



**LINEAMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES
PARA LA ASISTENCIA ALIMENTARIA AL ESCOLAR
– PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –**

LM06.PE02

31//12/07

Versión 2.0

“Si pudiéramos que los centenares de miles de niños que no van nunca a la escuela, fueran...y recibieran alimentación en el comedor escolar; si consiguiéramos que más de medio millón de niños que desertan con solo seis meses de enseñanza, se quedaran en la escuela durante cinco años, habríamos hecho la mejor campaña del desarrollo, habríamos sentado las verdaderas bases de la transformación que no se puede hacer solo con obras materiales”

Carlos Lleras Restrepo
Diciembre 7 de 1968



Cuerpo Directivo

Elvira Forero Hernández
Directora

Rosa María Navarro Ordóñez
Secretaría General

Luz Mila Cardona Arce
Directora Técnica

Ingrid Rusinque Osorio
Subdirectora de Lineamientos y Estándares

Martha Janeth Giraldo
Subdirectora de Intervenciones Directas (e)

María Amparo Arana
Subdirectora de Asesoría Territorial (e)

Hebert Arnulfo Buitrago
Coordinador Programa de Alimentación Escolar

Versión ajustada por Nutricionistas Dietistas :

Aída Villamil Barrios
Angie Julieth Santamaría
Claudia Paola Marín
María Patricia Escolar Mahecha
Dirección Técnica

Ana Leonor Charry – Regional Huila
Ofelia Mejía – Regional Quindío

Zulma Yanira Fonseca
Dirección de Evaluación



ÍNDICE

Presentación.....	4
1. Justificación.....	6
2. Marco Legal.....	11
3. Definición.....	12
4. Objetivos.....	13
4.1 Objetivo General.....	13
4.2 Objetivos específicos.....	13
5. Metas.....	13
6. Población objetivo.....	13
6.1 Selección de beneficiarios	14
6.2 Selección de Establecimientos	15
6.3 Criterios de priorización.....	15
7. Periodo de atención.....	17
8. Complementación alimentaria.....	17
9. Actores.....	23
10. Procedimiento para la organización y administración del Programa de alimentación	
Escolar – PAE.....	27
11. Disposiciones administrativas.....	35
12. Evaluación.....	37
13. ESTÁNDARES.....	39
13.1 De alimentación	
13.2 De planta física o infraestructura	
13.3 De equipo y menaje	
13.4 De recurso humano	
BIBLIOGRAFÍA.....	62

ANEXOS

1. Minuta patrón por tiempo de consumo	
2. Guías de orientación para el fomento de estilos de vida saludables	
3. Núcleos temáticos para formación y capacitación	
4. Modelo de actualización de estatutos asociaciones de padres de familia	
5. Equipos y menaje por niveles de producción	
6. La importancia del desayuno	
7. La alimentación escolar en el ámbito internacional	
8. Guía sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos en bodegas sitios de almacenamiento del I.CB.F. 2006	y



Presentación

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF, es la entidad nacional encargada de coordinar la política en favor de la infancia en Colombia para garantizar los derechos de los niños 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 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional. En 1968 se creó el ICBF y asumió las funciones del Instituto Nacional de Nutrición fundado en 1963, entre las cuales, la ejecución del proyecto de Protección Nutricional y Educación Alimentaria en Escuelas Oficiales de Educación Primaria.

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

El Gobierno Nacional ha expedido una serie de Leyes como la 715 de 2001 que asigna a los municipios y distritos del país recursos de transferencia de la Nación, la 1098 de 2006 que adopta el Código de la Infancia y la Adolescencia y la 1176 de 2007 que , que guardan coherencia con la protección de la infancia y adolescencia como el derecho 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.

Los presentes 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



LM06.PE02

Decreto 2388 de 1979, art 3¹, de la Ley 1098 de 2006 y de la Ley 1176 de 2007 y 715 de 2201. El compromiso del ICBF es brindar elementos técnicos para la ejecución y cualificación de acciones alrededor de la alimentación escolar en el sistema educativo público y privado en Colombia, de tal manera que contribuya al propósito de apoyar la formación de generaciones con conocimientos, habilidades y prácticas idóneas para su desarrollo futuro.

El documento define los objetivos y criterios para la selección de la población objetivo; plantea estrategias y pautas para la organización de un solo programa de alimentación escolar en el municipio; incluye los estándares de alimentación, infraestructura, recurso humano, equipo y menaje mínimos necesarios para la prestación del servicio en los comedores escolares.

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 niñez². De hecho, en Colombia la alimentación escolar se está convirtiendo en uno de los programas de asistencia social alimentaria con mayor concurrencia de recursos de la Nación, departamentos, municipios, familias y la comunidad en general tanto nacional como internacional, presentando además 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 recursos de diversas fuentes en estos programas, de los entes territoriales y entidades públicas como el ICBF, así como la inversión privada 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 desarrollo del municipio y del país.

Se requiere la integración de esfuerzos a través de la coordinación interinstitucional, la cogestión y la cofinanciación para la planificación, el desarrollo y la evaluación de un único programa de alimentación escolar a nivel territorial. Se busca no sólo incrementar los recursos para beneficiar a la población escolarizada en los municipios en términos de cobertura, calidad y oportunidad, iniciando por los

¹ “El Servicio Público de Bienestar Familiar se conoce como el conjunto de actividades del Estado, encaminadas a satisfacer en forma permanente y obligatoria las necesidades de la sociedad colombiana relacionadas con la integración y realización armónica de la familia, la protección preventiva y especial del menor de edad necesitado y la garantía de sus derechos y aplicación de sus deberes”. Decreto 2388 de 1979.

² OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.

LM06.PE02

escolares más vulnerables social y económicamente, sino también de aprovechar la demanda agregada de alimentos más grande del país en el ámbito local y nacional.

1. JUSTIFICACIÓN

En Colombia, según el Censo del año 2005, se estima una población total de 42.888.592, de los cuales 16.678.053 (38.89%), son menores de 18 años³. 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, respectivamente⁴.

El mayor impacto de la pobreza lo sufre la población infantil, manifestado principalmente en la deserción del sistema educativo en todos los estratos sociales, la menor ingesta de alimentos, el menor acceso a los servicios de salud y la consecuente entrada al mercado laboral de muchos niños y jóvenes⁵.

En el país, las tasas de deserción de primaria aumentan desde el primer grado hasta el 5°, de 3 a 7 %, indicador que ha disminuido en 0.5% entre el año 2004 y el 2005. Las tasas de repitencia en primaria disminuyen a medida que aumenta el grado, desde el 13% para el grado 1° hasta el 2% para el grado 5°. La mayor tasa de repitencia se observa en las zonas rurales. Es una meta del país para el cumplimiento de los objetivos del milenio, disminuir la repetición a 2.3% en educación básica y media. Línea de base 1992: 6.1%⁶

En lo que respecta al comportamiento de la matrícula presenta un crecimiento significativo pasando del 79% para el 2001 al 88% en el 2005, destacando el incremento de 1.085.015 cupos oficiales, entre el 2003 y el 2005.⁷ Es de destacar que uno de los principales avances en la década del noventa ha sido el aumento de la escolaridad y la reducción de la tasa de analfabetismo en el agregado nacional. Sin embargo, en la población más pobre aún persisten altas tasas de analfabetismo.

³ DANE. Proyecciones nacionales y departamentales de población. 2006-2020. Septiembre de 2007

⁴ DNP. Estimaciones pobreza e indigencia en Colombia 2005. III trimestre.

⁵ ICBF- Dirección de Planeación, Subdirección de Programación. "Política de Focalización ICBF, 2003 –2006". Bogotá, D. C., Julio de 2003.

⁶ Documento CONPES Social 91. Metas y Estrategias de Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio. 2015. Marzo 14 de 2005.

⁷ Ministerio de Educación Nacional. Análisis Oficina de Planeación y Finanzas. 2007.



LM06.PE02

Igualmente, la tasa de analfabetismo rural (16%) es cuatro veces superior a la urbana.

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 democracia⁸. 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 humano⁹.

Además de los objetivos inmediatos a alcanzar (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 programas de alimentación escolar se deben implementar junto con muchos otros para cumplir el objetivo más amplio de lograr una educación de calidad para todos. La alimentación y la educación entonces son variables multirrelacionadas con otros índices como estado nutricional, morbilidad e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza y con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico¹⁰.

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 han nacido en familias de bajos ingresos y niveles de instrucción mínimos en comparación con familias de su misma comunidad; ese contexto ambiental puede acentuar los efectos nocivos de las carencias nutricionales y viceversa¹¹.

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

⁸ Ibíd. P. 35 y Levinger, Beryl. "La alimentación escolar: El mito y lo hacedero". Revista Perspectivas, Volumen 14, No. 4, 1984. 387.

⁹ Ibíd., p. 38.

¹⁰ PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación, op. cit. P. 36.

¹¹ 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.

LM06.PE02

para el aprendizaje escolar¹². 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 esperado¹³.

El rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios tienen relación directa con el retraso en crecimiento. Los niños 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 social¹⁴. 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 niños¹⁵.

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, en la pasividad e inactividad. Hay estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños al compensar los efectos del hambre de corto plazo, siendo al parecer más efectiva en los niños 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 jornada escolar sin tomarlo o lo hacen en cantidad insuficiente y calidad deficiente¹⁶. El no desayunar significa prolongar el tiempo en ayunas, que a su vez puede aumentar el riesgo de hipoglicemia, disminuir la capacidad de atención y resolución de problemas, interferir con la interacción social,

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.

¹³ Pollit, op. cit., p. 328.

¹⁴ OPS, op. cit., p. 46. y Pollit, op. cit., p. 466.

¹⁵ Instituto para la investigación educativa y el desarrollo pedagógico. "Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá", p. 80.

¹⁶ 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.



LM06.PE02

reducir la capacidad física para la resistencia al esfuerzo y dar lugar a una mayor accidentalidad¹⁷.

El no desayunar supone una menor ingesta de energía diaria y nutrientes a lo largo del día y un riesgo de ingesta inadecuada especialmente de minerales como el calcio, magnesio, el hierro y el zinc. Algunos estudios han encontrado un mayor porcentaje de niños que no desayunan entre los obesos que en la población control, 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 nutricional¹⁸. Es así como los programas de alimentación escolar en la mayoría de los países del mundo tienen como finalidad proveer un pequeño desayuno y/o refrigerio diario de alto contenido energético, que permita aliviar el hambre de corto plazo de niñas, niños y jóvenes, particularmente los más pobres. Se busca no sólo que asistan con mayor regularidad a la escuela, sino que presten mayor atención a las clases y obtengan rendimientos más altos en las pruebas escolares¹⁹.

En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar se ha comprobado que además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que los niños mejoren su rendimiento, ayuda a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones²⁰.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2005 – ENSIN, el 13% de los niños y niñas entre 5 y 9 años presenta retraso en el crecimiento, el 5% presenta bajo peso para su edad, y el 4 % 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. El problema nutricional más frecuente de los adolescentes varones consiste principalmente en una deficiencia de talla para edad. El retraso de talla nos indica el historial o cronicidad de la desnutrición no superada. En las adolescentes se observó un incremento del sobrepeso a medida que aumenta la edad, así 8% a los

¹⁷ 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.

¹⁸ Bellú R, Ortisi MT; Scaglioni S, Agostini C, Salanitri 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.

¹⁹ Programa Mundial de Alimentos, PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación Nacional. “Voces de Suramérica sobre alimentación escolar”. Medellín, 1999. P. 33.

²⁰ World Food Program, Unesco, World Health Organization. Rome. “School Feeding Handbook”. Rome 1999.



LM06.PE02

10 años y 14% a los 17 años. Frente al consumo de nutrientes, se encontró que por lo menos el 50% de los niños y las niñas entre 4 a 18 años, presentan deficiencia en el consumo de energía. Es importante recordar que el estado nutricional es el resultado de la ingesta dietética, la interacción de los factores ambientales y el potencial genético.

Es importante destacar la situación de los niños en edad escolar respecto a la anemia, teniendo en cuenta que esta se constituye en un problema de salud pública nacional, encontrando una prevalencia del 37.6%, en 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.²¹

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 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 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% para educación básica (preescolar, básica primaria, básica secundaria) y del 93% en educación media (línea de base 1992: 76.08 y 59.11%, respectivamente) y a reducir a 7.5% las personas con consumo por debajo de la energía alimentaria mínima (línea de base 1990 en 17%)²². El Programa de Alimentación Escolar contribuye de manera significativa al logro de esta meta, es por ello que el gobierno Nacional ha asignado recursos directamente a través del Sistema General de Participaciones, orientado su focalización y ejecución, como se refleja en las Leyes 715 de 2001 y 1176 de 2007.

²¹ ICBF, Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia. 2005

²² 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.



2. MARCO LEGAL

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

A partir de la Declaración Universal de los Derechos, diversos países y organismos nacionales e internacionales han incluido la alimentación en sus declaraciones y legislaciones, otorgándole el lugar que le corresponde como pilar fundamental para la educación y desarrollo de los pueblos, entre ellas la Constitución Política de Colombia de 1991 que reconoce en su artículo 44 a la alimentación equilibrada como uno de los derechos fundamentales.

El Gobierno Nacional expidió la Ley 715 de 2001 mediante la cual dicta normas en materia de recursos y competencias para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros. En ella se asignan recursos a los entes territoriales para los programas de alimentación escolar (PAE) y en su artículo 2, parágrafo 2°, se especifica que el 0.5% del 4% del total de recursos que conforman el Sistema General de Participaciones debe destinarse en los distritos y municipios para este tipo de programas. En su artículo 76.17, la Ley agrega que los municipios deben adelantar programas de alimentación escolar con dichos recursos, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para ello. Bajo el marco de la Ley 715 de 2001, el Ministerio de Educación Nacional y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar expidieron la Directiva No. 13 de 2002 para brindar orientaciones sobre el uso de los recursos del Sistema General de Participaciones destinados a programas de alimentación escolar.

La ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y Adolescencia, en su artículo 11 parágrafo establece que, el I.C.B.F. como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, definirá los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, niñas y los 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.”

La Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007, desarrolla los artículos 356 y 357 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones, en el Título IV - Capítulo I -

LM06.PE02

Asignación Especial para Alimentación Escolar, 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, así como los criterios de distribución, destinación de los recursos y focalización de la prestación del servicio, en los artículos 16, 17, 18 y 19. Adicionalmente considerarán los lineamientos previstos en sus Planes de Desarrollo.

Esta Ley orienta por lo tanto la ejecución de un único Programa de Alimentación Escolar - PAE, establece como criterios de asignación la equidad y eficiencia, y ratifica al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar la función de articulación de acciones que desarrollen los diferentes agentes para la ejecución de este programa.

En el ámbito de protección de la salud como asunto de interés público, se expidió el Decreto 3075 de 1997²³, del entonces Ministerio de Salud, en el cual se regulan las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos. Este decreto contiene disposiciones de obligatoria aplicación en el territorio nacional en lo referente a fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos para el consumo humano, incluidas las materias primas y establece normas para las fábricas y establecimientos donde estas actividades tienen lugar en cuanto a los equipos y utensilios que se utilizan y el personal que manipula los alimentos, entre otros. También regula la vigilancia y control que deben ejercer las autoridades sanitarias sobre dichas actividades.

3. DEFINICIÓN

El **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PAE**, consiste en el suministro organizado de alimentos inocuos²⁴ a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas públicas y privadas del país y el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y formativas relacionadas, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y a apoyar su vinculación

²³ Reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.

²⁴ "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.

LM06.PE02

y permanencia en el sistema educativo y a la formación de estilos de vida saludables, con la participación activa de la familia, la comunidad y los entes territoriales, en general, del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, SNBF.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General

Contribuir a mejorar el desempeño académico, la asistencia regular, y promover la formación hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y el estado a través de los entes territoriales.

4.2 Objetivos específicos.

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

5. METAS

En el 2015 el 100% de los niños matriculados en educación preescolar y básica primaria y en el 2019 el 100% de los niños matriculados en educación básica secundaria y media, reciben alimentación escolar con la calidad e inocuidad exigida, durante la jornada y calendario escolar en las instituciones educativas oficiales.

6. POBLACIÓN OBJETIVO

Niños y niñas de las áreas rurales y urbanas, de los diferentes grupos étnicos, matriculados en el sistema educativo.

6.1 Selección de beneficiarios.

La alimentación es un derecho universal, y en este caso la 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 focalización²⁵ para la asignación de recursos públicos de asistencia social y para la selección de los beneficiarios de este tipo de programas. Esta selección de beneficiarios es coherente con la focalización establecida en la Ley 1176 de 2007.

- **En el área rural y para población indígena:** se debe cubrir al 100% de los niños matriculados en las escuelas rurales e indígenas que se encuentren cursando preescolar y primaria .
- **A los niños en situación de desplazamiento:** se debe cubrir al 100%, con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia 025 de 2004 y Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.
- **En el área urbana:** la asignación de recursos del ICBF se hará para cubrir la totalidad de niños inscritos en cada grado académico en los establecimientos educativos seleccionados con mayor proporción de población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN²⁶, priorizando de los inferiores a los superiores, así: **prejardín, jardín y transición o grado cero, primero y segundo de primaria, 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, sexto en adelante.** Los incrementos de recursos para financiar cobertura debe priorizar la atención de niños y niñas matriculados en prejardín, jardín y transición o grado cero, primero y segundo de primaria.

²⁵ 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.

²⁶ Incluye a los niños matriculados en establecimientos educativos de primaria en concesión.

LM06.PE02

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.

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 continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación²⁷.

6.2 Selección de establecimientos educativos.

A partir de la vigencia 2004 la selección de los beneficiarios se orienta a partir de la selección de los establecimientos educativos.

En cada establecimiento educativo, la meta es la atención del 100% de los alumnos matriculados, con excepción de aquellos que voluntariamente no deseen participar, iniciando con los niños en preescolar y básica primaria. Se seleccionarán los siguientes establecimientos:

- ✓ Centros educativos ubicados en área rural del municipio y en comunidades indígenas.
- ✓ Centros educativos ubicados en zonas del área urbana con la mayor proporción de población clasificada en los niveles 1 y 2 de la nueva encuesta SISBÉN.

6.3 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

²⁷ Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007.

LM06.PE02

de los establecimientos educativos públicos 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 prejardín, jardín, y transición o grado cero)
- ✓ **Centros educativos de primaria** que atienden grupos étnicos y/o una alta proporción de población desplazada
- ✓ **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.

Para lograr el cubrimiento del 100% de los alumnos en cada uno de los establecimientos educativos, se prioriza a partir de los grados inferiores, iniciando con el nivel preescolar, hasta llegar a los superiores. Se incluyen la población y centros educativos de primaria en concesión, es decir, aquellos establecimientos administrados por particulares que educan a niños subsidiados por el Estado, a través de las Secretarías de Educación.

Una vez se tenga asegurado el cubrimiento total de la población matriculada en preescolar y primaria en el municipio²⁸, 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 garantizar la transparencia es importante que la selección de los establecimientos públicos esté orientada por y cuente con la participación de los Consejos de Política Social Municipal²⁹, directamente o a través del Comité de Infancia y Familia o de Seguridad Alimentaria y Nutricional, a partir de los criterios

²⁸ 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.

²⁹ Consejo de Política Social: “Estrategia fundamental para la articulación y consolidación del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, cuyo objetivo central se enmarca en la búsqueda de un compromiso social, que promueva mejores condiciones para el desarrollo individual y colectivo de sus miembros, particularmente de los derechos de las niñas, niños y jóvenes y la disminución de la inequidad que se genera vía el menor capital humano y social de las familias pobres”. Decreto 1137 de 1999.

LM06.PE02

establecidos anteriormente. En esta instancia se debe asegurar la representación de padres de familia, docentes y escolares (ver sección 8 - Actores).

Para la selección objetiva de los establecimientos educativos, es necesario el estudio de las características de la población escolar en el municipio, como se describe en la sección 9 con los pasos sugeridos para la puesta en marcha del programa de alimentación escolar.

7. PERIODO DE ATENCIÓN

El programa de alimentación escolar tendrá una duración al año 2010, igual al calendario escolar es decir cuarenta (40) semanas /año y no inferior a treinta y seis semanas (36) o ciento ochenta (180) días del mismo.

Los Entes Territoriales, deberán establecer progresivamente el incremento de número de días a partir del año 2007, hasta lograr la meta. En todo caso el ICBF tiene proyectado asignar recursos para financiar 157 días en 2008, 167 días en 2009 y 180 días en el 2010.

1. COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Se refiere al suministro diario de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en un centro o institución educativa, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

Los complementos alimentarios deben ser entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato o en comedores comunitarios cercanos al establecimiento educativo, garantizando la existencia de condiciones mínimas de infraestructura e inocuidad en los procesos de almacenamiento, producción y suministro de los alimentos.

8.1 Tipos de complementos

8.1.1 Según tiempo de consumo

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

LM06.PE02

Para los estudiantes de la jornada de la mañana, se debe privilegiar el suministro del **DESAYUNO**, con el objeto de compensar al organismo del período de ayuno que lo precede y con el tiempo de consumo que más incide en la capacidad de aprendizaje de los niños, teniendo en cuenta la jornada de estudio y que la ingesta tenga lugar antes de iniciar las clases. Así lo han reconocido las agencias de las Naciones Unidas especializadas en asistencia alimentaria, educación y salud. Los estudios e investigaciones revisados por el Programa Mundial de Alimentos, la UNESCO y la Organización Mundial de la Salud³⁰ le permitieron a estas organizaciones concluir que para aumentar la eficacia de la alimentación escolar en su objetivo de mejorar la función cognitiva de los escolares, “deben suministrarse alimentos lo más temprano posible”. **(Para conocer más sobre la importancia del desayuno – ver anexo 6).**

Para los beneficiarios de jornada única y de la tarde se recomienda el suministro de **ALMUERZO o de dos tiempos de consumo**, 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.

El **REFRIGERIO** se suministra de manera adicional al desayuno o al almuerzo para completar los dos tiempos de consumo y nunca como único complemento alimentario.

Suministro de dos tiempos de consumo: Solamente, cuando se encuentre cubierta toda la población escolar del municipio matriculada en el sistema educativo oficial, se puede iniciar el suministro de dos complementos por usuario, o dos tiempos de consumo y su aporte debe corresponder a la sumatoria de los mínimos establecidos de energía y nutrientes para cada uno de los complementos así:
Desayuno y Refrigerio: con un aporte nutricional mínimo del 27.5% ó Refrigerio y Almuerzo: con un aporte nutricional mínimo del 37.5% ó Desayuno y Almuerzo: con un aporte nutricional mínimo del 50%.

La alimentación que se suministra debe fomentar buenos hábitos y costumbres alimentarias: las preparaciones deben ser sencillas, variadas, evitando el uso excesivo de sal, dulce y grasas, tal como lo recomendó la **57ª Asamblea Mundial de la Salud.**

³⁰ PMA, UNESCO y OMS. “Manual de Alimentación Escolar”. Roma, 1999.

8.1.2 Según métodos de preparación

Se refiere al procesamiento que han sufrido los alimentos a suministrar, si se trata de complementos tradicionales, listos para el consumo (procesados industrialmente) o mixtos. Lo anterior dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos en el comedor escolar, de los 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.

Tradicionales, son aquellas preparaciones de alimentos mediante métodos tradicionales, elaboradas bien sea en cocinas centrales desde las cuales se distribuyen a los establecimientos educativos o directamente en estos o en espacios comunitarios que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

Se deben cumplir las normas relativas a la higiene, calidad fisicoquímica y microbiológica de los alimentos y aquellas sobre infraestructura física, equipos y menaje que se mencionan en la sección 11 sobre estándares.

Listos o industrializados, son aquellos complementos preparados mediante procesos industriales que se entregan listos para ser consumidos por los beneficiarios; no requieren preparación en los servicios de alimentos comunitarios o de los establecimientos educativos. Se refieren a leches, derivados lácteos, bebidas y otros alimentos sometidos a pasteurización, ultrapasteurización u otros procesos industriales, cuya entrega en ocasiones se acompaña de frutas. También incluyen productos de panadería, galletería, entre otros, así como preparaciones más complejas como almuerzos o desayunos elaborados y empacados industrialmente.

Este tipo de complementos se prefieren como vehículos para adición de vitaminas y minerales deficitarios en la alimentación de la población colombiana en edad escolar, como el calcio, el hierro y la vitamina A. Son ideales para distribuir en establecimientos que no cuentan con instalaciones adecuadas para la preparación tradicional de alimentos.

Mixtos, combinan complementos **tradicionales y listos o industrializados** y su selección dependerá de las condiciones y recursos existentes para la preparación tradicional de alimentos, de la ubicación de los beneficiarios y/o la dificultad de

acceder a los comedores escolares y de la necesidad de fortificar alimentos con nutrientes específicos, entre otros.

8.2. Aporte nutricional

De acuerdo con las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana, elaboradas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el porcentaje y aporte mínimo de energía y nutrientes, según el tipo de complemento, son los siguientes³¹:

Desayuno: Debe cubrir entre 20 - 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad³²

Almuerzo: Debe aportar entre 30 - 35% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad

Refrigerio: Debe cubrir entre 7,5 - 10% de las recomendaciones diarias de calorías 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.

Es ideal el consumo de alimentos cada 2 a 3 horas para mantener el nivel de glicemia adecuado y favorecer la concentración y asimilación de conocimiento.

Si el programa de alimentación escolar en el municipio ya atiende toda la población escolar con vulnerabilidad socioeconómica durante la totalidad del periodo académico y hay recursos 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). Su aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los mínimos establecidos para cada uno de los complementos, así: desayuno y refrigerio, mínimo 27.5%; desayuno y almuerzo, mínimo 50%; etc.

La siguiente tabla presenta el aporte mínimo de energía según complemento alimentario para cada uno de los grupos de edad. Los restantes nutrientes se calculan con base en el aporte de energía.

³¹ Estos valores son susceptibles de modificaciones de acuerdo con actualización en curso de las recomendaciones diarias, documento de referencia esencial para la planificación de la alimentación.

³² Los grupos de edad tomados como referencia son: preescolar de 3 a 5 años; primaria 5 a 7 y 8 a 12 años y secundaria de 13 a 17 años, para ambos sexos.

Tabla 1. Aporte de energía de complementos alimentarios para escolares de primaria y secundaria

Nivel / grupo de atención	Aporte mínimo de energía según complemento alimentario-Kilocalorías		
	Desayuno	Refrigerio	Almuerzo
Preescolar	305	110	460
Primaria	345	130	520
Secundaria mixto	460	175	690

Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macronutrientes (AMDR) en rangos así: proteínas 12 a 14 %, grasa 28 a 32 % y carbohidratos 55 a 65%.

8.3 Criterios de asignación

La asignación del tipo complemento se determina en función de las situaciones encontradas al analizar las estadísticas del municipio, distrito o localidad, tales como:

- ✓ Jornada académica o escolar diaria: mañana, tarde ó única.
- ✓ Tasas de matrícula, ausentismo y deserción por establecimiento educativo y por jornadas
- ✓ Distancias de los centros educativos a las viviendas de los alumnos
- ✓ Disponibilidad de infraestructura para almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos
- ✓ Número de niños que llega a la escuela sin desayuno y tipo de desayuno suministrado en el hogar en casos en que se manifieste su consumo (si se tiene disponible)
- ✓ Información sobre consumo de alimentos en los comedores escolares de la población a beneficiar (si se tiene disponible)

El tipo de complemento se determina simultáneamente con la selección de los establecimientos educativos, en los Consejos de Política Social Municipal,

directamente o a través del Comité de Infancia y Familia o de Alimentación y Nutrición.

8.4 Momentos y tiempos para el consumo de alimentos

La alimentación es una actividad social que trasciende el consumo de alimentos y además de ser placentera, debe permitir la interacción entre amigos y deseablemente entre alumnos y docentes. Para ello es necesario contar con el tiempo suficiente para comer, que no compita con aquel destinado a la recreación de los niños por parte de las instituciones educativas, es por lo tanto necesario concertar con los rectores y profesores los tiempos requeridos por los estudiantes para un adecuado consumo y aprovechamiento de los alimentos.

Es una actividad 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 e higiénicos como el lavado de manos y la higiene oral. Los siguientes son los momentos y tiempos recomendados para el consumo de alimentos:

Tabla 2. Momentos y tiempos mínimos para el consumo de alimentos

Complementos	Momento de consumo	Tiempos mínimos para el consumo
Desayuno*	<i>Jornada de la mañana</i> , mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas.	20 minutos
Refrigerio	<i>Jornada de la mañana o tarde</i> , entre 2 y 3 horas después de haber consumido el desayuno o el almuerzo.	10 minutos
Almuerzo	<i>Jornada de la tarde</i> , mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio.	30 minutos



8.5 Minuta patrón

La planificación de los servicios de alimentación en los programas del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, incluido el PAE, se adelanta mediante la elaboración de la minuta patrón que se constituye en herramienta básica de planificación. (Ver estándares de alimentación sección 11.1).

9. ACTORES

Para la operación y puesta en marcha del programa de alimentación escolar en los municipios, es necesario contar con la participación de varios actores institucionales y comunitarios que contribuyan a su planeación y desarrollo.

9.1 La Nación

En concordancia con lo señalado en la Constitución Política (artículos 356 y 357) y la Ley 715 de 2001 (artículo 73) y la Ley 1176 de 2007, la Nación tiene una serie de competencias en la organización de los servicios de educación, salud y demás que financia a través 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 CONPES expedido en los primeros meses de cada vigencia.

Para la financiación de los programas de alimentación escolar, la Ley 715 en mención 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 municipios y distritos desarrollen programas de alimentación escolar. 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 5% por eficiencia en la reducción de la deserción escolar.³³

³³ 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.



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 de 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.

El CONPES Social 97, del 30 de enero de 2006, estableció en las recomendaciones sobre los recursos de asignación específica de alimentación escolar, que la ejecución de estos recursos debe realizarse de conformidad con los lineamientos técnicos del ICBF, y definió que estos recursos y los demás del SGP que financien programas de alimentación escolar serán complementarios a los asignados por otras instituciones públicas y/o privadas que destinen recursos para el mismo fin (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Gobernaciones, fundaciones, organizaciones no gubernamentales e internacionales), con el propósito de atender progresivamente de los grados inferiores a los superiores –iniciando por el preescolar, para brindar el servicio de alimentación escolar a todos los niños en condición de vulnerabilidad, matriculados en el sistema educativo público del municipio o distrito, dando prioridad a la población desplazada.

9.2 Ente Territorial

La Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007 en su Artículo 16, establece que el programa de alimentación escolar se financiará con recursos de diferentes fuentes. Para el efecto, 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. Adicionalmente, considerarán los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo.

Con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, en los términos del artículo 19 de la presente ley las entidades territoriales deberán garantizar la continuidad de la cobertura alcanzada en la



LM06.PE02

vigencia fiscal de 2007 financiada con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación de propósito general y recursos de calidad educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones.

Dada su función constitucional de velar por el bienestar de la población en 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 de programas de asistencia social. Su liderazgo y participación es esencial en la integración y desarrollo de acciones para la integración de actores y recursos alrededor de un solo Programa de Alimentación Escolar en el municipio.

9.3 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

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 lineamientos y estándares para los PAE y apropia anualmente recursos financieros para la operación de comedores escolares en los municipios del país mediante resolución de la Dirección General³⁴. El Instituto celebra convenios para la atención de los niños con entidades sin ánimo de lucro, OG, ONG, empresas privadas, entre otros, y ejerce asistencia técnica y supervisión a la inversión de los recursos y a la atención de los niños.

La ley 1176 de 2007, también le asigna al ICBF a partir de 2009, la implementación de un sistema de seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a alimentación escolar en los establecimientos 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 del programa

9.4 Operadores del servicio

Son las organizaciones e instituciones comunitarias o privadas idóneas en el manejo y prestación de servicios de alimentos, aplicando buenas prácticas de manufactura y las normas sanitarias vigentes para brindar un servicio con la calidad nutricional e inocuidad exigida, así como las disposiciones vigentes para la operación del PAE

³⁴ 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



LM06.PE02

expedidas por el Ministerio de Educación Nacional y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Los operadores del servicio tienen la responsabilidad de manejar los recursos del contrato para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, programar y organizar el suministro diario de los alimentos según los estándares establecidos por el ICBF (ver sección 11.1), y garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas y raciones servidas o entregadas. Así mismo, les corresponde coordinar con el ente territorial y las autoridades locales de educación, agricultura y salud la realización de acciones de promoción y fomento de una mejor disponibilidad alimentaria, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos por parte de los escolares, en el marco de la Ley 115 de 1994, el Decreto 3075 de 1997, el PAB y las estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades como la Escuela Saludable. Ello incluye permitir la participación de los padres de familia en la vigilancia de la administración de los recursos y de la prestación del servicio.

9.5. Comunidad

Una de las estrategias para el exitoso funcionamiento de un programa de alimentación escolar es 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) en su desarrollo. Será la comunidad quien vele por que se cumpla el derecho a la alimentación de los escolares, por la universalización de los programas de este tipo, la garantía del principio de equidad en la selección de escuelas y el aseguramiento de la calidad del servicio.

Es importante y necesaria al vinculación de los estudiantes a la planeación, ejecución y veeduría del Programa de Alimentación Escolar en los territorios en la garantía del derecho a la alimentación y a la participación.

La comunidad puede hacer aportes para apoyar el desarrollo del comedor escolar, 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 de los niveles 1 y 2 del SISBÉN de los centros educativos debe ser gratuita y las denominadas cuotas de participación exigidas a los padres de familia de los niños beneficiarios de algunos servicios (almuerzo) deben ser desmontadas gradualmente.

LM06.PE02

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 que más lo requieren por tener mayor vulnerabilidad socioeconómica. En ningún caso puede limitar 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 y niñas en extrema pobreza, desplazados, trabajadores.

Por tanto, se debe fomentar la participación de la comunidad mediante formas distintas a la contribución monetaria, como es en los Consejos de Política Social para la planeación del PAE, en el ejercicio de la veeduría ciudadana, en el servicio mismo de alimentación, entre otros.

En cuanto a los **Establecimientos Educativos (Directivos y Maestros)**, su participación es crucial en actividades como:

- Inclusión del programa de alimentación escolar en los Proyectos Educativos Institucionales – PEI – consagrados en la Ley 115 de 1994.
- Fortalecimiento de las acciones de educación nutricional a los escolares, mediante la inclusión de materias en el currículum y la práctica de estas en los comedores escolares o espacios de alimentación y reuniones con padres de familia.
- Concertación de horarios y tiempos de consumo de alimentos según los parámetros descritos, teniendo en cuenta primordialmente la necesidad fisiológica del consumo lento de alimentos por parte de los escolares y la posibilidad de socialización.
- Acompañamiento a los niños en el horario del consumo de alimentos.
- Participación en el desarrollo de acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad y de seguridad alimentaria con los organismos competentes en el municipio (Secretarías de Educación, Salud y Agricultura o sus equivalentes en los municipios no certificados).
- Participación en las actividades de vigilancia y control respecto al desarrollo del programa.

10. PROCEDIMIENTO PARA LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PAE.

Comprende todas las acciones para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar en condiciones de calidad e inocuidad, incluidas aquellas

previas al inicio de la atención a los beneficiarios y aquellas que se realizan durante y posterior a su ejecución.

10.1. Planeación del PAE

1. **Convocatoria y reunión del Consejo de Política Social Municipal**³⁵ por parte del alcalde municipal, para la planeación conjunta del programa de alimentación escolar en el municipio, el cual debe estar previamente incluido en el plan de desarrollo y de inversión local. Comprende entre otras las siguientes acciones específicas:
 - a. **Análisis de la información derivada del Diagnóstico Situacional del Municipio**, para identificar: número y porcentaje de niños en edad escolar, áreas de mayor pobreza y proporción de población en edad escolar por niveles de SISBEN, ubicación por zonas (urbana/rural), cobertura del sistema escolar por grados (número de niños matriculados en el sistema educativo por grados en relación con el número total de niños en edad escolar por grados) y tasas de ausentismo y deserción rurales/urbanas, jornada escolar, , entre otros. El propósito de este análisis es identificar a la población que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria, así como la demanda insatisfecha de los servicios educativos y de los PAE (cuántos niños en edad escolar se encuentran fuera del sistema y cuántos alumnos matriculados no accedieron a programas de alimentación escolar en años anteriores).
 - b. **Definición del total de recursos de inversión** para el desarrollo del programa de alimentación escolar en el municipio, entre los cuales se encuentran:
 - **Recursos del Sistema General de Participaciones** (asignación especial para alimentación escolar, de calidad de la educación, de libre inversión del componente de propósito general y de la asignación para los municipios ribereños). **La Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007**, indica en su artículo 18 la destinación de los recursos del SGP:
 - a) Compra de alimentos,
 - b) Contratación de personal para la preparación de alimentos
 - c) Transporte de alimentos

³⁵ 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.

LM06.PE02

- d) Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación
- e) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos
- f) 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 en los literales b), c), d) y e) del presente artículo.

- Recursos asignados por el ICBF: su destinación se establece anualmente en los lineamientos de programación.
 - Otras fuentes de financiación: sector privado, cooperativo o no gubernamental del nivel nacional e internacional, cajas de compensación, entre otros.
- c. Definición **coberturas** para el PAE en el periodo escolar por grados en términos de beneficiarios y días de atención, a partir de los recursos disponibles, el tipo de complemento y costos

Igualmente se debe tener en cuenta, que para seleccionar los establecimientos educativos oficiales se debe priorizar aquellos que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y a los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN..

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 mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación

LM06.PE02

- d. **Selección de establecimientos educativos y asignación de tipo de complemento por establecimiento o zona** y/o sector donde se ubica la población según requerimientos nutricionales de la población beneficiaria, disponibilidad de recursos, infraestructura, dotación y menaje, ubicación y facilidades de acceso a los comedores. La selección de establecimientos educativos se deberá hacer teniendo en cuenta los criterios descritos en la sección 6.1, buscando que el 100% de los alumnos inscritos en cada grado en el municipio sean beneficiarios, iniciando con el preescolar, pasando por primaria, hasta llegar eventualmente a los grados superiores.
 - e. **Identificación de posibles operadores del servicio** con experiencia en la administración de servicios de alimentación y con conocimiento en nutrición (cooperativas, cajas de compensación, asociaciones de padres de familia, ONG, entre otras).
2. **Identificación de sitios** donde funcionará el comedor escolar y las necesidades de dotación de equipo y menaje requeridos, según se trate de un comedor nuevo o ya en funcionamiento y de los recursos disponibles para comprar y/o reponer el menaje.
 3. **Comunicación de los cofinanciadores del PAE** a directores de establecimientos educativos seleccionados, para compartirles cobertura, tipo de complemento asignado y dar directrices de focalización de beneficiarios.
 4. **Establecimiento de mecanismos** para el manejo de los recursos en el municipio con criterios de calidad y economicidad (convenios de cofinanciación entre entes territoriales, el ICBF y otros cooperantes) y del 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.
 5. **Selección de beneficiarios por parte del sector educativo** teniendo en cuenta los criterios descritos en la sección 6.1, buscando que el 100% de los alumnos de cada grado en los establecimientos educativos seleccionados e informar a los padres de familia de los beneficiarios, las características, el funcionamiento del servicio, el compromiso de los diferentes actores y sus derechos y deberes frente al servicio.
 6. **Organización de los padres de familia en asociaciones o juntas**, con el objeto de administrar recursos (si son contratados directamente para operar el PAE) o

LM06.PE02

para ejercer la veeduría del servicio. Esta organización es apoyada por el ICBF, los establecimientos educativos y las demás entidades participantes (Ver Anexo 3 con el modelo de estatutos de la asociación de padres de familia de niños usuarios del PAE) y debe cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente. Debe tener personería jurídica expedida por la Cámara de Comercio del municipio o por el ICBF.

7. **Inscripción de beneficiarios del PAE**, actividad conjunta entre la entidad contratista y el establecimiento educativo. La inscripción se realiza antes de iniciar el funcionamiento del comedor escolar. Al momento de la inscripción se debe establecer el estado de su afiliación al régimen de seguridad social en salud para gestionar su inclusión ante la autoridad competente.
8. **Reporte de los niños** inscritos en el programa elaborado por la Asociación, y el Coordinador o director o designado para consolidar la información por establecimiento educativo y por grado – este reporte debe ser enviado al Consejo de Política Social dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción, para su conocimiento y entrega a los operadores del servicio. La información de todos los beneficiarios servirá para levantar una base de datos de los beneficiarios del municipio que contengan como mínimo la siguiente información: nombre, apellido, sexo, nivel SISBÉN, estado de afiliación al régimen de seguridad social, grado escolar, ubicación del centro educativo según se encuentre en zona rural o urbana, etnia, entre otros.

10.2. Desarrollo del servicio

El suministro de alimentos implica el montaje o adecuación de un servicio que contribuya de manera significativa al bienestar de los usuarios y a producir y ofrecer una alimentación agradable, variada, oportuna y de alta calidad nutricional, acorde con el recurso financiero asignado.

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

- ✓ **Elaborar presupuesto anual de ingresos y gastos** que contemple todas las necesidades para el correcto funcionamiento de las unidades de servicio o comedores escolares. Los ingresos incluyen los aportes de los cofinanciadores del programa (entre los cuales pueden estar el ICBF, el ente territorial, la

LM06.PE02

comunidad, las ONG o la empresa privada) y los egresos se refieren a los gastos necesarios para operar y cualificar el PAE.

La responsabilidad del manejo de los recursos financieros asignados es de la entidad contratista, a través de su representante legal y tesorero.

- ✓ **Garantizar el personal idóneo** que manejará el comedor escolar según las actividades que desempeñará y los estándares de recurso humano establecidos en la sección 13.4. En el caso de las manipuladoras de alimentos, se debe garantizar que tengan su certificados de salud y de capacitación en manipulación de alimentos actualizado.
- ✓ **Programar alimentos** según lo dispuesto en la minuta patrón, el menú modelo y los ciclos de menú establecidos por el ICBF (ver sección 11.1 Estándares de Alimentación) o la entidad contratista, si cuenta con la experiencia necesaria en el manejo de la minuta patrón.
- ✓ **Organizar la compra de alimentos** prioritariamente por volúmenes, integrando las necesidades de compra de todos los servicios de alimentación contratados por el municipio, el ICBF o el respectivo financiador, con el objeto de conseguir alimentos de buena calidad al mejor precio posible. Se sugiere iniciar con los productos producidos regionalmente o suministrados por cooperativas con el fin de fomentar la producción local y eliminar la mayor intermediación posible.
- ✓ **Almacenar, preparar y manipular los alimentos** en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, en particular el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud mencionado antes (ver sección 11.1).
- ✓ **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.
- ✓ **Controlar la calidad e inocuidad** de las materias primas y raciones servidas o entregadas (complementos tradicionales o listos).
- ✓ **Llevar el registro de los beneficiarios del servicio y el registro diario de raciones entregadas**, firmada por el administrador del comedor o responsable encargado (representante legal de la asociación o entidad contratista), junto con

LM06.PE02

el visto bueno del Coordinador de la Sede Educativa, procurando la participación de los veedores de la comunidad o del gobierno escolar.

- ✓ Realizar **acciones de promoción y fomento de la seguridad alimentaria y nutricional** de los escolares, incluidas las actividades para la vinculación de los beneficiarios al sistema general de seguridad social en salud, la verificación de su estado nutricional, la promoción de hábitos alimenticios saludables, la práctica diaria de actividad deportiva y física y la inclusión de la educación nutricional en el currículum, en coordinación con el sector educativo así como la organización de la huerta escolar en los casos que sea posible, según lo dispuesto en la Ley 115 de 1994 y el no-cobro de cuotas de participación a los padres de los niños en condición de vulnerabilidad.

Las anteriores acciones se deben coordinar con el ente territorial en el marco de la Ley 115 de 1994, el Decreto 3075 de 1997, el PAB y las estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades como la Escuela Saludable. El objetivo es fomentar la construcción de valores y el desarrollo de habilidades y conocimientos para la creación de ambientes y entornos saludables.

- ✓ **Coordinar el desarrollo de capacitación** al personal del servicio de alimentos, así como de los beneficiarios del programa. Para ello es importante trabajar con las entidades públicas y privadas involucradas en el programa a nivel local (ver Anexo 2 con propuesta de núcleos temáticos para formación y capacitación).
- ✓ **Presentar periódicamente informes parciales de avance** en reuniones de seguimiento con el supervisor del contrato y las asociaciones de padres de familia en fechas concertadas, con información sobre la ejecución técnica y financiera del contrato, incluidos los respectivos soportes (entre otros, la planilla mensual de asistencia diaria).
- ✓ **Legalizar cuentas** ante ICBF, el ente territorial o la entidad contratante, según la fuente de los recursos y lo establecido por cada uno de los aportantes, así:
 - **De los aportes ICBF:** El representante legal de la entidad contratista debe realizar la legalización de cuentas ante el Centro Zonal respectivo, con la periodicidad que se determine en el contrato suscrito y/o cuando la Dirección Regional o Agencia lo estime conveniente para hacerle seguimiento

LM06.PE02

administrativo al programa, respetando la normatividad establecida por la Contraloría General de la Nación y las demás disposiciones legales vigentes.

La legalización de cuentas es un requisito indispensable para que el ICBF sitúe los fondos del siguiente giro, pero es responsabilidad del Centro Zonal informar al representante legal de la entidad contratista los requisitos que debe cumplir para el manejo de la cuenta, la legalización parcial de cuentas y la liquidación final del contrato, de acuerdo con los lineamientos que para tal efecto imparta el nivel Regional y las normas de contratación vigentes en el ICBF.

La legalización de las cuentas se realiza de acuerdo con el procedimiento y los registros establecidos en el manual del supervisor.

- **De los recursos de otras fuentes de financiación:** 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/o soportes correspondientes a la inversión realizada con estos dineros y según las disposiciones que establezca para ello. Cada legalización de cuentas tendrá una copia para el ICBF de carácter informativo que le permitirá al Instituto conocer la fuente y el monto de los recursos y gastos en alimentación escolar en cada municipio.

10.3 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)

11. DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS

Para finalizar, se presentan los criterios que se deben tener en cuenta para ordenar el cierre del comedor escolar y/o el cambio de la entidad contratista:

➤ **Criterios para el cierre de un comedor escolar**

Los organismos de salud son los responsables de los cierres de los restaurantes que no cumplan con las normas sanitarias establecidas.

➤ **Criterios para el cambio de la entidad contratista**

Es importante tener presente que este es un proceso que involucra a varios actores, a saber: la comunidad beneficiaria y educativa, la asociación de padres de familia, el ICBF y otras entidades que estén apoyando el desarrollo del programa. Por lo tanto, se realiza en concertación con ellos y a partir de los resultados encontrados en el seguimiento y la evaluación del PAE en cada territorio.

Son causales de cambio de entidad contratista:

- ✓ Evaluación negativa de la gestión técnica y administrativa de la entidad en la vigencia inmediatamente anterior, con base en los informes periódicos del supervisor del contrato y en el caso el cumplimiento de la propuesta presentada en el proceso de contratación y selección adelantado, verificado a través del instrumento de supervisión para la entidad contratista y del servicio que hace parte del Sistema de Supervisión del ICBF.
- ✓ Cancelación de la personería jurídica.
- ✓ Falsedad en documentos.
- ✓ Incumplimiento de las obligaciones adquiridas en el contrato, de los lineamientos técnico-administrativos del programa y/o de los estatutos de la entidad, incluido el suministro de complementos alimentarios de baja calidad nutricional y el no

LM06.PE02

cumplimiento reiterado de normas de manipulación de alimentos, de saneamiento ambiental y en general de lo establecido en el Decreto 3075/97.

- ✓ Cuando se establezcan cobros de cuotas de participación o tasas compensatorias no autorizadas por el ICBF para acceder al servicio de alimentación.
- ✓ Ocurrencia de hechos comprobados que atenten contra los derechos de los niños y que afecten la prestación del servicio.
- ✓ Utilización indebida de los recursos entregados por el ICBF con motivo del contrato, como patrimonio de la Entidad Contratista y/o de los aportes de los padres de familia, las donaciones y otros recursos de cofinanciación para la operación del PAE.
- ✓ Incumplimiento de las orientaciones del ICBF y/o sugerencias de los usuarios para que se cumplan los lineamientos y estándares para el servicio.
- ✓ Cuando se obstaculice la labor del supervisor del contrato y/o de los organismos de control y las veedurías ciudadanas, ocultando información, negando el acceso e inspección de las instalaciones del servicio, libros de cuentas, registros, archivos, actas, etc.
- ✓ En aquellos casos en que el representante legal o algún miembro de la junta directiva de la entidad contratista haya incurrido en causales de mala conducta administrativa, como enriquecimiento ilícito o delitos comprobados y/o castigados con pena privativa de la libertad, proselitismo político o religioso a través del PAE, que se haya comprobado plenamente, uso indebido de las instalaciones donde se presta el servicio y/o presión a los usuarios.
- ✓ La no prestación del servicio sin causa justificada.
- ✓ Incumplimiento en la presentación de informes administrativos o financieros, respuesta a quejas, reclamos y/o sugerencias formuladas tanto por el ICBF como por las entidades de control y los usuarios.

11.1. Liquidación de contratos.

Finalizado el contrato, por cualquier causa, se procederá a realizar su liquidación. Se deben establecer detalladamente los saldos en dinero o en especie no utilizados durante la prestación legal del servicio, los cuales deben ser inmediatamente reintegrados al ICBF o a la entidad contratante.

- Los equipos y dotaciones que pertenezcan al ICBF y que estén en poder de la comunidad para su usufructo en virtud de pasadas contrataciones o de políticas coyunturales de suministro de dotación y equipos, también deberán ser reintegrados en la fecha de cesación del contrato; asimismo, los equipos y dotaciones que pertenezcan a ONG o empresas privadas, de acuerdo con lo pactado en el contrato.

12. 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, mediante la recolección, el seguimiento, el análisis, la investigación y la retroalimentación de información clave que permita prescribir las decisiones necesarias para mejorar los resultados³⁶.

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.

12.1 Cumplimiento de estándares de calidad.

Una de las estrategias para valorar el cumplimiento de los estándares de calidad es la supervisión, entendida como un conjunto de actividades sistemáticas de observación, registro y verificación de la entrega del complemento alimentario en condiciones óptimas de calidad e inocuidad, así como de su consumo por parte de los participantes del programa. (Los estándares para el PAE se especifican en el siguiente capítulo).

³⁶ Dirección de Evaluación, Acuerdos conceptuales Sede Nacional, mayo de 2004.

LM06.PE02

La supervisión opera sobre los componentes legal, administrativo, técnico y financiero y está dirigida a la entidad contratista, a la unidad de servicio (comedor escolar) 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 suscrita por el ICBF”, la cual será aplicada a las entidades contratistas y unidades de servicio que operan con recursos del ICBF. Puede ser realizada directamente por el ICBF, un operador o mediante la contratación de una interventoría.

12.2 Cumplimiento de los objetivos del programa.

Con el fin de hacer una evaluación periódica en el cumplimiento de los objetivos del programa, se han definido indicadores clave de proceso y resultado que deben ser analizados en forma periódica, de acuerdo con el tipo de indicador, con la participación de las instituciones y organizaciones que gestionan y financian la alimentación escolar a nivel municipal, departamental y nacional. Para poder hacer seguimiento de forma periódica a estos indicadores, es necesario que previamente se diseñe e implemente un sistema de seguimiento al programa de alimentación escolar en forma coordinada con los diferentes niveles que desarrollan el programa (nacional, departamental, municipal)

12.3 Implementación del modelo de seguimiento y evaluación del programa de alimentación escolar.

12.3.1 Seguimiento y evaluación del programa de alimentación escolar - Nivel nacional.

La responsabilidad de realizar el seguimiento y evaluación al Programa de Alimentación Escolar es del ICBF con el apoyo directo de las diferentes instancias que participan en el desarrollo del programa de alimentación escolar a nivel nacional (departamentos, municipios, sector educativo).

Para esto se implementará a partir del año del 2009 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

LM06.PE02

que para el efecto se defina en los plazos y formatos que establezcan según reglamentación que expida el Gobierno Nacional.

Las instituciones responsables desarrollarán el modelo de seguimiento y evaluación del programa para lo cual tiene como insumos básicos los lineamientos técnicos administrativos, los avances en evaluación que a nivel internacional y nacional se han realizado sobre estos programas y el conocimiento sobre el funcionamiento del programa por niveles: nacional, regional, zonal, operador, agentes educativos y participantes del programa.

A partir de la línea política y los lineamientos técnico-administrativos, se diseñará la propuesta de seguimiento y evaluación que incluye la definición de un marco teórico, las dimensiones de análisis, salidas de información, la elaboración y validación del conjunto de instrumentos que permitan el levantamiento y consolidación de la información, así como la metodología para el análisis y presentación de los resultados con fines de toma de decisión para el logro de los objetivos del programa.

Después de validado y aprobado el modelo de seguimiento, el ICBF liderará la puesta en marcha del sistema de seguimiento articulado a los procesos institucionales, garantizando oportunidad en el reporte y uso de la información por parte de los responsables técnicos del desarrollo del programa.

El análisis de los resultados del seguimiento del programa se realizarán anualmente, utilizando como insumo el consolidado nacional, departamental y municipal, el cual será presentado en forma gráfica acompañado de un resumen ejecutivo que previamente se entregará a los integrantes del comité técnico, quienes realizarán una lectura crítica de la información entregada con el fin de identificar avances y dificultades y proponer alternativas de ajuste en el funcionamiento del programa.

12.3.2 Evaluación del programa de alimentación escolar.

Con el fin de evaluar los resultados del programa de Alimentación Escolar, su costo beneficio, costo efectividad y establecer en qué grado contribuyen a mejorar el desempeño académico, la asistencia escolar y la promoción de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, se plantea el desarrollo de una evaluación de impacto.

13. ESTÁNDARES

Con el fin de garantizar la calidad del Programa de Alimentación Escolar, el complemento alimentario, la oportunidad en su entrega y los distintos componentes deben cumplir con unas **condiciones o requisitos mínimos de calidad** definidos como **estándares**, a partir de los cuales se adelanta el seguimiento, la supervisión y evaluación del programa.

13.1 De alimentación.

La minuta patrón se constituye en el estándar a cumplir en materia de calidad nutricional de la alimentación, ya que tiene en cuenta la disponibilidad de alimentos (suficiencia del suministro en relación con los requerimientos de la población beneficiaria) e identifica las características del servicio en función del tipo y número de raciones a servir de acuerdo con las características de los usuarios³⁷ y de la planta física o infraestructura, el equipo, menaje y recurso humano del servicio.

La minuta patrón indica:

- El tiempo de consumo a ofrecer (desayuno, almuerzo, refrigerio)
- Los grupos y subgrupos de alimentos que se debe utilizar.
- Los alimentos que conforman cada grupo.
- El tamaño de la porción a ofrecer de cada uno, con su correspondiente medida casera.
- La frecuencia de consumo semanal.
- El aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes de cada tiempo de comida, en relación con las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas para el grupo de edad
- El costo de cada alimento y el promedio nacional de cada grupo de alimentos

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar elabora minutas patrón para cada uno de los tiempos de consumo según los grupos de edad. Los grupos establecidos son de 3 a 5 años 11 meses, de 6 a 7 años 11 meses, de 8 a 12 años 11 meses y de 13 a 17 años 11 meses (este último solo cuando se hayan cubierto los tres grupos anteriores); esta agrupación se definió teniendo en cuenta las características de

³⁷Incluye la edad y el sexo, el nivel socioeconómico, el estado nutricional y de salud, los hábitos alimentarios y los aspectos de crecimiento y desarrollo del niño, es decir, su perfil epidemiológico y nutricional.

LM06.PE02

crecimiento y desarrollo de cada periodo del ciclo vital, en especial las relacionadas con conducta alimentaria y las recomendaciones de energía y nutrientes³⁸.

La minuta patrón se debe reflejar en la elaboración de los menús, mediante la inclusión de los grupos de alimentos en la cantidad establecida para conservar el aporte nutricional requerido.

13.1.1 Menú modelo

Como su nombre lo indica, es una guía para elaborar los ciclos de menús de cada tiempo de consumo y para capacitar al personal en el manejo de la minuta patrón. Corresponde a la transformación de los grupos de alimentos establecidos en el patrón, en preparaciones que suministren el valor nutricional exigido.

13.1.2 Menús diarios

A partir de la minuta patrón y el menú modelo se desarrollan los menús diarios.

Los menús deberán tener en cuenta los hábitos alimentarios y las preparaciones que se incluyan deberán ser propias de cada departamento. En estos es importante incluir alimentos autóctonos disponibles y de consumo habitual en la región como quinua, ñame, bore, guatila (papa de pobre), entre otros, con el fin de preservar la cultura alimentaria de los pueblos y evitar que desaparezcan de la misma al fomentar su consumo y aprecio por parte de los escolares. Requiere un análisis previo y de ser posible concertar su disponibilidad con los productores o grupos interesados en el municipio.

Los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y deberán cumplir con las características generales por grupo establecidas.

Para la elaboración del menú diario se recomienda 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 permite identificar la mejor época

³⁸ UNIVERSIDAD NACIONAL - ICBF. Documento Final Proyecto de Lineamientos y Estándares para 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.

LM06.PE02

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 el patrón.

El desarrollo de los menús diarios y los ciclos de minutas deberán estar ceñidos estrictamente a la minuta patrón (Anexo 1). La elaboración de los menús debe estar a cargo del profesional en Nutrición y Dietética.

En el caso de los PAE con aportes del ICBF , cada Dirección Regional o Centro Zonal debe elaborar los correspondientes ciclos de menús de manera independiente o conjunta con las entidades contratistas y los directos responsables del servicio de alimentos. Para el caso de los PAE que funcionan exclusivamente con recursos de los entes territoriales los menús diarios deben realizarse por el profesional en Nutrición y Dietética o bajo la orientación del Centro Zonal del área de influencia, de manera independiente o conjunta con las entidades contratistas y los directos responsables del servicio de alimentos.

13.1.3 Ciclos de Menús

Corresponde a los operadores cumplir con el **ciclo de menús o minutas** con la programación hasta de al menos 21 días de alimentación a partir de lo establecido en la minuta patrón y el menú modelo.

De igual forma el operador debe entregar de manera oportuna los alimentos en la cantidad estipulada y según la totalidad de usuarios atendidos en cada unidad de servicio para no afectar la atención.

El ciclo de minutas debe tener anexa **una lista de intercambio de alimentos** para cada uno de los grupos, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido y para facilitar el control de los precios sin alterar el valor nutricional de la ración.

Los alimentos en general y en especial el grupo de hortalizas, frutas y tubérculos presentan variación en sus precios, pero se busca mantener el estándar nutricional al conocer de manera previa la planeación de los menús, los precios del mercado y al manejar adecuadamente los intercambios de alimentos.

13.1.4. Programación de alimentos

Adicional a las minutas patrón, ciclos de menús y listas de intercambio se debe elaborar la **Programación de alimentos o víveres** que es la determinación más exacta posible de las necesidades de alimentos para un periodo, para cumplir con la alimentación programada.

La programación debe estar basada en la **minuta patrón**, 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.

La (s) persona (s) encargada (s) de la selección y compra de alimentos o productos para el servicio deben disponer de un listado u orden de compra en el que se describa detalladamente los alimentos requeridos, así como su cantidad y valor aproximado, de acuerdo con la minuta establecida. La orden o listado de compra debe realizarse luego de la verificación de existencias en el área de almacenamiento³⁹.

La compra de alimentos perecederos se debe hacer máximo para **cinco días** si se tienen las condiciones necesarias para su refrigeración; de lo contrario, no deberá pasar de dos días. Los alimentos semiperecederos se deben comprar para un periodo máximo **de un mes** si se cuenta con una bodega adecuada, de lo contrario no debe ser superior a una semana. No se deberán comprar alimentos adulterados, alterados o contaminados.

Todos los productos sean alimenticios o no, deben ser inspeccionados previos a su compra. Se debe observar el estado de los productos, procurando que cuenten con las siguientes características:

PERECEDEROS	SEMIPERECEDEROS
Óptimo grado de madurez	Fecha de vencimiento vigente.
Color, olor, textura, firmeza propios del alimento	Perfecto estado del envase o empaque.
Libre de alteraciones o daños físicos	Rotulo nutricional

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

13.1.5 Calidad e inocuidad de los alimentos

El operador o contratista debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.

13.2 De higiene y sanidad

Para proteger la salud de los consumidores es esencial que los proveedores de alimentos cumplan con las especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las normas vigentes y que los operadores de los servicios de alimentación apliquen buenas prácticas de manufactura⁴⁰ en cada una de las etapas de la producción y preparación de alimentos. Se debe cumplir con lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 en relación a las actividades de vigilancia y control de calidad con el fin de evitar la aparición de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Asimismo, las autoridades sanitarias territoriales y del orden nacional deberán vigilar y controlar los alimentos y los establecimientos donde se producen, almacenan, distribuyen, comercializan o consumen. Esta función de control de calidad debe ejercerse en cada caso, para cada producto, y en cada una de las etapas su producción y elaboración.

Es reconocido que todo factor que ocasione una exposición a agentes químicos o biológicos peligrosos que determine una ingestión insuficiente o excesiva de nutrientes o que obstaculice su utilización óptima contribuye a la aparición de enfermedades, como los alimentos alterados o contaminados⁴¹.

⁴⁰ **Buenas prácticas de manufactura:** 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.

⁴¹ **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 y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

LM06.PE02

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 alimentos.

La aplicación de estas prácticas se debe desarrollar durante todo el proceso de elaboración de los alimentos:

- Compra de alimentos
- Almacenamiento
- Preparación
- Suministro

13.2.1 Manipulación de alimentos

La entidad contratista debe garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y de capacitación en Manipulación de Alimentos expedido 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 3075/97).

13.2.2 Almacenamiento de la bienestarina

La bienestarina es una mezcla vegetal de alto valor nutricional, que aporta nutrientes esenciales al organismo, especialmente de aquellos carentes en el consumo de la población vulnerable como proteínas, vitaminas como la A y el ácido fólico y minerales como el calcio, el hierro, el zinc.

Es importante hacer un control estricto de la bienestarina que se suministra para el PAE a las entidades contratistas, así como su utilización adecuada, para ello es necesario utilizar los formularios establecidos y el uso del recetario para variar las preparaciones.

El lugar ideal donde se almacene la bienestarina debe cumplir con ciertos requisitos mínimos de infraestructura que garantice las condiciones adecuadas para mantener

LM06.PE02

el alimento seco, relativamente fresco, libre de plagas (insectos, roedores) y libre de contaminación por hongos, bacterias y microorganismos en general.

Los requisitos mínimos que debe tener la infraestructura de la bodega y sitio de almacenamiento de la bienestarina hacen referencia a cumplir con las siguientes especificaciones. Ubicación en terreno adecuado y seguro, dimensiones acordes al volumen, ventilación e iluminaciones suficientes, piso de cemento liso y sin grietas, paredes lisas y sin grietas e impermeables al agua y techos en láminas resistentes y con buenas características de durabilidad, y con destinación específica para el almacenamiento de alimentos.

Igualmente se debe tener en cuenta que el almacenamiento debe ir sobre estibas, en condiciones adecuadas de distribución y limpieza, teniendo en cuenta el estricto cumplimiento de la norma general, **Primero en entrar primero en salir**

13.2.2 Transporte de alimentos

El transporte de alimentos se realizará en condiciones que protejan contra la alteración del alimento, derivadas de la contaminación y/o proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase.

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, cuando se transporten alimentos preparados en un servicio centralizado a los sitios de consumo, así como el transporte de alimentos que requieran refrigeración para mantener su calidad microbiológica. No se permite colocar los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos:

13.2.3 Plan de saneamiento

Se debe implantar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan es responsabilidad de la entidad contratista, con el apoyo de los Centros Zonales del ICBF cuando se requiera, en especial si se trata de una asociación de padres de familia.

El plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de limpieza y desinfección

Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos que utilizará para efectuar las operaciones de limpieza y desinfección, incluida su periodicidad, los implementos requeridos, los agentes y sustancias empleadas y las concentraciones y formas de usos.

b. Programa de desechos sólidos (basuras)

Debe contarse con las instalaciones, elementos, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, manejo, 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.

c. Programa de control de plagas

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

Para desarrollar el plan de saneamiento se requiere coordinar con las secretarías de salud municipales y establecer un plan de capacitación dirigido a los manipuladores de alimentos.

d. Calidad del agua

El agua que se utilice debe ser de calidad potable, sólo se permite el uso de agua no potable cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación de los alimentos; por ejemplo, lucha contra incendios. En este caso, el agua no potable debe estar aislada e identificada sin que se conecte con el agua 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 o clorarla (desinfección química) utilizando 1 gota de hipoclorito de sodio al 5 % por litro de agua. 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. Lavarlos y hacer mantenimiento mínimo 2 veces al año, colocarle una etiqueta con la fecha del último lavado, mantenerlos tapados y solo debe tener acceso la persona autorizada.

Para su consumo no se debe almacenar 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.

13.3 De seguridad

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.

13.4 De planta física o infraestructura.

13.4.1 Ubicación del comedor escolar

Para la atención de los niños, se requiere contar con espacios físicos, comúnmente denominados comedores escolares, donde se prepararán y/o distribuirán los alimentos según el tipo de complemento seleccionado o asignado. Estos espacios pueden encontrarse dentro del establecimiento educativo, si este reúne las condiciones aquí establecidas o estar ubicados en una zona rural dispersa, o fuera de él en un espacio comunitario.

Para la selección del lugar de operación se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- La localización del servicio de alimentos debe hacerse en un lugar de fácil acceso para todos los usuarios: en el establecimiento educativo siempre y cuando cumpla con los estándares de planta física descritos en la sección 11 ó se encuentre ubicado en una zona rural dispersa, o en espacios comunitarios

LM06.PE02

que además de cumplir dichos estándares, garanticen el acceso para los beneficiarios. En ningún caso se permite el funcionamiento del comedor en casas de familia.

- La infraestructura para la preparación, almacenamiento y/o distribución de los alimentos debe estar acorde con el tipo de complemento a entregar y el número de usuarios, según los criterios establecidos en las secciones 11.2 y 11.3 sobre planta física, equipos y menaje.
- Debe garantizar la prestación del servicio aun en días de paro o que no se estudie, mediante la concertación con directores y rectores de los establecimientos, en los casos en que el comedor se encuentre dentro del mismo.

Se debe privilegiar el montaje del PAE en lugares donde exista el compromiso de participación de la comunidad educativa, el ente territorial y otras instituciones del SNBF y la disposición de invertir recursos para adecuar y mejorar las instalaciones, en caso de ser necesario.

13.4.2 Servicio de alimentación

Para la determinación de las necesidades de infraestructura o planta física, así como de equipos y menaje 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 y 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 contaminación⁴².

⁴² Ministerio de Salud, Decreto No. 3075 de 1997. Capítulo I. Art. 8, inciso A y C.

LM06.PE02

En el caso de los 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 y aseo y 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:

a. Área de recibo de alimentos: En esta área se realiza la verificación de la calidad y cantidad de los productos recibidos, para ser llevados al área de almacenamiento, por lo tanto debe estar localizada cerca de la misma. Este lugar debe permanecer limpio y protegido de cualquier contaminación ambiental⁴³. Es indispensable contar con la balanza para pesar alimentos.

Debe aplicarse el proceso de prelistamiento antes del almacenamiento de los alimentos.

b. Área de almacenamiento: 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 bodegas⁴⁴.

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

- **Alimentos perecibles o 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 3075/97, Cap. VII Art. 31, Inciso B).
- **Alimentos semiperecibles o semiperecederos:** En general se guardan en almacenamiento 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 3075, Cap. VII Art. 31, Inciso d).

⁴³ Ministerio de Salud, Decreto No. 3075. Capítulo VIII. Artículo 39, inciso A.

⁴⁴ Ministerio de Salud, Decreto No. 3075. Capítulo VII, Artículo 31, incisos A, B.

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

Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias similares que se requieran en el servicio deberán etiquetarse y almacenarse en áreas y estantes especialmente destinados para tal fin, aisladas/separadas de las áreas de almacenamiento de los alimentos. (Decreto 3075, Cap. VII Art. 31, Inciso g).

Con relación a la bienestarina, el operador deberá aplicar los principios básicos durante la recepción, almacenamiento y distribución del producto, lo mismo que los procedimientos de inspección, control de calidad, mantenimiento de bodegas y sitios de almacenamiento, procesos de fumigación y desinfección, contenidos en la **GUÍA SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS BODEGAS Y SITIOS DE ALMACENAMIENTO ICBF (Anexo 8)**, garantizando la adecuada rotación de la Bienestarina y evitando el vencimiento de la misma .

c. Área de Procesamiento (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 libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección (Decreto 3075, 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 3075, 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 3075, Cap. VIII, Art. 31, Inciso d).

LM06.PE02

- 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 debe prohibir el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a las manipuladoras.

d. 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 como 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.

Los comedores comunitarios que atienden población escolar proveniente de **diferentes establecimientos educativos** que no disponen de infraestructura para la preparación y distribución de alimentos, deben tener la infraestructura y dotación aquí señalada para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

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

La planta física debe contar con sanitarios para el personal del servicio de alimentación, debidamente dotados y separados del área de preparación de alimentos. Así mismo, contar con un espacio equipado para la elaboración de registros de información.

LM06.PE02

f. Instalaciones Sanitarias: El personal del servicio de alimentación debe tener acceso a servicios sanitarios debidamente dotados y separados del área de preparación. Deberán tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.

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.

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.

g. 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 un área de **0.42 metros cuadrados por estudiante** 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 3075/97.

Las condiciones particulares de un determinado establecimiento educativo deben tomarse como base para determinar la necesidad de espacio y el diseño. Estas incluyen:

- Ubicación del comedor
- Tipo de servicios o complementos a preparar y distribuir
- Manejo de equipos disponibles
- Volumen de producción (número de usuarios)
- Necesidades inmediatas y futuras de producción

- Número de empleados necesarios
- Área de tráfico requerida

h. Otras Disposiciones

Todas las áreas deberán tener una adecuada y suficiente **iluminación y ventilación** y evitar crear condiciones que contribuyan a la contaminación.

13.5 De equipo y menaje.

Los servicios de alimentación utilizan diferentes clases de equipos y de su elección dependerá que las funciones se realicen con el menor esfuerzo y costo posible y la mayor calidad y eficiencia.

Entre los aspectos a tener en cuenta en la selección del equipo se pueden mencionar:

- Grado de necesidad
- Satisfacción de requerimientos específicos (capacidad, cantidad, calidad y función)
- Costo, funcionamiento y vida útil
- Apariencia y diseño

Los equipos 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 permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, la corrosión y a los materiales de limpieza y desinfección (Decreto 3075, Cap. II Arts. 10 y 11, Inciso a).

Una inadecuada selección de estos equipos se traduce, entre otros, en deterioro de las características organolépticas (olor, sabor, consistencia y color) y valor nutricional de los productos, lo que conduce a la insatisfacción de los usuarios.

En cuanto a **la vajilla y los cubiertos**, estos pueden ser elaborados de cualquier tipo de material apto para el consumo de alimentos. La vajilla puede ser en platos individuales o bandeja de compartimentos. Para el servicio de sopas, los recipientes deben tener la profundidad suficiente, para evitar que se derrame.

LM06.PE02

Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

13.5.1 Cantidad

El equipo y menaje requeridos para asegurar un servicio de alimentación ágil y oportuno depende del número de raciones y/o de usuarios de la unidad de servicio, establecidos a partir de los rangos definidos en el “Estudio de costo estándar, modalidad asistencia nutricional, desayuno - almuerzo empresa privada” de la Subdirección de Apoyo y de Programación del ICBF, con la consultoría de la doctora Janeth de Castro (ver Anexo 4).

La entidad contratista es responsable del correcto funcionamiento y uso de los equipos, dotaciones de comedor y de cocina y demás elementos necesarios para la operación del servicio. Deberá mantenerlos en buen estado, tener un plan para su mantenimiento, y reemplazar las piezas o unidades defectuosas o que hayan cumplido su vida útil.

En caso de no contar con infraestructura, equipos y menaje acordes con los parámetros aquí descritos, se deberán preferir los alimentos ya preparados.

13.6 Del recurso humano.

Para las funciones de preparación y distribución de los alimentos se requiere contar con el personal capacitado y suficiente que permita un manejo eficiente y oportuno del servicio.

Debe estar conformado por las personas responsables de los aspectos administrativos y financieros del PAE, así como del proceso de producción y/o manipulación de los alimentos.

13.6.1 Personal manipulador de alimentos

a. Perfil:

- Mayor de 18 años.
- Buen estado de salud certificada antes de desempeñar esta función.
- Estar capacitado (a) en manipulación de alimentos y tener certificación vigente⁴⁵.
- Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos
- Buena actitud hacia el trabajo y con los niños
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa

b. Estado de salud:

- El personal manipulador de alimentos debe tener un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un examen médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, por lo menos una vez al año, especialmente después de ausentarse del trabajo por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen.
- Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea; representa un riesgo de contaminación para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores.
- Los exámenes de laboratorio que se deben realizar como mínimo cada seis (6) meses son: coprológico seriado, KOH en uñas y frotis faríngeo y cultivo de manos. Se debe crear un archivo para cada manipulador para hacer el seguimiento de este aspecto. Verificar posterior a un examen positivo, luego del tratamiento médico, si puede realizar actividades de manipulación de alimentos⁴⁶.
.....

c. Educación y Capacitación

- Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria,

⁴⁵ 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.

⁴⁶ UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - ICBF. Manual de Procedimiento para el suministro del complemento en los servicios de alimentación . 2007.

LM06.PE02

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 adopten las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

- Se debe asistir a capacitaciones continuas y permanentes acerca de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.
- 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.

d. 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:

- a. Mantener una 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.
- b. 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.
- c. 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.
- d. 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. Estar bien presentadas y con el uniforme completo: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento;

LM06.PE02

sin bolsillos ubicados por encima de la cintura cuando se utiliza delantal (este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo). Los zapatos y gorro para el cabello también deben ser de color claro y dependiendo del riesgo de contaminación existente, será obligatorio el uso de tapabocas y guantes. Todos estos elementos deben ser suministrados por la entidad contratista

- e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.
- i. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- j. 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 ⁴⁷.

e. Funciones:

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

⁴⁷ Ibid .

LM06.PE02

- 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 y aseo
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad industrial
- 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
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, el sector educativo y la comunidad en general

13.6.2 Administrador (a)

Es una figura opcional, de acuerdo con el volumen de producción pero muy importante dentro del servicio de alimentos.

Es una persona seleccionada o designada por la entidad contratista o los entes territoriales para coordinar la adecuada prestación del servicio, el manejo de recursos y la legalización de cuentas, el control del mercado e inventarios, el cumplimiento de las obligaciones contractuales y la observancia de los lineamientos técnico-administrativos y normas vigentes.

Cuando la entidad contratista es una asociación de padres de familia, esta labor administrativa la podrá ejercer el Presidente del Comité de Padres⁴⁸ o la manipuladora de alimentos delegada para ello.

a. Perfil

- Estar capacitado (a) en aspectos relacionados con el funcionamiento, organización y administración del servicio de alimentos
- Tener habilidades para la elaboración de presupuestos, el manejo y legalización de cuentas y demás aspectos financieros
- Tener buenas relaciones interpersonales y capacidad para manejar personal

b. Funciones:

- Administra y optimiza los recursos financieros, humanos y técnicos para el logro de los objetivos.

⁴⁸ El Comité de Padres es una instancia que se responsabiliza por el funcionamiento del servicio de alimentos cuando el contrato de aportes es celebrado con una asociación que maneja varias unidades de servicio.

LM06.PE02

- A partir del ciclo de minutas, elabora el proceso de compra de materias primas e insumos.
- Elabora el manual de procedimientos y verifica que se cumpla durante la operación.
- Supervisa y asesora la calidad en la elaboración de los menús y distribución de raciones.
- Organiza el personal de acuerdo a sus funciones y realiza cambios si es necesarios.
- Elabora el presupuesto y los informes de producción y costos del servicio.
- Verifica el cumplimiento de los programas de calidad y el estudio microbiológico de los alimentos, equipos y manipuladores.
- Verifica, controla y evalúa el inventario.
- Capacita al personal en BPM y otras temáticas propias del servicio y la población atendida.
- Aplica encuestas de satisfacción al usuario.

13.6.3 Número

El número de personas necesarias (mano de obra directa) se establece de acuerdo con el número de niños por atender, los tipos de complemento a suministrar, las actividades a desarrollar y el tiempo necesario para su realización.

Con base en el análisis de tiempos y movimientos de cada una de las actividades, se determina el personal mínimo requerido para atender las distintas funciones del servicio de alimentación para asegurar la oportunidad en su entrega y la jornada⁴⁹, así:

⁴⁹ Se identifican tres jornadas: tiempo completo (9 horas/día), medio tiempo (4.5 horas/día) y tiempo parcial (2 horas/día).

Cuadro No. 1 Recurso humano

ACTIVIDAD A REALIZAR	NÚMERO DE PERSONAS REQUERIDAS					
	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES
DESAYUNO						
Preparación de alimentos (tiempo completo)	0	0	0	0	0	0
Preparación de alimentos (medio tiempo)	0	0	1	1	2	2
Preparación y distribución de alimentos (medio tiempo)	1	1	0	0	0	0
Distribución (tiempo parcial) de alimentos	0	1	1	2	1	1
ALMUERZO						
Preparación de alimentos (tiempo completo)	0	1	1	2	3	3
Preparación de alimentos (medio tiempo)	1	0	1	1	0	1
Distribución de alimentos (tiempo parcial)	1	1	1	0	1	1
DESAYUNO – ALMUERZO						
Preparación de alimentos (tiempo completo)	0	1	2	3	3	4
Preparación de alimentos (medio tiempo)	0	1	0	0	1	0
Preparación y distribución de alimentos (medio tiempo)	2	0	0	0	0	0
Distribución de alimentos (tiempo parcial)	0	1	1	1	1	1

Fuente: Adaptado de ICBF- Janeth de Castro et al. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada.

En la “Guía del sistema de supervisión de los contratos de aporte suscritos por el ICBF- estándares de asistencia nutricional al escolar y adolescente entidades contratistas y unidades de servicio”, encuentra los instrumentos de verificación del cumplimiento de los estándares definidos en el presente documento.

En la “Guía del sistema de supervisión de los contratos de aporte suscritos por el ICBF- estándares de asistencia nutricional al escolar y adolescente entidades contratistas y unidades de servicio”, encuentra los instrumentos de verificación del cumplimiento de los estándares definidos en el presente documento.

BIBLIOGRAFÍA

1. 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 study in the milan area". J Pediatr Gastroenterol Nutr 1993; 16: 446 – 450.
2. 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.
3. DANE. Proyecciones Anuales de población por sexo, según grupos quinquenales de edad 1985-2015.
4. DANE. Encuesta Nacional de Hogares. Bogotá, D.C., 2001.
5. DANE. Encuesta Calidad de Vida 2003. Cálculos ICBF.
6. DANE. Proyecciones 2005.
7. 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.
8. 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.
9. Decreto número 3075 de diciembre 23 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
10. ICBF. Dirección de Planeación, Subdirección de Programación. "Política de focalización ICBF, 2003 - 2006". Bogotá, D.C., julio de 2003.
11. ICBF. Evaluación de la implementación de la modalidad Desayuno escolar. Bogotá, D.C., 2000.
12. ICBF. Guías alimentarias para la población colombiana. Bogotá, D.C., 1999.
13. ICBF. Tabla de composición de alimentos colombianos. Sexta edición. Bogotá, D.C., 1992.
14. ICBF. Recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana. Bogotá, D.C., 1988.
15. ICBF. Evaluación de la modalidad Almuerzo - Refrigerio con empresa privada. Bogotá, D.C., 1997-1999.



LM06.PE02

16. ICBF. Diagnóstico de las modalidades Refrigerio Reforzado y Almuerzo, administrados por asociaciones de padres de familia. Bogotá, D.C., 1997-1999.
17. 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.
18. Universidad de Chile. Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, INTA. Guía de alimentación del escolar 6 a 10 años. www.intacl.cl.
19. Instituto para la Investigación Educativa y el Desarrollo Pedagógico. "Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá". P. 80.
20. Ley 715 de 2001. Sistema General de Participaciones. Bogotá, D.C., diciembre 21 de 2001.
21. 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.
22. 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.
23. OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.
24. Organización Panamericana de la Salud-OPS, Perfil del escolar en Colombia. 2000.
25. OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.
26. OPS. Vigilancia alimentaria y nutricional en las Américas. El costo de la malnutrición. México, 1989. p. 44.
27. Pollit, Ernesto. Nutrición y logros escolares. Revista Perspectivas, volumen 14 No. 4, 1984. p. 462.
28. Programa Mundial de Alimentos, PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación. Voces de Suramérica sobre alimentación escolar. Medellín, 1999.
29. World Food Program Unesco. World Health Organization. "School Feeding Handbook". Rome 1999.



República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Subdirección de Lineamientos y Estándares



LM06.PE02

30. 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.
31. 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.



ANEXOS

LINEAMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES PARA LA ASISTENCIA ALIMENTARIA AL ESCOLAR – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –

Anexo 1

MINUTA PATRÓN SEMANAL

- ALIMENTACIÓN ESCOLAR SEGÚN GRADOS DEL SISTEMA EDUCATIVO FORMAL -

GRUPOS DE ATENCIÓN	FRECUENCIA SEMANAL	Preescolar	Primaria		Secundaria*
		Prejardín, Jardín y Transición	Primero y segundo	Tercero a quinto	
DESAYUNO					
Grupo Alimento	Frecuencia/ 5 días	Cantidad en peso bruto (grs/ml)			
Lácteos					
Leche en polvo entera *	Todos los días	13/ 26	13/ 26	13/ 26	13/ 26
Mezcla vegetal					
Bienestarina o mezcla de cereales	Todos los días	15	15	15	15
Carnes y huevos					
Huevo	3 veces / semana	50	50	50	50
Acompañante **					
Pan , arepa, entre otros.	Todos los días	20-40	30 – 60	50 - 60	60-120
Fruta					
Fruta entera	2 veces/semana	45-140	45 - 140	45 - 140	60-170
Azúcar					
Azúcar o panela.	Todos los días	14-20	14 -20	14 -20	20-25
Grasa					
Aceite	Todos los días	4	4	6	8
Calorías –aporte		360	402	478	592
Adecuación de calorías en %		24	23	24	23
<p>Grupos de atención: Preescolar (3-5 años), Primaria (6-7 y 8-12 años) Secundaria (13 a 17 años)</p> <p>* Leche: Servicios sin bienestarina: se debe adicionar 26 gramos de leche en polvo o líquida 200 cc. todos los días.</p> <p>** El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, permitiendo la inclusión de alimentos como arroz, papa, plátano, yuca, ñame, bollo, entre otros.</p> <p>Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.</p>					

MINUTA PATRÓN SEMANAL

- ALIMENTACIÓN ESCOLAR SEGÚN GRADOS DEL SISTEMA EDUCATIVO FORMAL -

ALMUERZO					
GRUPOS DE ATENCIÓN	FRECUENCIA SEMANAL	Preescolar	Primaria	Secundaria	
Grupo Alimento	Frecuencia/ 5 días	Cantidad en peso bruto (grs/ml)			
Lácteos					
Leche en polvo entera , de vaca	3 veces por semana / todos los días	26	26	26	26
Mezcla vegetal					
Bienestarina	Todos los días	15	15	15	15
Sopa					
Sopa de Cereal, raíces y tubérculos	Todos los días	180ml	200 ml	220 ml	240 ml
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne *	3 veces/semana (Un (1) hígado).	50	60	60/80	80/100-110
Huevo	1 vez / semana	50	50	50	50
Pollo (pechuga)	1 vez / semana	60	60	60/80	80/100-110
Leguminosa*	2 veces / semana	10	15	15	25
Cereal					
Arroz	Todos los días	25	25	40	40
Cereal, tubérculo o plátano					
Papa , plátano, ñame, etc	4 veces / semana	50	80	100 - 150	150-200
Pasta o arepa	1 vez / semana	20-40	25 -60	30 -60	40-120
Hortalizas – verduras					
Verdura	Todos los días	40	40	50	60
Frutas en jugo- entera					
	Todos los días	45-140	45 - 140	45 - 140	60-170
Azúcar o panela					
	Todos los días	14-20	14-20	14-20	20-25
Grasa					
Aceite	Todos los días	10	10	12	15
Calorías –aporte		562	576	659	785
Adecuación de calorías en %		35	33	33	31
Grupos de atención: Preescolar (3 – 5 años), Primaria (6 – 7 y 8 – 12 años) Secundaria* (13 a 17 años), cuando se haya cubierto al 100% de la educación primaria.					
1- Servicios sin bienestarina: se debe adicionar 26 gramos de leche en polvo o líquida 200 cc. todos los días, junto con el incremento de la porción de carne en 20 gramos para el grupo de hombres desde los 8 años (tercero a quinto de primaria) y 30 gramos para el grupo de mujeres de 13 a 17 años (secundaria) así: 80/100-110.					
2- Sopa: Alimentos básicos: Leguminosa 3gr, Verdura: 8gr, Cereal 6gr y papa 15 gr. Tres veces a la semana suministrar un derivado de cereal adicional de 6gr y dos veces un tubérculo de 15gr.					
3. Se debe incluir en las preparaciones que lo requieran los aderezos o condimentos naturales como cilantro, perejil, cebolla, sal, tomate y/o pimentón.					
4. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.					

Anexo 2
Guías de orientación para el fomento de estilos de vida saludables
relacionados con la alimentación y actividad física
de la población en edad escolar.

En la edad escolar se establecen las preferencias alimentarias individuales, que tradicionalmente estaban determinadas por los hábitos adquiridos en la familia.

Por tanto, durante esta etapa se debe consumir una alimentación adecuada en cantidad, calidad y oportunidad, acompañada de actividad física durante la edad escolar, que le va a permitir al niño crecer sano y ser competente ante las exigencias escolares, objetivos prioritarios para los niños, padres, educadores y el país en general.

De esta forma establecerá hábitos alimentarios beneficiosos para la salud, previniendo problemas por carencias nutricionales o por excesos, así como enfermedades de aparición en la edad adulta: enfermedad coronaria, hipertensión arterial, diabetes, obesidad, cáncer, osteoporosis, entre otras.

La presente guía además de contener principios básicos de alimentación durante la vida escolar, resalta la importancia del desarrollo de la actividad física, acorde con resultados de estudios internacionales y de las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud⁵⁰ en la estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud, en donde se demuestra que la inactividad física afecta la salud, no solo en el presente sino a futuro y es parte fundamental de estilos de vida saludables⁵¹.

La Organización Panamericana de la Salud exhorta a salvar millones de seres humanos y mejorar la calidad de vida de muchas personas, tomando las decisiones

⁵⁰ OMS. Estrategia Mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. Abril de 2004.

⁵¹ *Ibidem*. En el caso de las enfermedades no transmisibles, los factores de riesgo más importantes son los siguientes: hipertensión arterial, hipercolesterolemia, escasa ingesta de frutas y hortalizas, exceso de peso u obesidad, falta de actividad física y consumo de tabaco. Cinco de estos factores están estrechamente asociados a la mala alimentación y la falta de actividad física.

LM06.PE02

correctas en todos los niveles, 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.

I. Principios para la alimentación del escolar

Los principios básicos que deben orientar la alimentación del escolar⁵² son:

- La alimentación debe convertirse en un momento de disfrute de la comida y de compartir con los amigos, compañeros y familiares, al tiempo que se enseñan y aprenden normas de comportamiento.
- Mantenga siempre un esquema ordenado de alimentación con tres comidas diarias principales y dos refrigerios. Esta distribución, permite llegar a las siguientes comidas sin ansiedad que favorezca comer en exceso o consumir alimentos cargados de calorías para saciar rápidamente el hambre.
- Mantenga una alimentación variada, le asegura un buen aporte de nutrientes.
- La omisión del desayuno principalmente o de otra comida al día, interfiere en los procesos cognitivos y del aprendizaje en los niños y pone en riesgo la salud.
- Evite el consumo de alimentos con alto contenido de carbohidratos (caramelos, paquetes, galletas, bocadillos, papas, chitos, entre otros), mientras mira la televisión o está inactivo.
- Disminuya el consumo de azúcar. Recuerde que muchos alimentos contienen azúcar en su preparación (bebidas, jugos, mermeladas, galletas, helados, tortas y pasteles). Consúmalos en poca cantidad y en forma ocasional.
- Disminuya el consumo de sal y alimentos salados. Recuerde que las papas fritas, galletas saladas y otros contienen mucha sal. Coma menos de estos alimentos para crecer sano.

⁵² Universidad de Chile. Instituto de Nutrición y Tecnología de alimentos, INTA. Guía de alimentación del escolar 6 a 10 años.

LM06.PE02

- Las dietas no son necesarias, mejore la calidad y modere la cantidad de lo que se come, al tiempo que hace ejercicio diariamente y actividades recreativas.
- Mantenga un peso saludable, estableciendo un equilibrio entre el aporte y el gasto de energía, mediante actividad física. El sobrepeso y obesidad se producen porque gastamos menos energía de la que consumimos.

II. ¿Qué alimentos debe consumir un escolar?

La leche, preferiblemente baja en grasa; el yogurt y queso aportan proteínas de buena calidad y calcio, esenciales para formar, mantener y reparar los órganos y tejidos del cuerpo y para que este funcione normalmente. El calcio es esencial para que los huesos crezcan y se mantengan sanos y firmes. En lo posible consumir 3 tazas de leche y 1 yogurt o 1 rebanada de queso.

Las carnes, porque aportan proteínas de buena calidad, hierro y zinc. *Consuma carnes bajas en grasa. Prefiera las carnes blancas* como pescado, pollo, conejo, entre otros. Si en su localidad hay disponibilidad de *pescado consúmalo por lo menos dos veces por semana*. El pescado contiene además grasas que ayudan al desarrollo del cerebro en el niño y previenen las enfermedades del corazón.

Una vez a la semana consuma hígado o cualquier otra víscera, le ayudará a evitar la anemia. Una porción de carne, puede sustituirse por pescado fresco o pollo, o 1 huevo, o por 1 taza de leguminosas cocidas como los frijoles, lentejas, garbanzos combinados con cereal como el arroz.

Aumente el consumo de frutas y ensaladas de verduras. Prefiera las hortalizas de hojas verdes y amarillas, y combinadas con frutas son más apetitosas. Consumir 2 pocillos de **verduras crudas** o cocidas y 3 **frutas** diariamente, aportan vitaminas, minerales, fibra y otros nutrientes necesarios para prevenir la obesidad, las enfermedades del corazón y el cáncer.

El pan, el arroz, la pasta, la avena, el maíz, aportan fundamentalmente hidratos de carbono, fibra y calorías. Si bien es importante consumirlos, se debe evitar el exceso.

Los **aceites y las grasas**. De 4 a 6 cucharaditas de aceite aportan los ácidos grasos esenciales para la salud. Prefiera los aceites vegetales (soya o maíz).

LM06.PE02

Prefiera las comidas asadas, al vapor, a la parrilla, a la plancha u horneadas, los alimentos fritos se pueden consumir, sólo en forma ocasional.

Beba agua y leche, y evite el consumo frecuente de bebidas azucaradas, o gaseosas y refrescos, solos o con las comidas.

Las anteriores recomendaciones, SIEMPRE deben ir acompañadas de ACTIVIDAD FÍSICA DIARIA. Es necesario jugar al aire libre, hacer deporte con regularidad y comer bien.

III. Actividad física

La actividad física es importante porque⁵³:

- Permite compartir y tener más amigos.
- Porque se aprende a conocer el cuerpo y a conocer las habilidades y limitaciones.
- Le ayuda al crecimiento, desarrollo y prevenir enfermedades.
- Porque gasta energía y evita engordar.
- Ayuda para resolver problemas y a ejercitar la memoria e inteligencia.
- Le permite disfrutar de la naturaleza y de la vida al aire libre.
- Permite emplear el tiempo libre en mejorar el estado físico.
- La actividad física es fundamental para mejorar la salud física y mental de las personas.

Los juegos son importantes porque permiten:

- Compartir con los padres, amigos y amigas
- Aumentar la fuerza, mejorar y aumentar la flexibilidad
- Mejorar y aumentar la resistencia al esfuerzo físico
- Mejorar la concentración, ser más perceptivo, ser más hábil
- Aprender de los compañeros
- Además del juego se aprenden valores como cooperación, la honestidad, la justicia, el respeto y la capacidad de superación

Minimice el tiempo que dedica a ver televisión, a jugar en el computador o simplemente a estar sentado y a consumir comida chatarra, cuando realiza estas actividades.

⁵³ Ibidem.

Recuerde:

- ✓ 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:
 - Realizar juegos apropiados al sexo, cultura y edad de los escolares.
 - Caminar o trotar por sitios seguros y preferiblemente acompañado.
 - Practicar actividad física de fuerza como tracciones, saltos, etc., para que huesos y músculos permanezcan más fuertes y tener una buena postura.
 - Realizar juegos de resistencia, fútbol, basquetbol, bicicleta, patineta, patines, para que su corazón y pulmones sean más sanos y tengan más energía.
 - Realizar juegos de destreza y habilidades con balones, cuerdas, bastones, neumáticos y práctica de juegos de acrobacia con pelotas, bolos, etc.
 - Favorecer deportes y actividades físicas acordes con tradiciones locales y regionales.

- ✓ Para controlar el peso puede ser necesario un mayor nivel de actividad. Consultar con el médico y la nutricionista más cercana.

IV. Participación

La meta general de la estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud es promover y proteger la salud orientando la creación de un entorno favorable para la adopción de medidas sostenibles a nivel individual, comunitario, nacional y mundial, que, en conjunto, den lugar a una reducción de la morbilidad y la mortalidad asociadas a una alimentación poco sana y a la falta de actividad física. Por ello es necesaria la concientización de la comunidad educativa, de los entes territoriales y su compromiso y participación, así:

- ✓ **De los padres**
 - Son los responsables de fomentar a nivel de la casa unos buenos hábitos alimentarios.

LM06.PE02

- Es importante que los padres se contacten con las directivas de las instituciones educativas y quienes administran las tiendas o cooperativas escolares, para que ofrezcan alimentos saludables y no solo golosinas.
 - Cuando los padres acompañan a sus hijos a la hora de jugar y pasear, están participando en actividades que les permiten compartir como familia, y combatir el sedentarismo. Hacer ejercicio acompañado es más fácil para los niños como para los adultos.
 - Los padres deben velar porque sus hijos tengan un buen dormir, que es muy importante para su desarrollo, porque es la hora en que se secreta la hormona del crecimiento. Evite la asociación entre premios o regalos y castigos con alimentos o golosinas; no los utilice como recompensa o entretenimiento.
- ✓ **Participación de los profesores y directivos**
- Los establecimientos educativos deben favorecer el desarrollo de ambientes, actitudes y aptitudes favorables en la formación de estilos de vida saludables, para que la población escolar ejerza un mayor control sobre su propia salud, el medio ambiente y opte por todo lo que le propicie salud.
 - Incluir en el Proyecto Educativo Institucional, el tema de hábitos alimentarios saludables.
 - Enseñar a partir de la coherencia entre la teoría y la práctica, la formación de hábitos alimentarios y de actividad física, propiciando en las cooperativas y tiendas escolares la venta de alimentos saludables, y no solo golosinas, y vigilando este mismo aspecto en los restaurantes escolares.
- ✓ **Participación de los entes territoriales**
- Los entes territoriales pueden establecer políticas públicas y legislación, que influyan en las posibilidades de realizar actividades físicas, por ejemplo, las disposiciones en materia de transportes, planificación urbana, educación, trabajo, inclusión social y financiación de la atención de salud que guardan relación con esas actividades.
 - Es preciso promover la creación de entornos que faciliten el desarrollo de actividad física y establecer infraestructuras de apoyo para aumentar el acceso a instalaciones adecuadas y su utilización.



República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Subdirección de Lineamientos y Estándares



LM06.PE02

- Adoptar medidas que favorezcan la realización de actividades físicas y la creación de instalaciones deportivas y recreativas que concreten el concepto de “deporte para todos”.

Anexo 3

NÚCLEOS TEMÁTICOS PARA FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Se sugieren algunos núcleos temáticos a desarrollar, fundamentales para la consecución de los objetivos de la alimentación escolar:

◆ Fomento de estilos de vida saludables

Desarrollo y sensibilización de temas relacionados con el afecto, prevención de la violencia intrafamiliar, alimentación saludable, seguridad alimentaria, crecimiento y desarrollo, prevención y control de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación, salud integral, liderazgo, uso del tiempo libre, actividad física, entre otros. Esta es una actividad importante a desarrollar en el marco curricular o dentro del PEI (Proyecto Educativo Institucional), a través de acciones formativas sobre contenidos básicos, los cuales deben ser complementados con lo establecido en la Ley 100, tanto en el Plan de Atención Básica (PAB) como en el Plan Obligatorio de Salud (POS).

Se desarrolla dentro de las áreas fundamentales previstas por la Ley 115, a través de los proyectos pedagógicos y asignaturas según el plan de estudios de la institución. Algunos temas deben ser desarrollados con mayor intensidad y profundidad por las condiciones regionales y locales, con apoyo del equipo zonal del ICBF, si la institución educativa lo solicita y requiere. Este énfasis tiene la doble tarea de iniciar procesos formativos al interior de los establecimientos educativos, que trasciendan al núcleo familiar de los beneficiarios.

Es importante coordinar con el sector salud y educación lo referente a la estrategia de Escuelas Saludables, y con el sector agropecuario la organización de Huertas Escolares, como parte del proceso de aprendizaje en aspectos de alimentación y seguridad nutricional escolar.

El ICBF debe incentivar la puesta en práctica de los conceptos sobre alimentación saludable en el ámbito de la comunidad educativa, a través de la oferta y selección de alimentos en la tienda o cooperativa escolar. En el caso de poblaciones indígenas, es necesario tener en cuenta sus propios usos, costumbres y tradiciones.

Para apoyar el proceso formativo, es importante ambientar el comedor con afiches y carteleras sobre el fomento de estilos de vida saludable y una cartelera que informe a la comunidad educativa los menús a suministrar.

◆ **Organización y administración del servicio de alimentos**

Comprende todas aquellas acciones que garantizan una adecuada prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad y cuya realización es previa al inicio de la atención de los beneficiarios.

Se dirige a asociaciones y en general a entidades contratistas. El énfasis está dado sobre los compromisos contractuales relacionados con el servicio de alimentos, tales como la compra, almacenamiento y suministro; listas de intercambio y de mercado; control de la ración servida; higiene y manipulación; selección y capacitación de manipuladoras y legalización de cuentas, entre otros.

La capacitación de las manipuladoras y administradoras de las unidades debe involucrar temas básicos sobre higiene y manipulación de alimentos, control de la ración servida, manejo de listas de intercambios, etc. Es necesaria la certificación en manipulación de alimentos por parte de los organismos de salud.

También es importante la programación de eventos alternos de socialización de experiencias para conocer el desarrollo de otras experiencias.

◆ **Organización y participación comunitaria**

La temática aquí gira en torno a consolidar la dinámica grupal, el manejo de conflictos por poder, disposición y actitud para el trabajo en grupo, comunicación intergrupal, la organización comunitaria para la veeduría ciudadana, entre otros.

▪ **Crecimiento familiar**

El proceso de formación con las familias debe constituirse en parte fundamental en el desarrollo del servicio. Deben organizarse núcleos temáticos mínimos en coordinación con los docentes y entidades que participan en el programa de alimentación escolar en los municipios.

Entre los núcleos temáticos a desarrollar, se sugieren:

- La familia como núcleo afectivo de identificación individual del ser humano y de desarrollo.
- La comunicación como base para la conformación del tejido social. Puede ser abordada desde temáticas como la comunicación asertiva, lo humano de la comunicación, comunicación intergeneracional, entre otros.



República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Subdirección de Lineamientos y Estándares



LM06.PE02

- Democracia y vida cotidiana. Los derechos y deberes humanos, derechos de la niñez y de la familia, participación, toma de decisiones, tolerancia, respeto a la diferencia, equidad de género

Anexo 4
**MODELO DE ACTUALIZACIÓN DE ESTATUTOS DE LAS ASOCIACIONES DE
PADRES DE FAMILIA USUARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN
ESCOLAR, PAE**

CAPÍTULO I. DENOMINACIÓN, NATURALEZA Y OBJETIVOS

ARTÍCULO 1: Constitúyase la Asociación de Padres de Familia de los niños usuarios del Comedor Escolar (NOMBRE), ubicado en el municipio de _____ Departamento de _____

ARTÍCULO 2. La Asociación que se constituye es sin ánimo de lucro y se regirá por las normas aplicables a este tipo de Asociaciones, por las disposiciones contenidas en los Estatutos y por las normas que expida el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, para el otorgamiento de la personería jurídica y a las cuales en consecuencia se somete.

ARTÍCULO 3. Objetivos General y Específicos.

GENERAL:

Apoyar y/o brindar el servicio público de bienestar familiar a través del comedor escolar.

ESPECÍFICOS:

- a) Organizar la participación de los padres de familia o personas responsables de los niños en apoyo al buen funcionamiento del comedor escolar.
- b) Promover la formación y capacitación de los padres o personas responsables para el cumplimiento de su rol frente a sus hijos, la familia y la comunidad.
- c) Gestionar en coordinación con otras entidades públicas o privadas las acciones necesarias para cualificar la atención que se brinda a los niños, mejorar sus condiciones de vida y las de sus familias.
- d) Velar por el cumplimiento de los estándares de calidad en los comedores escolares y de los lineamientos técnicos.

LM06.PE02

- e) Promover la aplicación de conceptos relacionados con la protección integral con perspectiva de derechos, tanto en el Comedor Escolar como en el ámbito de las familias y de la comunidad.
- f) Garantizar la atención del servicio de bienestar familiar cuando ha sido seleccionado como entidad contratista, conforme a los objetivos, normas, lineamientos técnicos, lineamientos de programación y estándares establecidos por el ICBF para la modalidad.
- g) Promover y facilitar el ejercicio del Control Social así como la organización y capacitación de los padres usuarios en los comités de control y vigilancia, para que estos tengan elementos fundamentados sobre los cuales ejercer la función, sobre la gestión, la correcta destinación de los recursos, la cobertura efectiva de los beneficiarios, su focalización y la calidad del servicio.
- h) Promover y/o hacer legalización pública de cuentas, según sea o no la Asociación entidad contratista, permitiendo y facilitando el acceso a la información de manera clara, completa y oportuna, acorde con las solicitudes de los interesados en ejercer el control.

CAPÍTULO II. DOMICILIO Y FUNCIONES

ARTÍCULO 4. El domicilio de la Asociación de Padres de Familia será el Municipio donde se encuentre el Comedor Escolar, para lo cual se debe indicar la dirección del lugar donde funcionen las instancias directivas de la Asociación o el lugar donde recibirán de manera permanente comunicaciones o notificaciones.

PARÁGRAFO. Para todos los efectos legales, el domicilio de la Asociación de Padres de Familia será el Municipio de _____ Departamento de _____ República de Colombia.

ARTÍCULO 5. Para el cumplimiento de los fines señalados en el artículo 3, la Asociación realizará sus acciones a través de las siguientes actividades:

- a) Apoyo a la ambientación, mantenimiento, construcción y adecuación del lugar en donde funciona el Comedor Escolar.
- b) Consecución de material reciclable y de la naturaleza para preparar y elaborar material lúdico y pedagógico.

LM06.PE02

- c) Promover y participar en el proceso de formación y capacitación que tenga implementado el Comedor escolar para los padres de familia y miembros de la comunidad.
- d) Conocer, apoyar, participar y promover actividades para garantizar la atención integral y el proceso de socialización de los niños.
- e) Participar en los comités de trabajo organizados para apoyar las acciones pedagógicas, de salud y nutrición, entre otras.
- f) Desarrollar actividades tendientes al mejoramiento y fortalecimiento de la Asociación en aspectos sociales, culturales, económicos, etc. Los recursos recaudados se incorporarán al presupuesto destinado al funcionamiento del Comedor Escolar para ser ejecutados de conformidad con los lineamientos técnicos.
- g) Realizar actividades de articulación y coordinación con el Sistema Nacional de Bienestar, encaminadas a cualificar la atención que se brinda a los niños y a garantizar el ejercicio de sus derechos.
- h) Velar porque se dé cumplimiento a los criterios de selección de los usuarios, de acuerdo con los lineamientos técnicos y participar en su proceso de selección.
- i) Velar porque se brinde una atención continua del servicio y conocer las causas de fuerza mayor que conlleven a la suspensión temporal del mismo.
- j) Brindar el servicio público de bienestar familiar a través del Comedor Escolar, cuando haya sido seleccionada como contratista.

ARTÍCULO 6. De las prohibiciones.

- a) Participar en actividades contrarias a los fines, objetivos y principios señalados en los presentes estatutos.
- b) La Junta Directiva de la Asociación de Padres de Familia, o sus integrantes, no podrán realizar campañas políticas, en nombre de la junta o del comedor escolar, so pena de incurrir en una causal de suspensión o expulsión como miembro de la Asociación.
- c) Presentar conductas que atenten contra la integridad, el buen desarrollo y el ejercicio de los derechos de los niños, o que afecten la prestación adecuada del servicio, tales como: consumir alcohol o bebidas embriagantes dentro de las instalaciones del Comedor Escolar, escándalo público, agresión física o verbal y en general todo acto violento que afecte las buenas relaciones.
- d) Realizar en las instalaciones del Comedor Escolar actividades sociales, religiosas, políticas y en general de cualquier índole, que afecten la prestación del servicio, el buen nombre del Comedor Escolar y se aparten de los objetivos de la atención a la niñez.

LM06.PE02

e) Los miembros de la Junta Directiva no podrán negociar, tener a su nombre o a nombre de terceros, en cuentas bancarias personales o de terceros, los dineros de la asociación.

CAPÍTULO III. DE LOS MIEMBROS DE LA ASOCIACIÓN

ARTÍCULO 7. La calidad de miembro se adquiere por ser padre, madre o persona responsable de la custodia de un niño usuario de los servicios del Comedor Escolar. Debe inscribirse en el libro de la Asociación.

ARTÍCULO 8. La calidad de miembro se pierde por:

- a) Decisión de la Asamblea General por no cumplir con los principios de la Asociación, por faltas graves en los ordenamientos legales vigentes y el incumplimiento de los deberes que los estatutos contemplan para los asociados.
- b) El egreso del niño del Comedor Escolar.
- c) Ausencia injustificada a tres o más reuniones de la Asamblea General Ordinaria o Extraordinaria.

CAPÍTULO IV. ÓRGANOS DE DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN Y OPERACIÓN

ARTÍCULO 9. La Asociación tendrá los siguientes Órganos de Dirección, Administración y Operación:

- a) Asamblea General
- b) Junta Directiva
- c) Comités

ARTÍCULO 10. De la Asamblea General.

La Asamblea General es la máxima autoridad de la Asociación. Sus decisiones serán obligatorias para todos los miembros y estará formada por los Padres de Familia o personas responsables de los niños y niñas que reciben atención en el Comedor Escolar.

LM06.PE02

Cuando el número de miembros de la asociación sea superior a 100, la asamblea sesionará por medio de delegatarios en razón de uno (1) por cada cinco asociados.

ARTÍCULO 11. Quórum.

La Asamblea podrá deliberar con una tercera parte de sus miembros, cuando el número de asociados sea igual o inferior a cien (100); cuando esté integrada por delegatarios, el quórum se conformará con por lo menos las cuatro quintas partes de los delegatarios asistentes a la Asamblea.

ARTÍCULO 12. Reuniones de la Asamblea General.

La Asamblea General tendrá reuniones ordinarias y extraordinarias.

Las ordinarias se celebrarán 2 veces al año, a mitad del período de la junta directiva, para el seguimiento de la gestión y en el transcurso del último mes del periodo de la misma, para la presentación del informe de gestión y financiero y demás aspectos que se presenten a consideración.

Las extraordinarias, cuando sean convocadas por el presidente de la Junta Directiva a solicitud del fiscal o revisor fiscal, o de la mitad más uno de los miembros de la Asociación para el efecto de tratar asuntos de extrema urgencia, de cualquier naturaleza, indispensables para la buena marcha de la Asociación.

PARÁGRAFO. La convocatoria para la Asamblea Ordinaria y Extraordinaria se hará con una antelación de al menos diez (10) días calendario y la Extraordinaria con al menos tres (3) días, colocando la citación en lugar visible del Comedor Escolar.

La citación debe fijarse o enviarse en medio impreso y debe contener lo siguiente: La fecha, la hora, el lugar de la reunión y el orden del día. En caso de que uno de los puntos a tratar presente alguna complejidad, a través de la citación se proporcionará información suficiente que documente a los asistentes para garantizar la respectiva participación.

ARTÍCULO 13. En el evento en que la Asamblea Ordinaria no se efectúe en el período señalado, podrá citarla el fiscal y el presidente de la junta directiva dentro de los primeros ocho (8) días del mes siguiente al estipulado para la misma, teniendo en cuenta las condiciones anteriormente previstas.

LM06.PE02

ARTÍCULO 14. Para las sesiones ordinarias y extraordinarias de la Asamblea General, esta elegirá un presidente y un secretario, quienes presidirán y firmarán el acta respectiva.

ARTÍCULO 15. Cada Miembro de la Asociación tiene derecho a un solo voto en la Asamblea y no habrá representación en ningún caso, salvo que por el número de integrantes la asamblea sesione por el sistema de delegatarios.

PARÁGRAFO. Cuando una familia tenga varios hijos usuarios del Comedor Escolar, se aceptará como miembro a uno solo de los padres.

ARTÍCULO 16. Atribuciones de la Asamblea.

Son funciones de la Asamblea:

- a) Elegir a los Miembros de la Junta Directiva entre los miembros de la asociación, para un periodo de un año, pudiendo ser reelegidos por máximo dos (2) períodos adicionales.
- b) Elegir entre sus miembros los Comités mencionados en el literal “e” del artículo
- c) Aprobar el presupuesto anual de ingresos y gastos de la Asociación.
- d) Aprobar los Estatutos y las reformas que se hagan a los mismos en el marco de los objetivos y regulaciones del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.
- e) Disolver la Asociación de Padres de Familia por las causas establecidas en los Estatutos y con el voto afirmativo de las tres cuartas partes de los miembros.
- f) Remover del cargo a cualquier Miembro de la Junta Directiva por incumplimiento comprobado en alguna de sus funciones y obligaciones previstas en los actuales estatutos.
- g) Elegir, cuando haya lugar a ello, los delegatarios a la Asamblea General. Esta elección se hará al comenzar el año, en la primera reunión de padres de familia y de conformidad con la organización de los grupos de niños en el Comedor Escolar.

ARTÍCULO 17. De la Junta Directiva.

La Junta Directiva estará integrada por seis (6) representantes de los padres de familia o personas responsables de los niños, elegidos por la Asamblea, así:

Presidente
Vicepresidente
Tesorero

Secretario
Fiscal
Vocales (2)

Los miembros de la junta directiva se elegirán para periodos de un año, pudiendo ser reelegidos consecutivamente hasta por dos más. Cumplidos tres años de permanencia en la junta directiva, no podrán ser elegidos en ningún cargo de la misma en el periodo siguiente.

PARÁGRAFO. Para deliberar y decidir, la junta directiva requiere la mitad más uno de sus miembros.

ARTÍCULO 18. Inhabilidades.

No podrá ser postulado ni designado como miembro de la Junta Directiva:

- a) Quien dentro del año anterior haya intervenido en la gestión de negocios o en la celebración de contratos con la Asociación o la Junta Directiva.
- b) Quien tenga vínculo por matrimonio, unión permanente o de parentesco dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad o primero civil con otros miembros de la Junta Directiva.
- c) Quienes padezcan cualquier afectación física o mental que comprometa la capacidad necesaria para el desempeño de las funciones del cargo.
- d) Quien haya sido condenado o esté siendo investigado por delitos que atenten contra los derechos de los niños y los intereses de la Asociación.
- e) Quien ostente la condición de servidor público, cuando la Asociación sea la que administre el servicio.
- f) Las personas naturales que contraten con la Asociación cuando esta es la Entidad Contratista.
- g) Los deudores, acreedores y proveedores de la Asociación.
- h) Los asociados que tengan cuentas pendientes con la Asociación o con la Entidad Contratista.
- i) Cualquiera de los miembros de la Asociación que promueva o adelante litigio contra la misma o contra la Junta Directiva.

Los Miembros de la Junta Directiva en todo caso se registrarán por las inhabilidades e impedimentos que consagra la ley.

ARTÍCULO 19. Incompatibilidades.

No podrán realizar negociaciones o contratos con la Asociación los miembros de la Junta Directiva, ni las personas naturales que tengan parentesco hasta cuarto grado de consanguinidad, segundo de afinidad y primero civil con los miembros de la Junta Directiva.

Tampoco podrá ser trabajador del comedor escolar quien en el año inmediatamente anterior se haya desempeñado como miembro de la Junta Directiva, ni sus parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad, segundo de afinidad y primero civil.

ARTÍCULO 20. Pérdida de calidad de miembro de la Junta Directiva.

- a) La reiterada inasistencia (más de 3 ausencias) sin justa causa, a las reuniones ordinarias y extraordinarias de la Asamblea, de las juntas o de los Comités de los cuales hace parte.
- b) Por faltas graves en los ordenamientos legales vigentes y el incumplimiento de los deberes que los estatutos contemplan para los asociados.
- c) Demostrada realización de campañas políticas, utilizando el nombre de la Asociación y su calidad de miembro de la Junta Directiva.

ARTÍCULO 21. De la calificación de las causales de expulsión.

La calificación de las faltas cometidas por los miembros de la Asociación y que son causales de expulsión, la hará la Junta directiva previa comprobación de la falta.

ARTÍCULO 22. Para los efectos de estudio, constancia y evaluación de las conductas que son causales de expulsión deberá conformarse un Comité de Vigilancia y Control, el cual procederá de la siguiente forma:

PARÁGRAFO. En el evento de que la falta cometida por el miembro no sea considerada grave se exceptionará de la expulsión y se procederá a una amonestación escrita.

Una vez se tenga conocimiento por cualquier medio de la comisión de la falta, el Comité de Vigilancia y Control, en asocio del secretario de la Junta Directiva,

LM06.PE02

levantará un acta en la que consten los hechos y, de inmediato, procederá a citar al miembro involucrado a fin de que se presenten los descargos. De lo anterior, el Secretario levantará otra acta la cual será suscrita por quienes en ella intervengan.

Cumplidos los trámites mencionados, el Comité de Vigilancia citará a la Junta Directiva para que con base en las actas califique y decida la permanencia o no del miembro de la Asociación.

PARÁGRAFO. Ningún empleado del Comedor Escolar que tenga hijo(s) en el Comedor escolar puede hacer parte de la Junta Directiva de la Asociación de Padres de Familia del Comedor Escolar.

ARTÍCULO 23. Funciones de la Junta Directiva.

- a) Acatar las normas contempladas en los estatutos y las que emanen de la Asamblea.
- b) Velar por que los recursos recaudados con los padres de familia para cualificar el servicio, logrados a través de donaciones, rifas y espectáculos, sean incorporados al presupuesto del Comedor Escolar.
- c) Dar cuenta a la Asamblea de la inversión de los dineros privados y públicos.
- d) Promover el cumplimiento del Acuerdo de tasas compensatorias que fije el Consejo Directivo del ICBF.
- e) Velar por el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos por el ICBF.
- f) Promover la articulación del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, en beneficio de la integralidad de la atención que se brinde en el Comedor Escolar.
- g) Contratar el Revisor Fiscal.

ARTÍCULO 24. Reuniones de la Junta Directiva.

La Junta Directiva sesionará ordinariamente una (1) vez al mes y extraordinariamente cada vez que lo juzgue conveniente el Presidente, el Fiscal o el Revisor Fiscal.

ARTÍCULO 25. Pérdida de la calidad de miembro de la Junta Directiva.

- a) Incumplimiento de las funciones establecidas para su cargo.
- b) Incurrir en irregularidades o malos manejos administrativos, financieros y contables en el ejercicio de sus funciones.

LM06.PE02

- c) Encontrarse incurso en algunas de las prohibiciones, inhabilidades o incompatibilidades de que trata el artículo 19 de los presentes estatutos, de las establecidas en los ordenamientos legales vigentes.
- d) La reiterada inasistencia (más de 3 ausencias) sin justa causa, a las reuniones ordinarias y extraordinarias de la Asamblea, de las juntas o de los Comités de los cuales hace parte.
- e) Por faltas graves en los ordenamientos legales vigentes y el incumplimiento de los deberes que los estatutos contemplan para los asociados.
- f) Demostrada realización de campañas políticas, utilizando el nombre de la Asociación y su calidad de miembro de la Junta Directiva.

ARTÍCULO 26. Funciones del Presidente.

- a) Convocar y presidir las reuniones de la Junta Directiva.
- b) Convocar a las reuniones de asamblea General ordinarias o extraordinarias, de acuerdo con lo dispuesto en los presentes estatutos.
- c) Elaborar el orden del día para las sesiones de la Asamblea General y las de la Junta Directiva, ordinarias o extraordinarias con el apoyo del Secretario de la Junta Directiva.
- d) Participar con voz y voto en la Asamblea General y en la Junta Directiva en sus reuniones ordinarias y extraordinarias.
- e) Representar legalmente a la Asociación.
- f) Realizar las actividades que le asigne la Asamblea General y la Junta Directiva.
- g) Autorizar los gastos de administración de la Asociación.
- h) Presentar al término de su mandato un informe de las actividades ante la Asamblea de Miembros de la Asociación.
- i) Velar por la calidad del servicio.
- j) Responder por la legalización de los informes contables y financieros requeridos, sujetos a las normas legales sobre control fiscal, en los términos que señale las normas vigentes para asociaciones sin ánimo de lucro.
- k) Legalizar con su firma junto con la del Secretario las actas de la Junta Directiva de la Asociación.
- l) Diligenciar junto con el Tesorero y el Fiscal la apertura de cuentas bancarias necesarias para el desarrollo de los objetivos de la Asociación a nombre de la misma.
- m) Firmar con el Tesorero y el Fiscal, cheques, órdenes de pago, desembolsos y documentos relacionados con pagos e inversiones a que haya lugar, según autorizaciones de la Asamblea General y la Junta Directiva.

LM06.PE02

- n) Suscribir convenios y contratos con personas naturales y jurídicas, públicas o privadas en desarrollo de los objetivos de la Asociación, previa autorización o aprobación de la Asamblea General.
- o) Recibir en nombre de la Asociación los bienes adquiridos, donados o entregados para la cualificación del servicio o para el desarrollo de las actividades de la Asociación, asegurándose que exista información contable sobre ellos.
- p) Todas aquellas inherentes a su calidad.

ARTÍCULO 27. Funciones del Vicepresidente.

Tendrá las mismas funciones del Presidente en sus ausencias y las que le señalen la Junta Directiva y la Asamblea.

ARTÍCULO 28. Funciones del Secretario.

- a) Llevar el orden del día de las reuniones de la Junta Directiva.
- b) Elaborar las Actas de las reuniones de la Junta Directiva.
- c) Llevar un libro de asistencia de los Miembros de la Junta Directiva a sus respectivas reuniones.
- d) Llevar los siguientes registros: registro de socios, actas de Asamblea General, actas de reuniones de Junta Directiva.
- e) Llevar y mantener el archivo general de la asociación y de la Junta Directiva.
- f) Elaborar las comunicaciones que se emitan por parte de la Asamblea General y la Junta Directiva en desarrollo de los objetivos de la Asociación.
- g) Elaborar las convocatorias a las reuniones de Asamblea General y Junta Directiva Ordinarias y Extraordinarias.
- h) Legalizar con su firma junto con la del Presidente las actas de la Junta Directiva de la Asociación.
- i) Elaborar junto con el Tesorero y el Fiscal el inventario de los bienes que posee la Asociación, el cual será actualizado anualmente. Verificar y validar el inventario del Comedor Escolar.
- j) Dar curso a la correspondencia que dirija o sea dirigida a la Asociación o a la Junta Directiva.
- k) Participar en las reuniones de la Asamblea General y de la Junta Directiva con derecho a voz y voto.
- l) Las demás que le sean asignadas por la Junta Directiva o la Asamblea General.

ARTÍCULO 29. Funciones del Tesorero.

- a) Manejar los fondos de la Asociación.
- b) Elaborar y presentar los informes financieros, los balances, los estados de cuenta, el presupuesto de ingresos y gastos e inversiones, y demás documentos financieros cuando lo requiera la junta o para el estudio y aprobación de la Asamblea General.
- c) Llevar los libros contables y exhibirlos cuando le sean solicitados por cualquier Miembro de la Asociación, el Fiscal, el Revisor Fiscal, la Junta Directiva o los Órganos de Control.
- d) Diligenciar la apertura de la cuenta bancaria a nombre de la Asociación para el manejo de los recursos, junto con el Presidente y el Fiscal.
- e) Firmar con el Presidente y el Fiscal los cheques y órdenes de pago, desembolsos y demás documentos relacionados con pagos e inversiones a que haya lugar, según autorización de la Asamblea General y la Junta Directiva.
- f) Elaborar junto con el secretario y el fiscal el inventario físico de los bienes que posee la asociación y actualizarlo anualmente.
- g) Participar en las reuniones de la Asamblea General y Junta Directiva con derecho a voz y voto.
- h) Las demás que le asignen los presentes estatutos, la Asamblea General y la Junta Directiva.

ARTÍCULO 30. Funciones de los Vocales.

- a) Reemplazar provisionalmente a cualquiera de los Miembros de la Junta Directiva en sus ausencias temporales y definitivas hasta cuando sea nuevamente elegido el Titular.
- b) Colaborar con el Secretario en la actualización del archivo y en el registro de los Asociados.
- c) Colaborar en la organización y funcionamiento de los comités de trabajo.
- d) Velar por el estricto cumplimiento de las obligaciones de los asociados.
- e) Participar en las reuniones de la Asamblea General y la Junta Directiva con derecho a voz y voto.
- f) Las demás que le asigne la Asamblea General y la Junta Directiva.

ARTÍCULO 31. Funciones del Fiscal.

- a) Velar por el estricto cumplimiento de las obligaciones, deberes y derechos de los miembros y los objetivos de la Asociación.

LM06.PE02

- b) Dar su concepto acerca de todos los puntos que se sometan a su consideración por la Asamblea General, la Junta Directiva o el Presidente.
- c) Velar por que se lleven al día los libros de la Asociación, el registro de asociados y las actas de reuniones de Junta Directiva y Asamblea General.
- d) Dar el visto bueno a las cuentas de gastos incluidos en el presupuesto de la Asociación y que puedan ser ordenados por la Asamblea General o por la Junta Directiva.
- e) Refrendar las cuentas que debe rendir el Tesorero e informar de las irregularidades.
- f) Examinar, verificar y vigilar permanentemente las operaciones, estados de cuenta, estados financieros y porque se lleve con exactitud y en forma detallada todos los documentos de la Asociación.
- g) Denunciar oportunamente por escrito a la Asamblea General o a la Junta Directiva o a las autoridades competentes según el caso, las irregularidades que ocurran en el funcionamiento de la Asociación.
- h) Informar a la Junta Directiva toda violación a los estatutos.
- i) Inspeccionar permanentemente los bienes y servicios que presta la Asociación y procurar que se tomen oportunamente las medidas de seguridad de los mismos.
- j) Diligenciar la apertura de las cuentas bancarias necesarias a nombre de la Asociación para el desarrollo de los objetivos de la misma junto con el Presidente y el Tesorero.
- k) Firmar con el Presidente y el Tesorero los cheques y órdenes de pago, desembolsos y demás documentos relacionados con pagos e inversiones a que haya lugar, según autorización de la Asamblea General y la Junta Directiva.
- l) Concurrir a las sesiones de la Junta Directiva para intervenir en sus deliberaciones, para presentar sus apreciaciones, observaciones, informes o dejar mociones o constancias respecto a los asuntos tratados en las mismas.
- m) Convocar y citar a reuniones extraordinarias de la Asamblea General cuando las necesidades o imprevistos así lo ameriten.
- n) Participar en las reuniones de la Asamblea General y de la Junta Directiva con voz y voto.
- o) Las demás que le asignen los presentes estatutos, la Asamblea General y la Junta Directiva.

ARTÍCULO 32. Naturaleza de los Comités de Trabajo.

La Junta Directiva, a través de los vocales, conformará y organizará los comités de trabajo creados por la Asamblea General, en los cuales participarán los padres de

90

LM06.PE02

familia o acudientes de los niños usuarios del Comedor Escolar. Los Comités de Trabajo se sujetarán a los reglamentos previstos por la Junta Directiva y podrán ser permanentes o temporales según lo determine la Asamblea General.

PARÁGRAFO. La Asamblea General podrá crear comités de apoyo a las actividades del Comedor Escolar y de la Asociación tales como: Control y vigilancia, recreación, salud, etc.

PARÁGRAFO. El periodo, las inhabilidades, impedimentos, al igual que las normas y procedimientos, para los miembros de los diferentes Comités, serán los mismos que las de los miembros de la Junta Directiva, y se tendrá en cuenta la calidad única de miembro de comité, no importa a cuál de ellos se pertenezca.

CAPÍTULO V. DEL CONTROL

ARTÍCULO 33. El control sobre el cumplimiento de los objetivos y normas de la modalidad Comedor Escolar la ejercerá el Fiscal en asocio con el Comité de Vigilancia y Control, sin perjuicio de la inspección y vigilancia que los órganos de control del Estado ejerzan sobre la Asociación.

ARTÍCULO 34. Funciones del Revisor Fiscal.

- a) Cerciorarse de que las operaciones que se celebren se ajusten a las prescripciones de los Estatutos, a las decisiones de la Asamblea General o Junta Directiva.
- b) Velar por que se lleven al día los libros de la Asociación, el registro de asociados y las actas de reuniones de Junta Directiva y Asamblea General.
- c) Revisar y dictaminar sobre la legalidad de las cuentas de gastos incluidos en el presupuesto de la Asociación y los ordenados extraordinariamente por la Asamblea General o por la Junta Directiva.
- d) Velar porque se lleve regularmente la contabilidad de la Asociación y las actas de la Asamblea y Junta Directiva, y porque se conserven debidamente la correspondencia y los soportes de los gastos, impartiendo las instrucciones que sean necesarias para tales fines.
- e) Dar oportuna cuenta por escrito a la asamblea, a la Junta Directiva y a las autoridades competentes sobre las irregularidades que ocurran en el funcionamiento de la Asociación y en la prestación del servicio.
- f) Dictaminar los estados financieros y presentar informes a la Asamblea sobre el desarrollo de la gestión.

LM06.PE02

- g) Inspeccionar permanentemente los bienes de la Asociación y procurar que se tomen oportunamente medidas de conservación y seguridad de los mismos.
- h) Asistir a las sesiones de la Asamblea y la Junta Directiva, para presentar sus apreciaciones, observaciones, informes o dejar mociones o constancias respecto a asuntos de su competencia.
- i) Convocar a reuniones extraordinarias de la Asamblea General cuando lo juzgue oportuno.

ARTÍCULO 35. Del Comité de Vigilancia y Control.

Además de los Comités creados por la Asamblea General, constitúyase necesariamente el Comité de Vigilancia y Control, conformado por tres (3) miembros de la comunidad y que estén dentro de las personas estipuladas en el artículo 7.

ARTÍCULO 36. Funciones del Comité de Vigilancia y Control.

- a) Velar por el estricto cumplimiento de las normas que rigen para las asociaciones sin ánimo de lucro y el cumplimiento de sus objetivos.
- b) Apoyar al Fiscal en sus funciones y velar por la correcta inversión, buen manejo de los recursos y calidad del servicio que pueda prestar la Asociación.
- c) Velar por el efectivo cumplimiento de los Estatutos de la Asociación.
- d) Denunciar el incumplimiento de las obligaciones de los asociados que puedan conducir a la pérdida de su calidad como tal.

CAPÍTULO VI. DEL PATRIMONIO DE LA ASOCIACIÓN

ARTÍCULO 37. El patrimonio de la Asociación estará constituido por:

- a) Aportes y Donaciones de Entidades Oficiales o Particulares.
- b) Los dineros que la Asociación adquiera por medios legítimos.

PARÁGRAFO. En caso de que la Asociación de Padres de Familia llegara a ser Entidad Administradora del Comedor Escolar, los dineros entregados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, con motivo del Contrato de Aporte, no serán en ningún caso patrimonio de la Asociación, así como tampoco las cuotas de participación, las donaciones y cofinanciación de otros entes entregados para la prestación del servicio público de bienestar familiar a través del Comedor Escolar.

CAPÍTULO VII. DEL PRESUPUESTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA MODALIDAD COMEDOR ESCOLAR

ARTÍCULO 38. Cuando la Asociación sea contratista para la administración de la modalidad, todos los ingresos captados a través de las diferentes fuentes de financiación deberán ser incorporados, sin excepción, al presupuesto único del Comedor Escolar.

Posibles Fuentes de Financiación
Aporte ICBF
Recursos SGP
Otros recursos de Cofinanciación

CAPÍTULO VIII. LIBROS Y ARCHIVOS DE LA ASOCIACIÓN

ARTÍCULO 39. A través de su Junta Directiva la Asociación llevará los siguientes libros:

- a) De registro de asociados donde se anotarán los siguientes datos: fecha de afiliación, nombre de los padres de familia o acudientes de los niños usuarios, nombre de los niños usuarios del servicio, dirección de residencia actualizada y teléfonos.
- b) De registro de la Junta Directiva. Se anotarán los siguientes datos: fecha de elección de la Junta Directiva, nombre de los miembros y cargos para los que fueron elegidos, dirección y teléfono actualizados.
- c) Libros de tasas compensatorias, libro general de caja, libro de presupuesto, libro de bancos y libro de cesantías.

CAPÍTULO IX. DE LA REFORMA DE LOS ESTATUTOS

ARTÍCULO 40. Las disposiciones contempladas en los Estatutos podrán ser reformadas por la Asamblea con la aprobación de la mayoría absoluta de los Miembros de la Asamblea.

CAPÍTULO X. DE LA DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN

ARTÍCULO 41. La Asociación se disuelve por las siguientes causales:

- a) En el evento de que sus objetivos sean imposibles de cumplir.



LM06.PE02

- b) Por voluntad de la mayoría absoluta de los Miembros inscritos en la Asociación.
- c) Cuando el número de asociados sea inferior a quince (15) Miembros.
- d) Por la cancelación de su Personería Jurídica.

ARTÍCULO 42. La liquidación de la Asociación la realizará la Junta Directiva.

ARTÍCULO 43. En caso de liquidación de la Asociación, los bienes pasarán a otras Entidades de su misma circunscripción territorial, sin ánimo de lucro y que cumpla fines similares a los de aquella.

Los presentes Estatutos fueron aprobados por la Asamblea General en reunión del de de 200

PRESIDENTE

SECRETARIO

Anexo 5
EQUIPO Y MENAJE POR NIVELES DE PRODUCCIÓN

EQUIPO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN VOLUMEN DE PRODUCCIÓN						
EQUIPO	HASTA 100 RACIONES		HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas 77 Libras	1	4	6	6	8	8
Regulador de gas	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas	1	1	1	1	1	1
Nevera 12 pies	1					
Nevera 19 pies	0	1	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos	1	1	0	0	0	0
Congelador 1 puerta 7 pies - Capacidad 45 Kilos	0	0	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	0	0	0	1	1	1
Licuadaora no industrial	1	1	1	1	1	1
Licuadaora Industrial 4 Litros	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	1	1	1
Molino con motor 1 H.P.	0	0	0	1	1	1
COSTO TOTAL EQUIPO						

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

Anexo 5.1 - Menaje de la cocina según raciones

ELEMENTO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.
Abrelatas	1	1	1	2	3	3	4
Balde plástico	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	2	3	4	4	6	6	8
Caneca con tapa multiuso (basura) mediana	1	1	1	2	2	3	4
Caneca con tapa multiuso (basura) grande	1	1	1	1	2	2	3
Caneca con tapa multiuso (sobras) mediana	1	1	1	2	1	2	2
Caneca con tapa multiuso (sobras) grande	0	0	0	1	1	2	2
Cernidor aluminio normal	1	1	1	1	2	2	2
Cernidor aluminio No. 36	0	0	0	0	1	1	1
Chocolatera 3 litros	2	2	2	2	3	4	5
Colador plástico grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	1	1	1	1	2	2	2
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 aluminio fundido	1	1	1	1	1	2	2
Jarra plástica 1.5 litros	1	1	1	2	2	0	0
Jarra plástica 2 litros	1	1	1	1	2	3	3
Legumbreira	1	2	3	3	4	4	5
Molino manual o industrial	1	1	1	1	1	1	1
Olla (aluminio recortado) No. 32	2	2	2	2	0	0	0
Olla (aluminio recortado) No. 36	1	2	2	2	2	3	3
Olla (aluminio recortado) No. 40	0	0	3	3	5	5	5
Olla de presión	1	1	2	2	3	3	3
Paila 37 cm	1	0	2	2	2	2	2
Paila 46 cm	0	1	2	2	3	4	4
Pinzas grandes	1	1	1	1	2	3	4
Pinzas medianas	1	1	0	0	0	0	0
Rallador acero inoxidable No. 14	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar grande.	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar mediana	1	1	1	1	2	2	2
Tajapapa	1	1	1	1	1	1	1

Nota: Datos tomados de Lineamientos Técnico Administrativos y estándares de estructura de los servicios de bienestar en protección. Versión 1.0 Sept 30 de 2004 (Manual de Supervisión a Unidad de Servicio).

Anexo 6

LA IMPORTANCIA DEL DESAYUNO⁵⁴

Las transformaciones producidas en la sociedad, los nuevos estilos de vida, la falta de tiempo y para un alto porcentaje de población la falta de recursos, han dado lugar a una tendencia mayor a realizar desayunos cada vez más ligeros e incluso a omitirlos. Este problema se agrava ante la también progresiva tendencia a aligerar las comidas de la noche, dando lugar a una distribución irregular en la ingesta de alimentos, con repercusiones negativas en el estado nutricional y por lo tanto en la salud. Incluso entre las personas que desayunan habitualmente, el desayuno muchas veces es poco satisfactorio desde el punto de vista nutricional.

El desayuno 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 primer 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.

Es importante tener en cuenta que el cerebro se alimenta de glucosa y funciona a través de ella. Por tanto, el desayuno debe aportar 140 gramos de esa sustancia, que de no ser incorporada, será reemplazada por el organismo por grasa, fuente de combustible de reserva aunque bastante menos eficaz. La omisión del desayuno o la

⁵⁴ Este texto en su mayoría procede del artículo elaborado por Carmen Núñez, Ángeles Carbajal, Carmen Cuadrado y Gregorio Varela del Departamento de Nutrición (Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid). Documentos Técnicos de Salud Pública. Comunidad de Madrid. 1998.

LM06.PE02

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 correcta. 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.**

Desayunar es algo más que tomar una bebida caliente (café, té, etc.) pues estas no aportan prácticamente ningún nutriente. 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 cognitivas 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”.



República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Subdirección de Lineamientos y Estándares



LM06.PE02

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.



Anexo 7

LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL ÁMBITO INTERNACIONAL⁵⁵

“A partir de la década de los años sesenta, la literatura en el campo económico empezó a reconocer el impacto que tiene el gasto nacional en la formación de capital humano, y, a su vez, la contribución de este al crecimiento económico y desarrollo de los países. Estos gastos comprenden los realizados en los sectores de educación y de salud, entre otros, y en los programas de alimentación y nutrición dirigidos a grupos vulnerables de la población” (Caso Argentino).

Los programas alimentario-nutricionales ocupan un lugar central dentro de las políticas sociales, que los distintos países de América Latina han implementado con el fin de atender necesidades básicas de los sectores más pobres.

“Los programas de complementación alimentaria dirigidos a niños en edad escolar constituyen una de las formas de intervención nutricional de mayor cobertura mundial. En general, están dirigidos a grupos de población biológica y socialmente vulnerables, a quienes intenta proteger nutricionalmente a través de la transferencia de ingresos que implica el suministro directo de alimentos”. (Caso Argentino).

Uno de los programas más generalizados es la entrega de alimentos a los escolares, sea un vaso de leche, un almuerzo o un refrigerio. “Concebidos inicialmente como programas de compensación social, como forma de aliviar las condiciones de pobreza, inseguridad alimentaria y hambre de buena parte de nuestros niños, niñas y jóvenes pobres de nuestra región (para el año 1999, en número creciente: 200 millones, frente a 135 millones de los años 80), los programas de alimentación escolar, PAE, han venido evolucionando y cobrando renovada importancia y significación. Entre 1963 y 1999 en la región de Latinoamérica y el Caribe se han invertido más de 535 millones de dólares en las diferentes clases de programas de alimentación escolar y en los países suramericanos más de 228 millones de dólares” (PMA. Despacho de la Primera Dama Ministerio de Educación Nacional, 1999).

⁵⁵ Tomado de Prueba piloto del modelo preliminar de evaluación de impacto de los programas de Asistencia Nutricional del ICBF dirigidos a población en edad escolar. Tesis de grado de Patricia Andrea Aguiar et al., de la Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Medicina. Carrera de Nutrición. Bogotá. 2002.

LM06.PE02

Los programas de alimentación escolar surgieron principalmente en el sector educativo, en otros casos contaron con el apoyo de la cooperación externa bilateral (como en el caso de la alianza para el progreso, la AID u organizaciones eclesiales) o de la cooperación internacional (como en el caso de la cooperación del PMA).

En el ámbito de Suramérica, todos los países de la región han tenido o cuentan en la actualidad con Programas de Alimentación Escolar, PAE. A continuación se hace una descripción de cada uno de ellos:

- Hacia 1964 se crea en Chile la Junta de Auxilio de Escolar y Becas, JUNAEB, que busca la incorporación y la permanencia de la población vulnerable en el sistema escolar a través de programas como el de alimentación escolar, campamentos recreativos, útiles escolares, salud escolar, salud oral y vivienda estudiantil.
- La experiencia de la alimentación escolar en el Perú se centra actualmente en su programa denominado Asistencia alimentaria a niños preescolares y de educación primaria en áreas rurales, iniciado en el año 1996. Como objetivos del programa están: apoyar el desarrollo de recurso humano, mejorar la calidad de la educación, superar el hambre a corto plazo y reducir la anemia y promover conocimientos de alimentación e higiene.
- El PAE del Ecuador inició en 1982, teniendo como objetivos el contribuir a disminuir la tasa de repitencia y deserción, entregar colaciones y almuerzos escolares a 700 mil niños durante 160 días, y lograr una compensación social eficaz.
- El Guyana National School Feeding Programme, fue creado en 1978. Sus objetivos están centrados en la nutrición infantil, en el incremento de la asistencia escolar y en la mejor atención en el aprendizaje.
- En 1995 se inició el Programa de Alimentación Escolar, PAE, en Venezuela. Su propósito es desarrollar una cultura alimentaria, mejorar las condiciones nutricionales y hábitos sociales y disminuir la deserción, mejorar el rendimiento escolar y mantenimiento del sistema educativo.
- El sistema de alimentación de Uruguay posee actualmente dos programas: El programa de alimentación por bandejas (iniciado en 1998) y el programa de

LM06.PE02

alimentación escolar (tradicional). El objetivo básico es el de proporcionar una dieta adecuada a escolares.

- La República de Bolivia cuenta con dos programas: el programa nacional de atención a niños menores de seis años, PAN, y el programa de salud y alimentación escolar, creados en los años 1997 y 1999, respectivamente. Los objetivos propuestos se centran en mejorar el crecimiento y desarrollo de los niños menores de dos años, disminuir la desnutrición, contribuir al desarrollo de recursos humanos, mejorar el rendimiento escolar, contribuir a la lucha contra la pobreza y mejorar la calidad de vida de los escolares.
- En Paraguay el PAE se denomina “Sistema de complemento nutricional y control sanitario en escuelas”. Se inicia en 1999 y busca proveer un complemento nutricional y contribuir a mejorar la calidad de la educación.
- El caso argentino se inició hacia la década de los años 30 con la entrega de un vaso de leche a todos los alumnos del nivel primario; posteriormente todos los alumnos la recibían. Hacia finales de los años 60 se convierte en una acción de tipo asistencial. Hacia 1972 se generalizó con el programa de “comedores escolares” por implementación del Ministerio de Bienestar Social. Nace así el Programa de Promoción Social Nutricional (PPSN), que entrega complementación alimentaria a escolares de nivel primario, en forma de vaso de leche, refrigerio o almuerzo.
- En otro contexto geográfico, en 1946 el gobierno de los Estados Unidos, a través de un acto legislativo, creó el programa nacional de almuerzo escolar, proporcionando asistencia económica a las instituciones educativas en el aspecto monetario y también por medio de donaciones de mercancía agrícola. A partir del programa de almuerzos se han organizado los programas de desayunos, alimentos para adultos y niños y el programa de servicios de alimentos en verano.
- Por otra parte y teniendo en cuenta las características de la alimentación de los escolares, el departamento de agricultura de los Estados Unidos (USDA) y el departamento de salud y servicios humanos publicaron las guías dietéticas para los americanos (1995) con recomendaciones para mejorar el contenido nutricional de las dietas, actualizadas en el año 2000.

ANEXO 8:
**GUÍA SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN
LAS BODEGAS Y SITIOS DE ALMACENAMIENTO DEL I.CB.F. 2006**

INTRODUCCION

Durante la recepción, almacenamiento y distribución de productos alimenticios se registran pérdidas considerables, por el deterioro o daño que sufren los alimentos por diferentes factores como son: conocimientos insuficientes sobre la naturaleza de los alimentos, locales o bodegas inadecuadas, prácticas deficientes en la manipulación y almacenamiento, falta de medidas para combatir plagas, medios deficientes de transporte y empaques inadecuados.

Es sabido que muchas de éstas pérdidas de alimentos que se producen actualmente podrían reducirse con mejores métodos de manipulación y almacenamiento. Por su naturaleza los alimentos, en determinadas circunstancias, pueden alterarse y ser vehículos de enfermedades luego de ser ingeridos. Por tanto, es necesario velar porque conserven su valor nutritivo y calidad sanitaria.

El objetivo de éste documento es dar instrucciones prácticas y claras sobre los principios básicos durante la RECEPCION, ALMACENAMIENTO y DISTRIBUCIÓN de los alimentos, lo mismo que sobre los procedimientos de INSPECCIÓN, CONTROL DE

CALIDAD, MANTENIMIENTO DE BODEGAS Y SITIOS DE ALMACENAMIENTO, procesos de FUMIGACIÓN y DESINFECCIÓN. Dirigido a las personas que participan en el manejo y almacenamiento de alimentos, que el ICBF produce y adquiere en cumplimiento de su misión.

0

Para cumplir con éste propósito, el Grupo de Producción Compra y Distribución de Alimentos de la Dirección Administrativa del ICBF. ha elaborado éste manual, como una herramienta de consulta y aplicación para personas relacionadas con el manejo de las bodegas y sitios de almacenamiento en el país. Esperamos que esta guía sea de gran utilidad y sirva como herramienta para garantizar la calidad de los alimentos que llegan a los usuarios de nuestros programas.

**1. MANIPULACION DE ALIMENTOS EN
LAS BODEGAS Y SITIOS DE
ALMACENAMIENTO DEL ICBF**

1.1 GENERALIDADES

**1.1.1 Definición de bodega y sitio de
almacenamiento del ICBF**

LM06.PE02

Son los sitios en donde se reciben, almacenan y entregan alimentos, con el objetivo de asegurar un manejo eficiente de los recursos alimenticios de los diferentes programas del ICBF.

1.1.2 Funciones del responsable de la bodega y sitios de almacenamiento del ICBF.

Administrar la bodega y las existencias para mantener la calidad de los alimentos y para minimizar las pérdidas o daños.

1.1.3 Actividades del responsable de la bodega y sitios de almacenamiento del ICBF

- Mantenimiento y limpieza de la bodega
- Recepción de productos alimenticios
- Estibado, almacenaje e inspección
- Seguridad del personal y de productos alimenticios
- Control de plagas
- Despacho e inventario de los productos alimenticios
- Manejo de existencias.
- Reportes

1.2 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Al realizar las operaciones de manipulación, se debe tener en cuenta factores de manejo que son fundamentales para evitar el deterioro o daño de los alimentos y así garantizar la calidad de los productos a los consumidores.

Estos factores de manejo son:

- Sanidad alimentaria: Los alimentos deben mantenerse sanos, frescos y aptos para consumo humano.
- Control sanitario: Comprende la higiene de los alimentos, el control de aseo de equipos, utensilios, sitios de almacenamiento e higiene personal.

1.2.1 Clasificación de los alimentos manejados por el ICBF

En el ICBF se han clasificado los alimentos en relación a su vida útil:

1.2.1.1 Alimentos estables o no perecederos

En éste grupo se encuentran los que no se alteran durante periodos largos de tiempo, a menos que se manipulen y almacén en forma descuidada y pueden almacenarse por un periodo de tiempo aproximado de 3 a 6 meses.

Este grupo de alimentos contienen bajo contenido de humedad, menos del 13 % y algunos de ellos son:

- Bienestarina ® en todos sus sabores
- Harinas en general
- Leche en polvo
- Cereales en estado seco: trigo, maíz, arroz, etc.
- Leguminosas en estado seco: frijol, lenteja, garbanzo, arveja
- Aceites.
- Alimentos enlatados.
- Azúcar.
- Sal.

LM06.PE02

- Galletas empacadas

1.2.1.2 Alimentos medianamente perecederos

Si son manipulados y almacenados en forma apropiada pueden permanecer sin alteración por un periodo de tiempo aproximado de 1 a 3 meses.

- Tubérculos: papa, yuca, ñame.
- Panela
- Café
- Leche ultrapasteurizada (UHT)

1.2.1.3 Alimentos Perecederos

Se descomponen rápidamente y deben ser distribuidos durante su corto periodo de vida útil que va de un día a un mes dependiendo del alimento. Deben mantenerse conservados de acuerdo a la recomendación del productor, por ejemplo: refrigeración ó congelación.

Leche pasteurizada

- Carnes de res, cerdo, pollo y sus derivados
- Frutas y verduras
- Pescado fresco
- Huevos
- Quesos

1.3 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO

1.3.1 Definición

- Las BPM, son las normas de carácter higiénico y funcional que deben ser cumplidas en todo lugar donde se procesen, almacenen y distribuyan

alimentos, medicamentos, cosméticos y bebidas.

- Las instalaciones, estructuras y fuentes de apoyo y suministro deben aportar condiciones acordes con el proceso, la higiene y la seguridad como soporte a la calidad de los productos (alimentos) y servicios.
- Principios aceptados mundialmente, destacados en el Codex Alimentarius.
- Requisito fundamental de competitividad en el Comercio Internacional de alimentos, acogido por la Unión Europea.
- Norma colombiana, desde la expedición del Decreto 3075 de 1997, realizada para armonizarse con el mundo.
- Prerrequisito del HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control)- Certificación ISO 9000 y otros.

1.3.2 Soporte legal

El Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y el Decreto 60 de enero del 2002, expedidos por el Ministerio de Salud, respecto a la obligatoriedad de asegurar inocuidad en los alimentos, bebidas, drogas y cosméticos, asignándole al INVIMA la certificación.

1.3.3 Elementos que participan en un sistema de BPM

- MANO DE OBRA: las personas que atienden el proceso.
- MATERIALES: suministros de uso para las actividades.
- MEDIOS: instalaciones, máquinas y equipos usados en los procesos

LM06.PE02

- **MEDICIÓN:** registro del comportamiento de las variables.
- **MÉTODOS:** procedimientos de producción y control.
- **MEDIO AMBIENTE:** las condiciones físicas y laborales que estimulan a la persona en sus actividades.

- Control de emisiones y medio ambiente.
- Seguridad industrial.
- Entrenamiento.
- Manejo de contingencias.
- Reportes de novedades.

2. RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

1.3.4 Correlación de BPM con ISO 9000: requisitos comunes

- Políticas de Calidad
- Contratos de suministro
- Control de documentos-datos
- Compras
- Producto suministrado por el cliente (necesidades de producto en unidades aplicativas)
- Trazabilidad (historial del producto: de donde y hacia donde)
- Control de procesos.
- Inspección, medición y ensayo (revisión continua de las condiciones de almacenamiento).
- Control de no conformidades
- Acciones correctivas y preventivas
- Almacenamiento
- Registros de calidad
- Auditorias internas
- Servicio asociado
- Técnicas estadísticas. (indicadores)

1.3.5 BPM y la relación con Salud Ocupacional

- Panorama de riesgos.
- Equipos de emergencia.
- Brigadas de seguridad.
- Enfermedades profesionales.

Este aspecto se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

2.1 PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Determinar la capacidad de almacenamiento del sitio.
- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.
- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento.

2.2 INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

LM06.PE02

2.3 INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.
- Los empaques deben estar en buen estado y cumplir con lo estipulado en la Resolución 2652/2004 sobre Rotulado y Etiquetado: nombre del alimento, lista de ingredientes, nombres genéricos correspondientes a (antioxidante, acentuador del sabor, saborizantes, etc), contenido neto y peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento, instrucciones para la conservación, instrucciones para el uso, registro sanitario,
- Los empaques no deben estar rotos ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta a su lugar de origen.

2.4 DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS

- Se debe supervisar el descargue para el conteo y/o pesaje de la carga en caso de alimentos como el queso, carne, frutas, verduras etc.
- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado:
 - Si hay carretilla utilizarla
 - Levantar los sacos no arrastrarlos
 - No emplear ganchos
 - No dejar caer los sacos

- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Sacar del vehículo lo mas pronto posible los alimentos perecederos
- Las Perdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto) se debe separar y cuantificar para su devolución.

2.5 CONFORMACIÓN DE ARRUMES

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados).
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas de madera o plásticas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos así: iniciar el proceso de estibado con los alimentos perecederos como frutas, verduras y lácteos y ubicarlos en los sitios destinados para estos, dejar un espacio y ubicar enseguida los alimentos que tienen mayor duración como Bienestarina[®], arroz, frijol, aceite y panela entre otros.
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Los arrumes de sacos o cajas, debe formarse firmemente y trabarse

107

(colocando cada capa de sacos en dirección opuesta a la anterior) para impedir que se caiga el arrume.

- La formación del arrume debe permitir su fácil conteo. Igual número de sacos o bultos o cajas por capa.
- Cada arrume contendrá solo un tipo de producto, con empaque o embalaje similar y con una misma fecha de ingreso.
- Deben hacerse en lo posible arrumes de la Bienestarina[®] por sabor: natural, chocolate y vainilla de acuerdo a la cantidad recibida.
- Los frascos y latas deben arrumarse en posición vertical, para evitar que se deteriore el producto.
- Los arrumes deben hacerse a alturas moderadas, para impedir que los empaques y/o embalajes se aplasten y queden cerca al techo.
- Arrumar los sacos dañados por separado.
- Mantener siempre los alimentos separados de otros artículos como jabones, cemento, herramientas, maquinaria, muebles, etc.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá de estar en contacto directo con el piso

2.6 ELABORACIÓN DE TARJETAS DE IDENTIFICACIÓN DE ARRUMES

- Es indispensable llevar un registro escrito, que nos permita identificar clara y rápidamente el arrume.
- Se recomienda que se registre la siguiente información:

LM06.PE02

- Nombre del producto
- Proveedor
- Fecha de llegada del producto
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Cantidad recibida
- Estado de calidad:
- Movimiento realizado en el arrume (entrada o salida y saldo)
- Firma del responsable de la bodega

3. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

3.1 CONDICIONES DURANTE EL ALMACENAMIENTO

Los objetivos del mantenimiento son conservar los alimentos seguros, limpios y secos. Para lograrlo se requiere que los sitios de almacenamiento cumplan con las siguientes características físicas y de la aplicación de medidas preventivas y medidas correctivas.

3.1.1 Edificación e instalaciones

- *Los sitios de trabajo, patios, pasillos lugares para almacenamiento, deben permanecer limpios y ordenados, señalizados y acondicionados.*
- *Las instalaciones deben preservar el medio ambiente.*
- *El tráfico de vehículos y personas debe estar reglamentado y visible.*
- *Delimitación de áreas de almacenamiento – materias primas – proceso (alistamiento de raciones) y producto terminado.*
- *Buenas fuentes de agua y energía.*
- *Sistemas adecuados de recolección.*

LM06.PE02

- *Tratamiento y destino de aguas residuales autorizadas por entidades competentes.*
- *Todas las instalaciones deben contribuir a la eliminación de riesgos.*
- *Ofrecer comodidades para realizar mantenimiento y aplicar medidas preventivas.*
- *Los terrenos, edificios, patios, zonas verdes deben estar bien localizadas.*
- *Tener barreras que eviten condiciones que puedan contaminar las materias primas y el producto.*

3.1.2 Agua como servicio público

- *Debe ser potable.*
- *Disponer de tanques de almacenamiento y verificar el consumo periódico.*
- *Debe existir un programa de mantenimiento y aseo del tanque de*

almacenamiento el cual debe ser semestral.

- *Control microbiológico semestral. (Coliformes totales y fecales).*

3.2 ESTRUCTURA FÍSICA DE LOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO

El lugar ideal donde se almacenan los alimentos debe cumplir con ciertos requisitos mínimos de infraestructura que garanticen las condiciones adecuadas para mantener los alimentos secos, relativamente frescos, libres de plagas (insectos, roedores, pájaros) y libres de contaminación por hongos, bacterias y microorganismos en general.

Los requisitos mínimos que debe tener la infraestructura de una bodega y sitio de almacenamiento de alimentos son:

Tabla 1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS BODEGAS Y SITIOS DE ALMACENAMIENTO

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN	ESPECIFICACIONES
Ubicación	Construida en terreno adecuado y seguro
Dimensiones	Debe estar en relación al volumen manejado de alimentos
Ventilación	La ventilación adecuada y suficiente
Iluminación	Adecuada y suficiente iluminación natural y / o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, lámparas con protector convenientemente distribuidas.
Piso	El piso debe ser de cemento, liso y sin grietas.
Paredes	Deben ser lo más lisas posible, sin grietas que permitan la presencia de insectos, impermeables al agua, deben permanecer limpias con pintura de tono claro.

LM06.PE02

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN	ESPECIFICACIONES
Techos	Debe ser construido en láminas resistentes y con buenas características de durabilidad y resistencia y libre de goteras.
Puertas	Las puertas deben ser lo más seguras y herméticas posible de superficie lisa y de suficiente amplitud que abran y cierren correctamente.
Ventanas y ventiladores	Deben cerrar y abrir correctamente, no tener los cristales rotos, estar construidas evitando la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas de malla anti-insectos de fácil limpieza y buena conservación.
Precauciones contra incendio	Debe haber extintores con fechas de vencimiento vigentes en soportes adheridos al lado de las puertas, donde puedan ser alcanzados fácilmente en caso de emergencia.
Cubierta	Revisar el estado de las tejas para prevenir goteras e infiltraciones. Las cerchas o la estructura del tejado deben permanecer limpias.
Drenajes	Observar todos los sifones y orificios de evacuación de aguas residuales. Cerciorarse de que todos ellos tengan la correspondiente rejilla para evitar la penetración de roedores.
Servicios sanitarios	La bodega debe poseer un adecuado servicio sanitario en buen estado y con los elementos necesarios de higiene.

3.3 RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

3.3.1 Demarcaciones

De acuerdo con las cantidades, tipos y movimientos (control de inventarios) de alimentos cuando sea posible y de acuerdo a la naturaleza del sitio deben realizarse

demarcaciones en el piso para organizar la disposición de los arrumes de los productos.

Para efectuar este plan de distribución debe tenerse presente lo siguiente:

- Debe existir un espacio de acceso con una amplitud suficiente para cargar y descargar con facilidad.

LM06.PE02

- Debe dejarse un espacio entre arrumes y paredes mínimo de 70 cm. mínimo con el objeto de poder limpiar e inspeccionar el arrume por todos sus costados.

3.3.2 Proceso de estibado

Todo alimento almacenado debe colocarse sobre estibas (soportes de madera ó plástico) teniendo en cuenta las siguientes observaciones:

- Antes de colocar las estibas, el suelo debe estar perfectamente limpio.
- Las estibas se deben distribuir de acuerdo con las demarcaciones cuando existan.
- Las estibas deben quedar completamente cubiertas con la carga. La estiba no debe sobresalir del fondo del arrume.
- Las estibas deben estar limpias, niveladas para que no se caiga el arrume, sin astillas y clavos que puedan romper o rasgar los bultos.
- Debe darse prioridad para arrumar sobre estibas a los sacos y dejar en segundo lugar los alimentos contenidos en latas o botellas.
- Los alimentos no deben quedar en contacto con el piso.

3.3.3 *Acciones preventivas durante el proceso de almacenamiento.*

Las acciones preventivas tienden a impedir que las plagas (insectos, roedores) y la contaminación por microorganismos se pongan en contacto con los alimentos,

dañándolos y haciéndolos inaceptables para el consumo humano.

En general las medidas más incidentes en el control preventivo son:

- Utilización de sitios adecuados para el almacenamiento:
- Control de la humedad y la temperatura
- Inspección y mantenimiento preventivo en los sitios de almacenamiento. y control de la presencia de goteras entre otros daños físicos
- Adecuado almacenamiento según la vida útil del alimento.
- Fumigación contra insectos
- Control de roedores
- Desinfección contra microorganismos
- Control de existencias y fechas de vencimiento

3.3.4 Acciones correctivas durante el almacenamiento.

Se comienzan a desarrollar cuando se detecta por medio de muestreo que los alimentos están infestados o están en riesgos de contaminación:

1. Aislamiento o separación de los alimentos infestados o contaminados
2. Inspección de verificación para comprobar la no existencia de más alimentos contaminados
3. Fumigación y control de roedores.

4. CONTROL DE CALIDAD

4.1 CONSIDERACIONES PARA EL CONTROL DE CALIDAD

LM06.PE02

- El control de calidad se define como el conjunto de actividades y decisiones que se relacionan con la búsqueda y mejoramiento de los niveles de calidad que se consideran deseables y alcanzables tanto para las materias primas como para los productos manufacturados.
- Para controlar los factores que afectan la calidad de los productos se deben aplicar técnicas de control de calidad como: a nivel de bodega un eficiente muestreo, realizar análisis de tipo sensorial y a nivel de laboratorio los anteriores más los análisis de tipo microbiológico y químico, para en un momento dado aceptar o rechazar un producto.

4.2 MUESTREO

- Como muestreo se entiende el conjunto de operaciones que se realizan para obtener una muestra (selección de unidades) como la primera fase en el análisis de un producto la cual que representa las características de calidad de un alimento.

4.3 TOMA DE MUESTRAS EN LOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO

En caso de ser necesario el envió de muestras a las Regionales o a un Laboratorio de Control de Calidad se debe proceder así:

- Las muestras deben ser mínimo tres por lote de producción y tomadas al azar.
- Se toman las unidades de empaque completas y selladas.

- Se empacan adecuadamente para ser enviadas conservando intacto el empaque original y los datos del sello, para el análisis microbiológico es estrictamente necesario que la muestra no se encuentre abierta.
- Si son alimentos que no vienen en empaque original y selladas, se toma una muestra en condiciones de esterilidad (utilizar cubiertos limpios y esterilizados con agua caliente) de aproximadamente 250g y se empaqueta en bolsas estériles.
- Las muestras se deben rotular inmediatamente se toman, registrando la información más completa posible así:

- Identificación de la bodega donde se realizó el muestreo (regional, dirección)
- Nombre del producto muestreado
- Proveedor
- Cantidad del lote que representa la muestra (Ej. la muestra representa 100 TM)
- No. del lote (Debe venir impreso en el empaque)
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Observaciones (motivo por el cual se tomó la muestra)..

4.4 TOMA DE DECISIONES

Bajas por deterioro del producto.

Cuando el producto presente algún indicio de descomposición o deterioro, el procedimiento por seguir es:

1. Realizar una inspección para verificar la cantidad total de producto deteriorado.



LM06.PE02

2. En caso de dudas sobre la calidad del alimento se deben realizar análisis microbiológico, químico y físico de un total de muestras representativas del producto. Este análisis debe realizarse en un laboratorio autorizado por la Dirección Seccional de Salud.
3. En caso de que el alimento no resulte apto para consumo humano se debe proceder a dar de baja (manejo administrativo) siguiendo lo estipulado en la Guía de Manejo de Bienes del ICBF.
4. El alimento no apto para consumo humano debe manejarse como un residuo y debe ser eliminado por la autoridad ambiental correspondiente a cada departamento dejando registro escrito del procedimiento.

En ninguna circunstancia se debe proceder a enterrar, donar el producto para consumo animal o eliminarlo como producto de desecho sin previa vigilancia de la autoridad ambiental.

5. DESPACHO DE PRODUCTOS

5.1 ROTACIÓN DE EXISTENCIAS

Una regla general y de estricto cumplimiento es que los alimentos que primero ingresaron a la bodega deben ser despachados primero. **PRIMERO EN ENTRAR PRIMERO EN SALIR.**

Como excepción de esta norma, se debe tener en cuenta la fecha de vencimiento de los productos. Así los productos percederos

que tienen menor vida útil que los alimentos no percederos deben ser despachados primero.

5.2 INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS

1. El vehículo debe estar en buen estado externa e internamente deben estar carpados o cerrados debidamente.
2. Solicitar vehículos que cumplan con las condiciones de higiene para transportar alimentos libres de infestación con insectos u otras plagas.
3. No se debe permitir el transporte conjunto de alimentos con productos químicos y derivados del petróleo o compuestos de limpieza.
4. Los alimentos deben estar bien estibados para que no presenten peligro de caída.
5. Destacar el cuidado que deben tener los alimentos durante el transporte y su posterior descargue para que los productos conserven su calidad y no se deterioren.

5.3 INSPECCIÓN DE LA CARGA A DESPACHAR

- Se debe estar seguro de la clase, cantidad y destino de producto a despachar.
- El producto a despachar debe cumplir con las normas de calidad, de acuerdo a los certificados de calidad de los proveedores ó a los análisis de laboratorio de los productos que han sido muestreados.

LM06.PE02

- Los empaques y embalajes deben estar en buenas condiciones, secos, completos, limpios y bien cerrados.
- No debe haber evidencia de infestaciones por plagas.
- Los productos despachados deben estar dentro del periodo de vida útil, es decir no deben estar vencidos.
- Llenar la documentación establecida y hacer las observaciones pertinentes sobre la carga.

5.4 SUPERVISIÓN DEL DESPACHO

1. Bajar en orden los sacos o empaques de los arrumes, por capas. Esto facilita el conteo y se mantiene ordenado el sitio de almacenamiento.
2. Al bajar los alimentos se debe hacer con cuidado, sin tirarlos o dejarlos caer.
3. Utilizar adecuadamente, sin maltratarlos, los equipos disponibles para el cargue, como montacargas, elevadores, bandas transportadoras, carretillas, etc.
4. Inspeccionar continuamente las operaciones que realiza el personal encargado del cargue, para que las realicen adecuadamente.
5. Realizar el conteo supervisado y / o pesaje de la carga despachada.
6. Llenar la documentación establecida y hacer las observaciones pertinentes sobre la carga y las recomendaciones pertinentes.
7. Recibir atentamente las posibles reclamaciones que se puedan presentar por parte de los usuarios de

los productos y darles el trámite correspondiente o subsanar las fallas que se han podido presentar.

6. MANTENIMIENTO DE LA BODEGA Y SITIOS DE ALMACENAMIENTO

6.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza es el resultado de lavar equipos, tuberías, superficies que están en contacto directo o no con los alimentos además la eliminación de residuos de productos y mugre en su totalidad, con el objetivo principal de mantener el sitio de almacenamiento limpio por dentro y por fuera, controlando infestaciones y mejorando las condiciones de trabajo.

El objetivo principal de los procesos de desinfección son la disminución de la carga microbiológica en un área determinada, este proceso debe realizarse siempre luego de la limpieza básica usando productos adecuados como el Hipoclorito de Sodio (Decol) diluido según indicaciones del proveedor también pueden encontrarse otros productos en el comercio utilizados para el mismo fin.

Un programa de limpieza y desinfección debe abarcar:

- Procedimientos escritos de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, estibas, ventanas, etc.
- Periodicidad de los procedimientos.
- Capacitación en limpieza y desinfección.
- Limpieza externa de la bodega.

6.1.1 Elementos utilizados en la limpieza y desinfección

1. Solución limpiadora: reúne las siguientes características:

- Propiedades de mojado, humectación o penetración.
- Capacidad emulsificante, dispersante y secuestrante (propiedades químicas que facilitan la eliminación de grasa y suciedad).
- Facilidad de enjuague.

2. Agua a presión.
3. Baldes plásticos.
4. Cepillos con cerdas.
5. Traperos, churruscos.
6. Desinfectantes.

Uno de los principales desinfectantes utilizados es el hipoclorito de sodio (Decol, Cloros, etc.), la siguiente tabla muestra el uso y forma de preparación para los sitios de almacenamiento de alimentos.

Tabla 2. Uso y forma de preparación del hipoclorito de sodio

USO	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	VOLUMEN DE AGUA (litros)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO (c.c.)
Manos	1 min	1	1
Área administrativa (Pisos, paredes, baños)	30 min	12 (Balde trapeador)	40
Mesas de trabajo	30 min	10	30

Fuente: Salud Ocupacional y Oficina de Epidemiología IPS-León XIII Seguro Social Seccional Antioquia. 1993

Otros desinfectantes utilizados

Tabla 3. ALGUNOS DESINFECTANTES UTILIZADOS PARA EL CONTROL SANITARIO

Nombre del producto	Característica	Frecuencia del Tratamiento por año	Uso	Modo de aplicación
DIMANIN	Contra algas, Bacterias , hongos y algunos virus.	12	Para pisos, paredes, techos, estantes, etc.	Con aspersores o enjuague con cepillo o brocha después de aseada la superficie
LARK SANITIZER	Contra hongos, levaduras y bacterias	12	Instalaciones de la bodega en general	Por aspersión o nebulización o enjuague
TIMSEN	Desodorizante, desinfectante , germicida	12	Pisos, paredes, techos, equipos de la bodega	Aspersión, nebulización. enjuague

6.2 LIMPIEZA EXTERNA:

Mensualmente se debe realizar alrededor de la bodega las siguientes operaciones:

- Cortar la hierba de los alrededores del sitio de almacenamiento
- Evitar basuras, envases vacíos (bolsas y botellas de plástico)
- Evitar estancamiento de agua cercana al sitio de almacenamiento.

Programa de limpieza básico:

- Todos los días barrer el piso sobretodo antes de recibir alimentos.
- Todas las semanas, limpiar las paredes y los lados de las pilas
- Todos los meses limpiar completamente el sitio de almacenamiento cuando se encuentre vacío.

Que limpiar en la bodega:

6.2.1 Limpieza de la bodega

LM06.PE02

1. Barrer EL PISO .Hacer énfasis en el barrido en las grietas, huecos y esquinas.
2. Limpiar las PAREDES cada vez que se vean polvorientas. Retirar telarañas en los rincones y altos de las paredes.
3. Limpiar angulares, el techo y parte superior de las paredes.
4. Mantener limpios los costados de las estibas.
5. Limpiar por detrás de las puertas y canales de las puertas.
6. No utilizar agua tirada o en corriente para lavar el piso. Es conveniente utilizar escobas ligeramente húmedas para un mejor barrido.

Secuencia de la limpieza:

1. Primero se debe limpiar de arriba hacia abajo del sitio de almacenamiento.
2. Desde el punto extremo del interior hacia la puerta.
3. Adicionar agua fría o caliente según sustancias a eliminar.
4. Disolver detergentes o diluir en agua.
5. Aplicación de la solución limpiadora sobre la superficie.
6. Considerar tiempo de penetración y temperatura.
7. Remover con agua tratada o potable, fría o caliente.

6.3 ELIMINACIÓN DE DESECHOS:

- La basura debe clasificarse y entregarse a los vehículos recolectores de la empresa de servicios autorizada.
- No deben quemarse ni depositarse en sitios aledaños por que son fuente de

contaminación del medio ambiente y de las instalaciones.

- Deben existir suficientes recipientes.
- Los recipientes deben estar identificados y clasificados para basura reciclable o no, con tapa.
- El área de basuras debe estar separada de las áreas de almacenamiento y debe ser evacuada diariamente.

6.4 CONTROL DE PLAGAS:

El control de plagas el fin que persigue es economía, salud publica y bienestar de la población.

6.4.1 Plagas en las industrias de alimentos:

- Roedores
- Artrópodos
- Moscas
- Cucarachas
- Aves

6.4.2 Importancia de las plagas:

Los roedores moscas y cucarachas son reservorios es decir permiten la multiplicación de microorganismos patógenos y vectores por transportar microorganismos patógenos.

6.4.3 Efecto sobre los alimentos:

- Consumo de los mismos
- Contaminación con la saliva, orina, materias fecales y la suciedad que llevan adherida a su cuerpo.

LM06.PE02

6.4.4 Acciones preventivas:

- Inspecciones
- Mejorar la estructura de la bodega
- Limpieza de la bodega y sus alrededores
- Rociado

6.4.5 Eliminación de las plagas:

A nivel de las bodegas y sitios de almacenamiento del ICBF este procedimiento debe ser ejecutado por empresas autorizadas por las autoridades competentes.

Todo producto químico utilizado debe estar aprobado por las autoridades sanitarias correspondientes para ser utilizados en las fabricas de alimentos además se debe llevar un registro escrito sobre la periodicidad de la aplicación del procedimiento.

En la bodega se debe tener un plan de contingencia en caso de accidente, un mapa de ubicación de trampas, cebos o comederos y un plan de monitoreo o evaluación.

6.4.6. Plan de fumigación

Antes de realizar cualquier tratamiento de aplicación de productos químicos para el saneamiento de la bodega, se debe tener en cuenta:

Elaborar un plan de fumigación que incluya los detalles del proceso:

1. Determinar la fecha y hora exactas en que se va a realizar el tratamiento.

2. En esta fecha no se deben programar recibos, despachos u otra actividad diferente a la fumigación.

3. Verificar la información de la empresa que prestara el servicio de fumigación en relación al producto a utilizar y la garantía de la aplicación en sitios en donde se almacenan alimentos.

4. Para realizar la fumigación, la bodega debe estar perfectamente limpia y ordenada. Si hay algunos productos para los que se recomienda no aplicar insecticidas se deben aislar por medio de carpas plásticas o retirarlos temporalmente de la bodega.

5. Verificar que las personas que realizan el tratamiento utilicen los accesorios de protección, y no permitir que se coma o fume durante el proceso. Solamente deben estar presentes las personas que realizan la fumigación.

6. Se debe advertir al personal que frecuenta la bodega, del proceso que se está realizando para que no ingrese.

7. Una vez realizado el proceso de fumigación, la bodega se debe cerrar durante mínimo 24 horas sin que haya acceso a ésta durante éste tiempo.

8. Después de 24 horas abrir las puertas de la bodega para aireación. No se debe ingresar inmediatamente a la bodega, sino después de algunas horas.

9. Realizar la inspección con muestreo si es posible a los productos para verificar efectividad del tratamiento.

10. Asear de nuevo la bodega.

11. Reanudar las actividades normales.

Tabla 4. ALGUNOS INSECTICIDAS UTILIZADOS PARA EL CONTROL SANITARIO

Nombre del producto	Ingrediente activo	Categoría Toxicidad	Frecuencia del Tratamiento por año	Uso	Modo de aplicación
SOLFAC ec 50	Cyflutrín	II	8	Paredes, pisos, techos, ambientes	Aspersión, Nebulización, Termonebulización
DDVP	Diclorvos	I	48	Paredes, pisos, techos, instalaciones	Termonebulización
BAYTHION 50	Phoxin	II	12	Paredes, pisos, techos, instalaciones	Aspersión
NUVAN 50	Diclorvos	II	48	Paredes, pisos techos, instalaciones	Aspersiones y Nebulización
FENDONA SC 60	Alfame-trina	III	8	Instalaciones en general de la bodega	Aspersión
BAYGON	Propoxur	II	12	Instalaciones domésticas	Aspersión o Nebulización

6.4.7 Control integral de roedores:

6.4.7.1 Sistemas de control:

Puede realizarse con acciones dirigidas al medio o a la plaga para el caso específico de los sitios de almacenamiento.

1- CONTROL FISICO.

2-

Medidas dirigidas a impedir el establecimiento de los roedores en las instalaciones como uso de barreras:

CONTROL QUIMICO.

Medida complementaria dentro del programa de control integrado, muy usual y eficaz en el control.

LM06.PE02

6.4.7.2 Plan para el control de roedores:

- Hacerse limpieza de las áreas exteriores de la bodega.
- La bodega debe permanecer aseada y ordenada.
- Tapar todas las aberturas innecesarias y las necesarias como ventanas deben estar provistas de mallas de alambre, mantener las puertas cerradas cuando no se este haciendo actividad alguna en la bodega. No deben quedar espacios grandes entre las puertas y el piso.
- Colocar los cebos estratégicamente dentro y fuera de la bodega en

- recipientes adecuados como cajas metálicas con doble entrada. O en secciones de tubos de pvc.
- Inspeccionar semanalmente si ha habido consumo de los cebos.
- Los cebos son muy tóxicos para el hombre y demás mamíferos. No se deben colocar entre los alimentos entre un empaque y otro.
- Los residuos que queda del tratamiento. se deben recoger y llevarlos a un sitio adecuado para enterrarlos o destruirlos.
- Estos productos deben ser almacenados en sitio seguro, lejos de personal no autorizado.

Tabla 5. CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE CONTROL	PERIODICIDAD	INSUMOS AUTORIZADOS
CONTROL DE ROEDORES	QUINCENAL	Rodilon* Storm* Musal* Racumin* Trampas golpe**
ASPERSIÓN O NEBULIZACIÓN	MENSUAL	Solfac EC50 K-Obiol Fendona K-Otrine

*Para uso exterior

**Para control interno se debe utilizar (algunos cebos: queso duro, salchichón, esencia de vainilla)

6.4.8 Aves y su control en ambiente alimenticio:

Transmiten enfermedades que afectan al hombre como:

- Criptococosis
- Histoplasmosis

- Toxoplasmosis
- Salmonelosis

Tipos de controles:

1. Ambientales: Las aves son atraídas por diferentes elementos como

alimentos, materiales, residuos, lo principal es eliminar este tipo de atrayentes y modificar estructuras, cubiertas o superficies donde se tenga identificado que más le gusta permanecer.

2. Naturales: Alteración de Hábitat, condiciones climáticas no favorables, no dejar alimento y agua, predadores naturales.
3. Mecánicos:
 - Luces: Amarillo es mas frecuente y se pueden colocar cerca de bodegas y puertas.
 - Repelentes y barreras
 - Trampas

7. PERSONAL QUE TRABAJA EN LA BODEGA

7.1 HÁBITOS BÁSICOS DE HIGIENE PERSONAL

Todo el personal que trabaja en las bodegas y sitios de almacenamiento debe seguir los hábitos básicos de higiene personal los cuales son:

- Usar ropa y zapatos limpios y adecuados.
- Lavar y desinfectar manos cada vez que sea necesario.
- Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Evitar fumar, comer y beber en áreas designadas.
- Al toser o estornudar, alejarse del producto.

LM06.PE02

- Utilizar tapabocas y guantes donde sea necesario.
- Cabello corto y bigote recortado con protección.
- Evitar el uso de las manos en práctica no sanitarias tales como:
 - Rascarse.
 - Tocarse la ropa, el cuerpo, los lentes, introducirse los dedos en las oreja, nariz o boca.
- Portar adornos o joyas que se puedan caer y ser riesgo de seguridad.
- Tocar con las manos sucias o heridas los productos almacenados.
- Escupir en el área de almacenamiento.
- Llevar en los bolsillos objetos, que se puedan caer.
- Mascar chicle o golosinas mientras se trabaja

7.2 OTRAS ÁREAS DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Se hace referencia a los sitios donde los Servidores Públicos toman tinto, aguas aromáticas y en general pequeños sitios de reunión de alimentación.

- Se debe disponer de canecas con tapa apropiadas para la recolección de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.
- No se deben reutilizar los vasos desechables ni los mezcladores.
- Los vasos, pocillos y utensilios deben dejarse sitios alejados de archivos o documentos para prevenir contaminación por ácaros.

LM06.PE02

- 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.
- Cambio de actividades del personal de aseo por suministro de refrigerios o tintos realizar el lavado de manos correspondiente y utilizar la dotación propia de manejo o preparación de alimentos como gorro y tapabocas.
- Debe exigirse una rutina de desinfección en las cafeterías.
- Los alimentos nunca deben almacenarse ni mantenerse cerca a insumos como jabones, detergentes insecticidas u otros productos químicos.
- No deben almacenarse aguas.

Una buena recomendación sobre servicio de refrigerios o alimentos empieza con la

CONCLUSIONES

Un adecuado manejo de la bodega debe basarse en:

1. Capacitación constante de personal que tiene a su cargo el manejo.
2. Tener este manual como guía de consulta y en caso de dudas dirigirse al Grupo de Producción, Distribución y Compra de Alimentos de la Dirección Administrativa de la Sede Nacional.

3. El tamaño del sitio de almacenamiento debe estar en relación a la cantidad de alimentos que se manejan.
4. Mantener un plan de limpieza y desinfección del entorno, infraestructura y equipos.
5. Las personas que trabajan en las bodegas y sitios de almacenamiento deben prácticas las normas básicas de higiene personal
6. Manejar programas de prevención sobre la presencia de plagas y en caso de presentarse los procesos de fumigación deben ser ejecutados por empresas o personas autorizadas por las autoridades competentes.
7. Mantener registros escritos de todos los procesos que se llevan a cabo en la bodega.
8. Cuando el producto es descartado para consumo humano el manejo de residuos debe realizarse por parte de la autoridad ambiental correspondiente.
9. Diligenciar el formato de evaluación de sitios de almacenamiento de alimentos. (formato anexo).

BIBLIOGRAFIA.

PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS.
Memorias Taller sobre logística,
122



LM06.PE02

almacenamiento y distribución de alimentos y manual de transporte. Bogotá octubre de 2001.

PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS.

Manual para el manejo de alimentos. La Paz Bolivia.1999.

PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS.

Administración del almacén. Manual para el Jefe de Almacén de ayuda alimentaría.2001

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR

FAMILIAR. Manual de conservación, manipulación y almacenamiento de alimentos. Bogotá D.C.1994

GUZMAN ROSA, SEGURA EDGAR.

Introducción a la Tecnología de alimentos. Edit. Universidad Nacional. 1991

MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075/97

Regula las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

Paginas en Internet.

www.icontec.org.co

www.invima.gov.co