

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

**EI DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS**

En uso de las facultades legales y estatutarias, en especial las conferidas en el artículo 78 de la Ley 489 de 1998 y la Ley 1098 de 2006 y

**CONSIDERANDO:**

Que de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 del Decreto 2388 de 1979, reglamentario de la Ley 7ª de 1979, las actividades que realicen las entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar deberán cumplirse con estricta sujeción a las normas del servicio y a los reglamentos dictados por el ICBF.

Que el párrafo del artículo 11 de la Ley 1098 de 2006 estableció que, *El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar (...) definirá los Lineamientos Técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar derechos de los niños, las niñas y los adolescentes, y para asegurar su restablecimiento (...).*

Que artículo 10, ibídem, establece la corresponsabilidad como, *la concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar el ejercicio de los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes. La familia, la sociedad y el Estado son responsables en su atención, cuidado y protección.*

Que la Dirección General del ICBF, mediante Resolución No. 6054 de 30 de diciembre de 2010, aprobó los Lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Que de conformidad con los artículos 31 y 37 del Decreto No. 987 de 2012, la Dirección de Niñez y Adolescencia y la Dirección de Nutrición son las dependencias encargadas de la revisión, actualización y definición de los lineamientos y estándares técnicos de ejecución del Programa de Alimentación Escolar y proyectos relacionados con el tipo de atención en el que son expertos.

Que la Política Nacional 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, grupos de las víctimas del conflicto armado, afectados por los desastres naturales, grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), niños, mujeres gestantes y madres lactantes, y grupos de más bajos recursos que son los prioritarios de las acciones de esta Política.

Que los objetivos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el Programa de Alimentación Escolar -PAE-, son los de articulación, desde 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; asimismo el de crear condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo, siendo éste el objetivo sustancial del PAE.

Que es necesario por parte del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, fortalecer, cualificar y posicionar el Programa de Alimentación Escolar -PAE- teniendo en cuenta las políticas nacionales, entre ellas la Política Nacional de Seguridad Alimentaria, el Plan Nacional para la Niñez y Adolescencia 2009-2019, el Plan Nacional del ICBF y el Plan de acción para la implementación de la guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales de prevención y protección del Instituto.

Que con base en las anteriores consideraciones, se hace procedente modificar y adicionar en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar –PAE.

Que en mérito de lo expuesto,

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO.** Adicionar y modificar los siguientes numerales de los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar –PAE, los cuales quedarán así:

**Numeral 4.1.1.1 Según tiempos 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.
- *Refrigerio reforzado industrializado:* complemento alimentario que será entregado a los beneficiarios que reciben la modalidad de almuerzo y que por motivos de contingencia no pueda ser preparado.
- *Desayuno industrializado para emergencias:* complemento alimentario que será entregado a los beneficiarios que reciben la modalidad de desayuno o complemento alimentario jornada de la tarde, ambos preparados en sitio y que por motivos de

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

contingencia no puedan ser preparados. Podrá ser entregado por un período máximo de cuatro días, en el que se debe establecer si la contingencia se extenderá y en el cual el operador deberá prepararse para entregar la modalidad de desayuno industrializado listo y garantizar el aporte mínimo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes.

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.

**Numeral 4.1.1.2, Según tipo de preparación, Tabla No. 1 Momentos de consumo de alimentos, tiempos mínimos y horarios para el consumo de los complementos alimentarios,** el cual quedará así:

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.	7:00 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 p.m. 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 reforzado industrializado	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.

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	MOMENTO DE CONSUMO	HORARIO
Desayuno industrializado para emergencias	Jornada de la mañana, tarde o única	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana o de la tarde dependiendo de la jornada escolar.	7:00 a.m. a 9:00 a.m. ó 1:00 p.m. a 2:30 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. a 2:30 p.m.

**Numeral 4.1.2 Aporte nutricional**, el cual quedará así:

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,<sup>1</sup> como se presenta a continuación:

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

REQUERIMIENTO PROMEDIO	CALORIA	PROTEINA	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	825	16

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 edad<sup>2</sup>.
- 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.
- Refrigerio reforzado industrializado: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, para el grupo poblacional.

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup> Los grupos de edad tomados como referencia son: preescolar de 3 a 5 años; primaria 6 a 7 y 8 a 12 años y secundaria de 13 a 17 años, para ambos sexos.

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

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 %

**Numeral 4.2.1 Minuta Patrón**, el cual quedará así:

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 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

**RESOLUCIÓN No. 9339**

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Adicionalmente, en el **Documento Anexo No. 2** se presentan las Minutas Patrón para el desayuno de la Ración Industrializada Lista, Desayuno Industrializado para emergencias y Refrigerio Reforzado Industrializado.

**Numeral 5.2**, el cual quedará así:

**5.2. Equipo y menaje**

Los puntos de atención, deben estar diseñados, construidos, 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 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 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD.	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD.	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
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 de 336 litros y 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Licuada 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
Termómetro de punzón análogo o digital con rango de temperatura desde congelación hasta cocción	1	1	1	1	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 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal - 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

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Regulador de gas	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros o 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	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 H.P.	0	0	0	1	1	1	1
Molino manual	1	1	1	0	0	0	0
Termómetro de punzón análogo o digital con rango de temperatura desde congelación hasta cocción	1	1	1	1	1	1	1

**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 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		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	2	3	4	4	6	6	8
Caneca con tapa multiuso	Grande	2	2	2	3	4	5	7

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
(basura)								
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 recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 ó 36 litros	1	2	0	2	2	3	3
	# 40 ó 50 litros	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
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

**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 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		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	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
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo cocina para Cortar carne		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa		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 o 36 litros	1	2	2	2	2	3	3
	# 40 o	0	0	3	3	5	5	5

**RESOLUCIÓN No. 9339**

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
	50 litros							
Olla a 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
Taja papa	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

**Tabla No. 7 Dotación 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 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	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

RESOLUCIÓN No. 9339

30 NOV 2012

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

ELEMENTO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Pocillo	50	100	120	180	240	240	240
Vaso	50	100	120	180	240	300	350
Tina plástica o tobo mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica o 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 debe contar con implementos de aseo como escoba, traperero, recogedor de basura, balde, cepillo para piso, detergente, desinfectante y cepillo para uñas; se propone anualmente el suministro de los siguientes elementos con mínimo al servicio de alimentación.

ELEMENTO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Escoba estándar	2	3	4	6	8	8	8
Traperero	10	15	20	25	30	35	40
Recogedor de basura	1	2	3	4	4	5	5
Balde plástico estándar	2	3	5	6	7	8	9

**ARTÍCULO SEGUNDO.** Anexar en el Documento Anexo No. 2 de los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE, las siguientes minutas patrón, las cuales se adjuntan a la presente resolución:

- 1) MINUTA PATRÓN DESAYUNO INDUSTRIALIZADO PARA EMERGENCIAS.
- 2) MINUTA PATRÓN REFRIGERIO REFORZADO INDUSTRIALIZADO SIN BIENESTARINA.
- 3) MINUTA PATRÓN REFRIGERIO REFORZADO INDUSTRIALIZADO CON BIENESTARINA.

**RESOLUCIÓN No. 9339**

**30 NOV 2012**

Por la cual se modifica y adiciona en algunos numerales los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

**ARTÍCULO TERCERO.** Las adiciones y modificaciones de los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar –PAE, realizados en la presente Resolución son de obligatorio cumplimiento para las áreas, entidades y servidores públicos que prestan el Servicio Público de Bienestar Familiar.

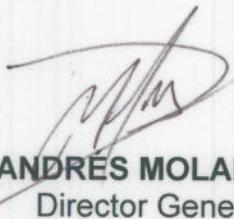
**ARTÍCULO CUARTO.** Las Direcciones de Niñez y Adolescencia y de Nutrición, los Directores Regionales y los Coordinadores de Centro Zonal deberán adoptar las medidas para el cumplimiento y difusión de esta Resolución.

**ARTÍCULO QUINTO.** La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

**PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Bogotá D.C., a los

**30 NOV 2012**



**DIEGO ANDRÉS MOLANO APONTE**  
Director General

Aprobó: Jorge Eduardo Valderrama Beltrán / Vladimir Olarte Cadavid / Fernando Alexander Garzón Lasso / Bertha Forero *we*  
Revisó: Alberto Bernal / Heidi Moreno / Lilia Amado / Carolina Arrázola / Tatiana Gómez  
Proyectó: Margarita M Restrepo Guzmán



**MINUTA PATRÓN DESAYUNO INDUSTRIALIZADO  
PARA EMERGENCIAS  
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/ 5 días	TAMAÑO MÍNIMO DE PORCIÓN (peso bruto)
			Cantidad (grs/ml)
Bebidas	Leche entera, Leche saborizada, Avena, Néctares de Fruta	Todos los días	200
Cereales	Acompañantes	Todos los días	30
Frutas	Fruta entera	2 veces / semana	100 - 230
Azúcares y Dulces	Postre	3 veces / semana	10 - 20

**ESPECIFICACIONES:**

- a. **BEBIDAS:** De tipo comercial, en empaque UHT.
- b. **CEREALES:** Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos comerciales derivados de cereales.
- c. **FRUTAS:** Se incluyen frutas frescas enteras.
- d. **AZÚCARES y DULCES:** Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

Nota: Esta minuta patrón aplica para los grupos de edad de 4 a 17 años 11 meses.



Sede de la Dirección General  
Avenida carrera 68 No. 64c - 75. PBX: 4 37 76 30  
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000-91 8080  
www.icbf.gov.co



Certificado  
No. IC5830-1



Certificado  
No. GI5830-1



República de Colombia  
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social  
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar  
Cecilia de la Fuente de Lleras  
Dirección de Nutrición



**MINUTA PATRÓN REFRIGERIO REFORZADO INDUSTRIALIZADO  
SIN BIENESTARINA  
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/ 5 días	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso bruto)
			Cantidad (grs/ml)
Lácteos	Leche entera, Leche saborizada, Avena, Kumis, Yogurt, Kumis	Todos los días	240
Cereales	Acompañantes panificados	Todos los días	45 - 60
Frutas	Fruta entera	Todos los días	100 - 230
Azúcares y Dulces	Postre	3 veces / semana	20

**APORTE MÍNIMO PROMEDIO SEMANAL:** Mínimo el 25% de calorías y nutrientes para el grupo poblacional, así:

	CALORIAS	PROTEINA	GRASAS	CHO'S	CALCIO
	Kcal	g	g	g	mg
25% DE LA RECOMENDACIÓN PROMEDIO (4-17 años 11 meses)	510	15,3	17,0	74,0	185,4

**ESPECIFICACIONES DE LA MINUTA:**

- 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.  
*En los lugares donde se dificulte la consecución de la presentación de 240 cc, se deberá entregar una unidad de 200 cc adicional, semanal (6 unidades de 200 cc/niño/semana)*
- CEREALES:** Es el acompañante preparado a partir de cereales. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.
- FRUTAS:** Se incluyen frutas frescas enteras.
- AZÚCARES y DULCES:** Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

Nota: Esta minuta patrón aplica para los grupos de edad de 4 a 17 años 11 meses.

Sede de la Dirección General  
Avenida carrera 68 No. 64c - 75. PBX: 4 37 76 30  
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080  
www.icbf.gov.co



Certificado No. SC5830-1



Certificado No. GP996-1

**MINUTA PATRÓN REFRIGERIO REFORZADO INDUSTRIALIZADO  
CON BIENESTARINA  
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/ 5 días	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso bruto)
			Cantidad (grs/ml)
Lácteos	Leche entera, Leche saborizada, Avena, Kumis, Yogurt, Kumis	Todos los días	240
Bienestarina		Todos los días	4
Cereales	Acompañantes panificados	Todos los días	45 - 60
Frutas	Fruta entera	Todos los días	100 - 230
Azúcares y Dulces	Postre	3 veces / semana	10 - 20

**APORTE MÍNIMO PROMEDIO SEMANAL:** Mínimo el 25% de calorías y nutrientes para el grupo poblacional, así:

	CALORIAS	PROTEINA	GRASAS	CHO'S	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	Mg
25% DE LA RECOMENDACIÓN PROMEDIO (4 -17 años 11 meses)	510	15,3	17,0	74,0	185,4	3,4

**ESPECIFICACIONES DE LA MINUTA:**

- 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.  
*En los lugares donde se dificulte la consecución de la presentación de 240 cc, se deberá entregar una unidad de 200 cc adicional, semanal (6 unidades de 200 cc/niño/semana)*
- BIENESTARINA:** Se incluirá diariamente en el acompañante.
- CEREALES:** Es el acompañante preparado a partir de cereales. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.
- FRUTAS:** Se incluyen frutas frescas enteras.
- AZÚCARES y DULCES:** Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

Nota: Esta minuta patrón aplica para los grupos de edad de 4 a 17 años 11 meses.

