



PAE

Programa
de Alimentación
Escolar



ALCALDÍA
DE
CHÍA



PAE *Programa* de Alimentación **Escolar**



ALCALDÍA
DE
CHÍA



Tabla de Contenido



¿*Qué*
es el **PAE**?



Conozcamos
la *historia*
del **PAE**



¿*Sabes* qué es la
UAPA?



¿*Cómo* llega
el **PAE** a mi Institución
educativa?



Cobertura
PAE



Modalidades
PAE



Estructura
del **PAE**

Componente
Nutricional



Componente
Técnico



Componente
Social



Gestión
Ambiental



Equipo
PAE



Interventoría
del **PAE**



Actividades



¿Qué es el PAE?

P rograma A limentación E scolar



Todos los niños, niñas y adolescentes de Chía y de toda Colombia necesitan energía para jugar, aprender y crecer fuertes. Pensando en esto se ha creado un programa muy especial desde el Gobierno Nacional que les lleva un complemento alimentario durante la jornada escolar.

El PAE, busca que todos los estudiantes permanezcan en todas las IEO y puedan concentrarse mejor en las clases, sentirse felices y seguir aprendiendo con mucha energía.



**Quando los niños comen bien,
su cuerpo y su mente trabajan mejor.**

Conozcamos la historia del PAE



¿Sabes qué es la UAPA?

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender (UAPA).

Ellos se encargan de verificar que lo que se está entregando en su complemento cumpla con una serie de parámetros a nivel nutricional.

¿Conoce la Resolución 335 del 2021 Por la cual se expiden los Lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)?

Esta resolución nos da todos los lineamientos para crear un Programa de Alimentación Escolar acorde a todas tus necesidades.

Alimentos para Aprender

¿Cómo llega el PAE a mi Institución? *educativa*

Para la administración del alcalde Leonardo Donoso Ruiz ha sido una prioridad que todos los niños, niñas y adolescentes de Chía tengan asegurado el suministro que brinda el Programa de Alimentación Escolar y por eso desde el año 2024 se trabajó en un proyecto de vigencias futuras las cuales permiten contar con los recursos suficientes por los siguientes tres años.

En diciembre del 2024 mientras los niños estaban en vacaciones un equipo de trabajo estuvo evaluando las mejores opciones para el programa logrando adjudicar el contrato de suministro desde el primer día, asegurando el complemento alimentario.

**¡TENEMOS PAE PARA
2025, 2026 Y 2027!**



Cobertura PAE



¿Sabía qué en Chía todos los estudiantes matriculados en el sistema SIMAT reciben el Programa de Alimentación Escolar (PAE)

¡Así es! En nuestro municipio, el 100% de los niños, niñas y jóvenes inscritos en el sistema educativo tienen acceso a este beneficio por lo que no se realiza ningún tipo de Focalización.

Desde el 2025 tenemos a los pequeños de primera infancia recibiendo el programa por lo que aumentamos la cobertura con respecto al año anterior.

¡TENEMOS PAE PARA 2025, 2026 Y 2027!

Modalidades PAE

Varían dependiendo las condiciones si tiene o no cocina y comedor.

De acuerdo a la UAPA están permitidas las siguientes modalidades:

RI:
Ración industrializada



RPS:
Ración preparada en sitio

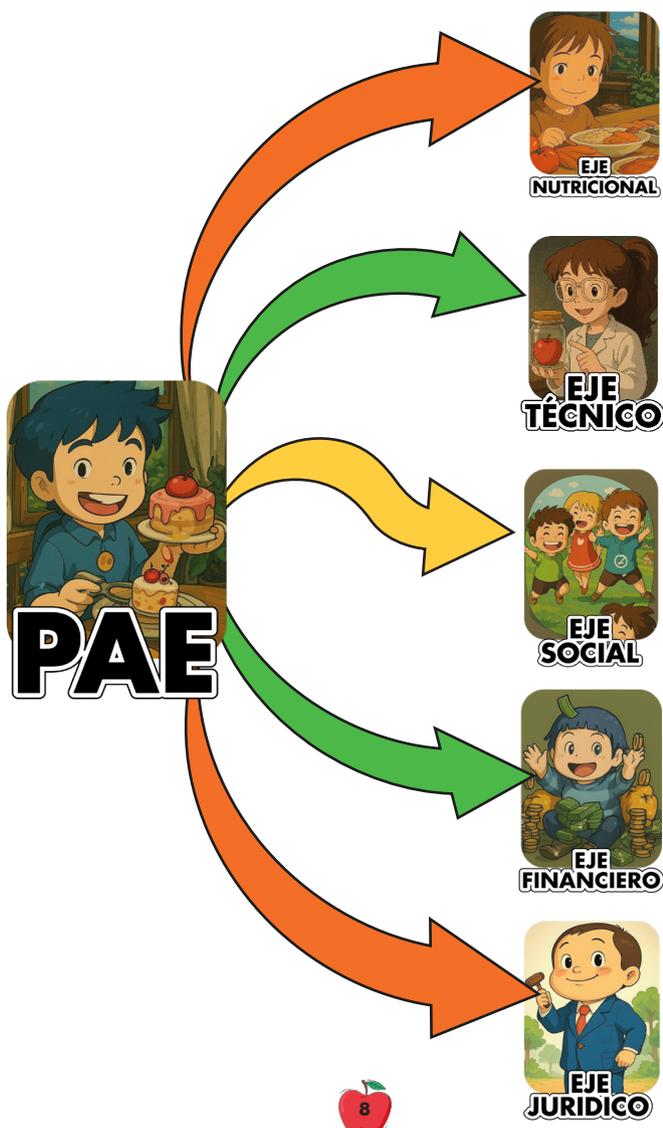


CCT:
Comida caliente transportada



Si está en jornada única además de entregarle una ración preparada en sitio también entregamos una ración industrializada.

Estructura del PAE



Componente Nutricional

SU NUTRICION ES MUY IMPORTANTE

Es por eso que, desde la Administración Municipal, nos esforzamos por brindar alimentos de alta calidad nutricional que aporten nutrientes y ayuden a mantener su salud en el proceso de crecimiento y desarrollo.

Es de resaltar que, dependiendo de la modalidad se cubre con un porcentaje del requerimiento nutricional diario:



**La ración industrializada
debe aportar el 20% del
requerimiento nutricional
diario**

**La ración preparada en sitio
debe aportar el 30% del
requerimiento nutricional diario**



Para poder dar cobertura a este aporte nutricional se debe garantizar la entrega de unas cantidades o gramajes específicos para cada grupo, de esta manera se han definido desde la UAPA 5 grupos:

- Preescolar
- Primero a tercero
- Cuarto y quinto
- Sexto a noveno
- Décimo y once

De acuerdo a esto las cantidades establecidas para cada tipo de ración son las siguientes:

COMPONENTES	G1 - Preescolar	G2 - 1°, 2° y 3°	G3 - 4° y 5°	G4 - 6°, 7°, 8° y 9°	G5 - 10° y 11°
Leche y productos lácteos	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml
Derivado de cereal	40 g	40 g	60 g	80 g	100 g
Frutas	100 g	100 g	120 g	120 g	120 g
Frutos secos y azúcares	12 a 15 g	12 a 15 g	12 a 20 g	20 a 24g	24 a 25g

COMPONENTES	G1 - Preescolar	G2 - 1°, 2° y 3°	G3 - 4° y 5°	G4 - 6°, 7°, 8° y 9°	G5 - 10° y 11°
Alimento proteico	30 a 50 g	35 a 50g	40 a 50g	50g	50 a 60g
Cereal	55 a 60g	70 - 85g	90 a 105g	125 a 135g	120g
Tubérculo, raíz, plátano o derivado de cereal	40 a 62g	50 a 70g	50 a 95g	65 a 110g	80 a 140g
Ensalada o verdura	Mínimo 50g	Mínimo 60g	Mínimo 65g	Mínimo 70g	Mínimo 90g
Bebida	200ml	200ml	200ml	200ml	200ml

Desde el área de nutrición se diseñaron 20 menús, tanto para la ración industrializada como para la ración preparada en sitio se buscó dar variedad a los productos y las preparaciones con una buena combinación de colores y texturas. Los menús planteados siguen las directrices establecidas en la Resolución 0335 de 2021, que establece una minuta patrón o una guía de los grupos de alimentos que debe contener cada ración:

Minuta patrón Ración Preparada en Sitio	Ejemplo: Menú 11
Alimento proteico	Pollo a la jardinera
Cereal	Arroz tigre
Tubérculo, raíz, plátano o derivado de cereal	Plátano cocido
Ensalada o verdura	Arveja, habichuela y zanahoria
Bebida	Sorbete de curuba

Minuta patrón Ración Industrializada	Ejemplo: Menú 2
Leche o producto lácteo	Avena
Derivado de cereal	Torta de zanahoria
Fruta/Fruto seco/postre	Pera

Con el propósito de resaltar la cultura alimentaria de nuestro país, que es tan rica y diversa en alimentos y preparaciones, se definió que cada 20 días se hará entrega de un menú típico. Iniciamos por sopas reconocidas como el ajiaco, sancocho y sopa de patacón. Esperamos poder seguir llevando a la mesa de los estudiantes preparaciones que evoquen la memoria alimentaria, ancestral y cultural de las regiones colombianas.

¡MENÚ ESPECIAL EN CHÍA!

Dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Chía, hemos creado algo **diferente, novedoso y muy significativo** para todos nuestros estudiantes:

¡EI MENÚ ESPECIAL!

Este año, hemos programado 5 menús especiales que se ofrecerán en fechas seleccionadas a lo largo del calendario escolar. Estos menús buscan resaltar fechas importantes y crear una experiencia positiva y diferente en torno a la alimentación.

CON EL MENÚ ESPECIAL QUEREMOS:

Impactar positivamente el ambiente escolar y generar espacios de diálogo. Este componente especial del PAE es una muestra de nuestro compromiso con el bienestar integral de los estudiantes.



Componente

Técnico

Además de pensar en su nutrición la seguridad alimentaria es una prioridad para nosotros por eso diariamente verificamos que todos los productos que se entregan en las Instituciones educativas cumplan con los mas altos estándares de calidad.

TIP INOCUIDAD ALIMENTARIA es un término que hace referencia a la ausencia de cualquier tipo de peligro en los alimentos asegurando que no cause daño al momento de ingerirlos.

¿Conoces sobre el INVIMA?

I NSTITUTO NACIONAL VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS

Este instituto esta encargo de autorizar la venta y distribución de alimentos emitiendo tres tipos de permisos

NA: Notificación sanitaria

RSA: Permiso sanitario

PSA: Permiso sanitario



Todos los productos empacados que entregamos en el PAE cuentan con una notificación, permiso o registro sanitario, lo que brinda seguridad con relación a los proveedores que trabajan de la mano de nuestro operador.



Los lácteos que son UHT no requieren de sistemas de refrigeración y los demás lácteos se entregan a temperaturas adecuadas.

La panadería en algunas ocasiones tiene vida útil corta porque no contiene grandes cantidades de conservantes, esto también asegura productos frescos.



Las frutas que se entregan 3 veces a la semana son sometidas a procesos de selección, clasificación, limpieza y desinfección. Si en algún momento se evidencia una fruta que no esté en buen estado por favor acerquese a la ecónoma y pida el cambio.

Cuando recibas tu refrigerio en modalidad preparado en sitio puedes verificar la información del producto en la etiqueta, aquí unos tips para tener en cuenta:



- Revise que los empaques estén bien cerrados.
- Todos los productos empacados tienen fechas de vencimiento los cuales se ven en el empaque.
- En las etiquetas puede observar toda la información de los proveedores y los tipos de permisos otorgados por el INVIMA.

Si alguno de los productos no cuenta con la información que le estamos presentando, no dudes en hacer uso de los canales de comunicación.

Cuando se prepara la comida en el colegio, las ecónomas (las personas que cocinan) siguen unas guías de preparación.

Estas guías le muestran el paso a paso de cómo se prepararan los alimentos.

Antes de servir la comida todos los componentes son sometidos a un protocolo de análisis sensorial donde se verifica el sabor de la comida.

Sabemos que los alimentos están bajos en sal o en azúcar, queremos explicar por que pasa esto:

El anexo técnico de alimentación saludable que nos da la **Resolución 335 del 2021** menciona que:

“Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidos, enlatados y productos de paquete, altos en sodio”

Por eso en todos los menús diseñados se estipulan las cantidades exactas de sal y de azúcar que se pueden utilizar.

ESTAMOS CUIDANDO TU SALUD

Desde el equipo PAE de la Secretaría de Educación estamos llegando a su Institucion Educativa Oficial para establecer espacios de participación y trabajar temas de alimentación saludable.

Para que tenga mayor tranquilidad se realizan **pruebas microbiológicas** todos los meses, en estas pruebas se corrobora la calidad de los alimentos cumpliendo con los reglamentos al no evidenciar presencia de ningún riesgo microbiológico o químico.

Revisamos cada alimento antes de que llegue a sus manos, y nos aseguramos que cumpla con todas las normas de cuidado sanitario.



Componente Social

TU OPINIÓN CUENTA

¿Quiénes son los actores del Programa de Alimentación Escolar?

- Estudiantes beneficiarios
- Padres de familia
- Rectores
- Docentes
- Veedurías
- Secretaria de educación
- Entes de control (Procuraduría, Personería, Contraloría)

Mecanismos de participación ciudadana del PAE

- Redición de cuentas
- Veedurías ciudadanas

Participación ciudadana

Comité de Alimentación Escolar: es un espacio para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

Las principales funciones del CAE

- Seguimiento al programa
- Proponer acciones de mejora interna y hacer seguimiento
- Reportar de manera inmediata cualquier irregularidad en el servicio del programa
- Participar en capacitaciones
- Apoyar el proceso de vigilancia y control del PAE
- Focalización de raciones

¿Sabía que hay un comité en cada IEO? Está conformado por representantes de padres de familia, el personero estudiantil, representante de los docentes, estudiantes beneficiarios del programa. ¡Conozca quienes son los integrantes del comité escolar y entérese de lo que está pasando con el PAE!

Mesa pública del PAE: Espacio de participación entre todos los actores del PAE, promoviendo el diálogo abierto, la concertación y articulación de las acciones para el correcto funcionamiento del programa. Conocerá en detalle las generalidades del PAE, canales de comunicación, el operador y menús que ofrecen.

Sabía que en el año escolar se realizan 2 mesas públicas, la primera dentro de los 3 primeros meses y la segunda durante el tercer bimestre del año.

Acceso a la información pública: Si tiene una petición, queja, reclamo, solicitud o felicitación (PQRSF) este es el correo electrónico que ha dispuesto la Secretaria de Educación equipopae@chia.gov.co

Gestión Ambiental

Las pérdidas y desperdicios de alimentos de programa de Alimentación Escolar es una responsabilidad de todos

¿Cuál es la diferencia entre una pérdida y un desperdicio?

Las pérdidas hacen referencia a disminuciones en la cantidad o calidad de la masa alimentaria, que ocurren desde antes de cosecharse el alimento hasta su distribución mayorista.



Los desperdicios de alimentos son aquellos que disminuyen en cantidad la masa disponible para consumo humano.



Equipo PAE

¿Sabía que existe un equipo PAE de la Secretaría de Educación?

Este equipo de profesionales se encarga de diseñar estrategias de alimentación adecuadas en los establecimientos educativos, con un enfoque pedagógico y técnico. El equipo PAE esta conformado por los siguientes profesionales.

-Coordinador:

Responsable de la planeación, gestión y supervisión general del programa.

-Nutricionista:

Desarrolla el componente nutricional y garantiza la calidad de los alimentos.

-Psicóloga:

Promueve la sensibilización y la participación ciudadana en el programa como las veedurías y los CAE.

-Apoyo técnico: Proporciona apoyo administrativo y supervisa la entrega de alimentos.



Interventoría del PAE

Garantía de Control y Tranparencia en el PAE de Chía

En Chía, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) cuenta con un sistema de interventoría que cumple una función clave: vigilar, supervisar y garantizar que la entrega de alimentos en las instituciones educativas se realice de forma adecuada, transparente y cumpliendo con todos los estándares establecidos.

Una de las herramientas más innovadoras implementadas por la interventoría es el carnet estudiantil del PAE, el cual ya ha sido entregado a todos los estudiantes beneficiarios del programa.

Este carnet contiene la información personal del estudiante y permite llevar

control riguroso y digital del número de raciones que se entregan diariamente en cada institución.

Gracias a este sistema, podemos:

- Evitar duplicidad en la entrega de raciones.
- Hacer seguimiento al consumo diario por estudiante.
- Tener registros confiables para la mejora continua del programa.

Este sistema de carnetización representa un gran avance tecnológico en la administración del PAE. Chía es uno de los municipios pioneros en Colombia en implementar este modelo de control moderno y eficiente, lo que nos posiciona como un referente en la gestión responsable y transparente del programa.



Actividades

1 ALIMENTACIÓN

2 ESCOLAR

3 CHÍA

4 NUTRICIÓN

5 PROGRAMA

6 SALUD

7 COMIDAS

8 ESTUDIANTES

9 PAE

10 CAE

H E S C O L A R J S F G
P L S I C H I A Z A B B
R R A T J Y C Z U L I E
O M O J U U N I D U E N
G C U O O D X C Y D O P
R E O E E U I E O I G F
A L I M E N T A C I O N
M I R V I C W I N P A M
A A O U V D R L E T A I
U O A L E T A A A U E E
U Z I M U J C S Z Q D S
O C E N V O J F U E E E





ALCALDÍA
DE
CHÍA

Secretaría de
EDUCACIÓN

