indígena ____ (etnia ____)
 Afro ____ Raizal ____ ROM ____ Sin pertenencia Etnica ____

MENU N° 1						
GRUPO ALIMENTO	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR GRUPO EDAD			PROCEDIMIENTO PREPARACION
			1 - 3 años 11 m	4 - 6 años 11 m	7 - 13 años 11 m	
CEREALES						
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS						
VERDURAS						
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)						
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)						
LACTEOS Y DERIVADOS						
FRUTAS						
AZUCARES						
GRASAS						

**GUIA DE DILIGENCIAMIENTO
 FORMATO CICLO DE MINUTAS - GUIA DE PREPARACION**

GP 01 V-06-2010

La siguiente guía le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Ciclos de Menus - Guía de Preparaciones

La Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación, de forma tal que el Nutricionista, el supervisor y el manipulador de alimentos cuenten con una herramienta que permita garantizar que, indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contará con las características organolépticas definidas, para el grupo de edad que se atenderá

PROGRAMA - PROYECTO Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente

SUB-PROYECTO Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente

GRUPO ETNICO Marcar con una X si la Guía de Preparaciones vá dirigida a un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la Etnia a atender

GRUPO DE ALIMENTO Contiene el nombre del grupo de alimentos al cual se hará referencia, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, dividiendo en dos sub-grupos el primer y cuarto grupo

PREPARACION Registrar el nombre de la preparación, cuyo ingrediente principal corresponda al grupo de alimentos establecido

GRUPO ALIMENTO	PREPARACION
CEREALES	Papa Guisada

INGREDIENTES Registrar los ingredientes que se requieren para desarrollar la preparación

INGREDIENTES
Papa común
Cebolla
Tomate
Aceite
Sal

PESO BRUTO POR GRUPO DE EDAD **Peso Bruto:** Se registra el peso total del alimento natural, incluyendo cáscara, semilla, hueso, etc., considerando la parte comestible y no comestible, por grupo de edad

PESO BRUTO POR GRUPO EDAD		
1 - 3 años 11 m	4 - 6 años 11 m	7 - 13 años 11 m
39 gr	65 gr	65 gr
6 gr	8 gr	10 gr
7 gr	9 gr	11 gr
1 cc	2 cc	2 cc
0,5 gr	0,7 gr	0,7 gr

PROCEDIMIENTO PREPARACION Describir el procedimiento general para la realización la preparación planeada, sin especificar cantidades, ya que esto dependerá del número de beneficiarios y sus edades

PROCEDIMIENTO PREPARACION
Cocine la papa en agua con sal, hasta que ablande. Aparte, prepare el guiso poniendo a sofreír la cebolla y el tomate en el aceite. Agregue el guiso a la papa, para



República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Dirección de Prevención
Subdirección de Niñez y Adolescencia



**GUIA DE DILIGENCIAMIENTO
FORMATO CICLO DE MINUTAS - ANALISIS QUIMICO**

AQ 01 V-06-2010

La siguiente guía le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Ciclos de Menús - Análisis Químico

El Análisis Químico permitirá determinar el aporte nutricional de cada menú, por grupo de edad, así como calcular el porcentaje de adecuación y por ende, el cumplimiento a lo establecido en la Minuta Patrón. Adicionalmente, permite cuantificar el costo del menú (alimentos) para cada grupo de edad, permitiendo definir ajustes o modificaciones para ajustarse al presupuesto y dar respuesta a un criterio nutricional definido

PROGRAMA - Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente

SUB-PROYECTO Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente

GRUPO ETNICO Marcar con una X si el Análisis Químico es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la Etnia a atender

GRUPO DE EDAD Debe registrarse el grupo de edad para el cual se está realizando el análisis químico del ciclo de menús. Este debe corresponder con lo establecido en las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, así: 6-11 meses, 1 - 3 años 11 meses, 4-6 años 11 meses, 7-12 años 11 meses, 13-17 años 11 meses

GRUPO DE ALIMENTO Contiene el nombre del grupo de alimentos al cual se hará referencia, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, dividiendo en dos sub-grupos el primer grupo y definiendo un grupo único para Aliños, condimentos, grasas y azúcares.

PREPARACION Registrar el nombre de la preparación, cuyo ingrediente principal corresponda al grupo de alimentos establecido

GRUPO ALIMENTO	PREPARACION
CEREALES	Papa Guisada

INGREDIENTES Registrar los ingredientes que se requieren para desarrollar la preparación. Para efectos del ejemplo, se incluyen los aliños, condimentos y grasas necesarios para la papa guisada. Estos ingredientes se deben cuantificar y analizar en el espacio generado para ello

INGREDIENTES
Papa común
Cebolla
Tomate
Aceite
Sal

PESO BRUTO **Peso Bruto:** Se registra el peso total del alimento natural, incluyendo cáscara, semilla, hueso, etc., considerando la parte comestible y no comestible, por grupo de edad

PESO BRUTO gr o cc
39
6
7
1
0,5

PESO NETO **Peso Neto:** Se registra el peso del alimento libre de la parte no comestible; es decir, desprovisto de cáscara, semilla, hueso y en general de todo el material que no sea utilizado para el consumo. Es el valor con base en el cual se realiza el análisis químico de aporte nutricional

PESO NETO gr o cc
30
5,5
7
1
0,5

NUTRIENTES Se refiere al aporte de calorías y nutrientes de cada alimento que componen cada preparación del menú analizado. Se registra el aporte de Calorías, Proteína, Grasa, Carbohidratos, Calcio, Hierro, Zinc y Vitamina A, que contiene la parte comestible (peso neto)

NUTRIENTES							
Calorías	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER

UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) Registrar la unidad de compra usual del alimento (libras, kilos, litros, etc) de acuerdo con el ciclo de compras establecido

UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)
gr o cc
Kilos
Libras
Libras
Litros
Libras

COSTO UNIDAD DE MEDIDA Registrar el costo promedio por unidad de compra usual del alimento, al interior del programa (libras, kilos, litros, etc) de acuerdo con el ciclo de compras establecido

COSTO UNIDAD DE MEDIDA
\$
1004
800
1200
4700
500

COSTO PORCIÓN Registrar el costo promedio por porción adquirida para la preparación; es decir, del peso bruto

COSTO PORCIÓN
\$
20,5
3,6
2,9
0,2
0,5

APORTE NUTRIENTES MENU Se refiere a la sumatoria del total del aporte de calorías y nutrientes de los alimentos que componen el menú. Se utiliza para Calorías, Proteína, Grasa, Carbohidratos, Calcio, Hierro, Zinc y Vitamina A

RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD) Se refiere a la cantidad de calorías y nutrientes para el grupo de edad, de acuerdo con las recomendaciones vigentes para la población Colombiana. Se registra el valor para Calorías, Proteína, Grasa, Carbohidratos, Calcio, Hierro, Zinc y Vitamina A. La Proteína equivale al 12% del VCT; Grasa al 30% del VCT y Carbohidratos al 50% del VCT

% ADECUACION Se refiere al porcentaje de cumplimiento del aporte nutricional de la minuta patrón por tiempo de comida, frente a las recomendaciones nutricionales para el grupo de edad. Este porcentaje de adecuación debe cumplir con el mínimo establecido en el Menú Patrón

	Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
APORTE NUTRIENTES MENU								
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)								
%ADECUACION								

Formato anexo No. 1 - C. ciclo de minutas -Análisis químico

CICLO DE MINUTAS - ANALISIS QUIMICO															
Sub-Proyecto : *												GRUPO DE EDAD :			
GRUPO ETNICO :		Indígena ___ (etnia ___) Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Etnica ___													
MENU N° 1															
GRUPO ALIMENTO	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCION \$
					Calorías	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER			
CEREALES															
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS															
VERDURAS															
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)															
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)															
LACTEOS Y DERIVADOS															
FRUTAS															
ALIÑOS, CONDIMENTOS, GRASAS Y AZÚCARES															
APORTE TOTAL NUTRIENTES MENU													COSTO ALIMENTOS DEL MENU \$		
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)															
%ADECUACION															
Nutricionista Dietista ICBF															
T.P.															

AQ.01 V-06-2010

Formato anexo No. 1 - D. ciclo de minutas - Lista de intercambios

LISTA DE INTERCAMBIOS		
Sub-Proyecto : PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR		
GRUPO ETNICO : Indígena ____ (etnia ____) Afro ____ Raizal ____ ROM ____ Sin pertenencia Etnica ____		
GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS AUTOCTONOS	ALIMENTOS COMUNES
CEREALES		Arroz, Maiz, Blanquillo, Cuchuco de cebada, cuchuco de maíz, Avena, Cebada perlada, Panes, Galletas, Tostadas, Arepas, Fécula de maíz, harina de maíz y trigo, Pastas alimenticias
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Malanga, Ñame, Ulluco	Aracacha, Papa criolla, Papa común, Plátanos, Plátano hartón verde, Plátano hartón maduro, Yuca
VERDURAS		Acelga, Ahuyama, Aji, Ajo, Apio, Arveja verde, Berenjena, Brocoli, Calabacín, Cebolla cabezona, Cebolla junca, Cebolla puerro, Cidra, Cilantro, Coliflor, Coles, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Chococo, Pepino rellenar, Pepino cohombro, Perejil, Pimentón, Rábano rojo, Remolacha, Repollo blanco, Tomate chonto, Zanahoria
FRUTAS	Badea, Borojó, Carambolo, Corozo, Gulupa, Cholupa, Nispero, Zapote	Aguacate, Banano, Breva, Ciruela, Coco, Curuba, Durazno, Fresa, Feijoa, Granadilla, Guanábana, Guayaba, Higos, Kiwi, Limón, Lulo, Mandarina, Mango, Manzana roja, Manzana verde, Maracuyá, Melón, Mora, Naranja, Papaya, Patilla, Pera, Piña, Pitahaya, Tomate de árbol, Uchuva, Uva
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)		Carne de res, cerdo, ternera (lomo, molida, chatas, costilla, cadera, espinazo, chuleta, etc); Pollo (entero, alas, muslo, pechuga, etc); Pescados (Tilapia, trucha, róbalo, Atún, sardina, etc); Huevos
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)		Frijol, Lenteja, Garbanzo, Soya, Arveja verde seca, arveja amarilla seca
LACTEOS Y GRASAS	Queso Costeño, Cuajada	Leche líquida, leche en polvo, Queso Aceite, Mantequilla, Margarina, Salsas
AZUCARES		Azúcar, Panela, Chocolate, Gelatina, Bocadoillo, Panelita, Arequipe
Nutricionista Dietista ICBF		
T.P.		LI 01 V-06-2010

GUIA DE DILIGENCIAMIENTO FORMATO LISTA DE INTERCAMBIOS	
LI 01 V-06-2010	
La siguiente guía le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Lista de Intercambios. Las Listas de Intercambios son agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otros dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana.	
PROGRAMA - PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
SUB-PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
GRUPO ETNICO	Marca con una X si la Lista de Intercambios va dirigida a un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la Etnia a atender
GRUPO DE EDAD	Debe registrarse el grupo de edad para el cual se está diseñando la lista de intercambios. Este debe corresponder con lo establecido en las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, así: 6-11 meses, 1 - 3 años 11 meses, 4-6 años 11 meses, 7-12 años 11 meses,
GRUPO DE ALIMENTO	Contiene el nombre del grupo de alimentos al cual se hará referencia, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, dividiendo en dos sub-grupos el primer y cuarto grupo
ALIMENTOS AUTOCTONOS	Registrar los alimentos de producción nativa de la región geográfica y de consumo tradicional por los habitantes de la misma, que se permiten como intercambios por grupos de alimentos
ALIMENTOS COMUNES	Registrar los alimentos de producción amplia en diferentes regiones del país y de consumo general o común entre los habitantes a nivel nacional, que se permiten como intercambios por grupos de alimentos

