

 Secretaría de Educación Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura	ACTOS ADMINISTRATIVOS Y COMUNICACIONES ESCRITAS	Código	M03.01.F03
		Página	1 de 8
		Versión	5.0
		Vigencia	9/1/2020

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

CIRCULAR No. 060 del 26 de junio de 2023 26 JUN 2023

DE: Jairo Hernán Cadena Ortega – Secretario de Educación Departamental de Nariño
 José Deinis Obregón Caicedo – Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura.

PARA: Rectores, Coordinadores de Educación, Docentes, Representantes, Padres de Familia y/o acudientes y Comunidad en General.

ASUNTO: Operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco de la Declaratoria de Situación de Desastre de Carácter Nacional – línea de intervención 1.2 Hambre Cero.

FECHA: 26 de junio de 2023.

Cordial saludo,

Teniendo en cuenta que la Resolución No. 0363 del 22 de diciembre de 2022, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, establece los lineamientos técnicos, administrativos y las condiciones mínimas para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el marco de la Declaratoria de Situación de Desastre de Carácter Nacional, específicamente en la línea de intervención 1.2 Hambre Cero, el equipo PAE de la SED Nariño se permite comunicar que:

La resolución antes mencionada establece que los beneficiarios de la intervención, para el caso del Departamento de Nariño serán los 58.168 niños, niñas, adolescentes y jóvenes que estén matriculados en los establecimientos educativos oficiales y estén registrados en el SIMAT (Sistema de Matrícula del Ministerio de Educación) de los Veintidós (22) municipios priorizados, tal como se relaciona en el cuadro No 1 de este comunicado; por lo tanto, es responsabilidad de los padres de familia y/o acudientes estar atentos a la información proporcionada por el establecimiento educativo para conocer si sus hijos han sido seleccionados como beneficiarios de la entrega de la canasta de alimentos. El proceso de focalización y selección de los establecimientos educativos beneficiados lo realizó la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA), y se tendrá en cuenta el corte de matrícula del 15 de mayo de 2023, último corte registrado para la operación del Programa en el Departamento.



Código	M03.01.F03
Página	1 de 8
Versión	5.0
Vigencia	9/1/2020

TABLA No 1: CANASTA POR MUNICIPIO FOCALIZADO

No	MUNICIPIO	TOTAL CANASTAS
1	ALDANA	1,234
2	BARBACOAS	9,375
3	CORDÓBA	2,201
4	CUASPUD	982
5	CUMBAL	5,325
6	EL CHARCO	6,078
7	EL TABLÓN DE GÓMEZ	1,875
8	FRANCISCO PIZARRO	1,755
9	GUACHUCAL	2,258
10	LA TOLA	1,623
11	LA UNIÓN	3,196
12	MAGÜI	2,338
13	MALLAMA	1,241
14	MOSQUERA	1,738
15	OLAYA HERRERA	5,241
16	RICAURTE	1,425
17	ROBERTO PAYÁN	2,853
18	SAN BERNARDO	1,115
19	SAN PABLO	2,043
20	SAN PEDRO DE CARTAGO	815
21	SANTA BÁRBARA	2,202
22	SANTACRUZ	1,255
TOTAL		58,168

Ahora bien, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) se llevará a cabo durante los recesos escolares, de acuerdo con el calendario escolar de cada entidad, en el caso específico de la entidad territorial Nariño, la prestación del servicio se realizará desde el 3 de julio de 2023.

El objetivo principal de esta resolución es contribuir al bienestar, la permanencia y la seguridad alimentaria de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en sedes educativas oficiales. Para lograrlo, se establece la entrega de una canasta de alimentos equivalente al complemento alimentario suministrado en el PAE. Esta canasta de alimentos se proporciona para su preparación y consumo en casa, dentro del contexto de la Declaratoria de Situación de Desastre de Carácter Nacional y la línea de intervención 1.2 Hambre Cero.

En lo que respecta a la modalidad de atención, esta corresponde a una canasta de alimentos equivalente al aporte nutricional de un complemento alimentario para la preparación y consumo en casa durante 30 días. Se trata de hacer que el complemento alimentario que se suministra en el marco de la operación del PAE, pueda entregarse como medida de aporte al bienestar, la permanencia y la seguridad alimentaria de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

 Secretaría de Educación Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura	ACTOS ADMINISTRATIVOS Y COMUNICACIONES ESCRITAS	Código	M03.01.F03
		Página	1 de 8
		Versión	5.0
		Vigencia	9/1/2020

La canasta de alimentos con ocasión a esta intervención estará conformada por grupos de alimentos definidos en el anexo técnico de la mencionada resolución, para cada niño y niña beneficiario, y no dependerá del grado o nivel educativo, es decir todos los estudiantes deben recibir la misma cantidad de alimentos. Cada canasta aporta mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario.

A continuación, se discrimina la conformación de la Canasta Alimentaria PAE en Casa:

Programa de Alimentación Escolar -PAE Alimentación en el marco de la Declaratoria de Situación de Desastre de Carácter Nacional – línea de intervención 1.2 Hambre Cero”			
Modalidad- Canasta de Alimentos			
DEPARTAMENTO	Nariño	MUNICIPIOS	22 municipios focalizados de acuerdo a la Resolución 0368 de 2022
OPERADOR	POR DEFINIR		
GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	CANTIDAD/UND
GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	Arroz blanco	1000	1
GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	Tomate, crudo	1000	1
	Cebolla cabezona	1000	1
	Tomate de árbol rojo, crudo	1000	1
GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche de vaca, entera, en polvo	380	1
GRUPO IV. CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS SECAS	Lenteja común, cruda	1000	1
	Frijol bola roja, crudo	500	1
	Huevo de gallina, entero, crudo	825	15
GRUPO V. GRASA	Aceite de soya	250	1
GRUPO VI AZÚCARES	Panela	500	1
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		MARIA PAULA BETANCOURTH ANGULO	
FIRMA	MARIA PAULA B.	MATRICULA PROFESIONAL	COLNUD1816



Código	M03.01.F03
Página	1 de 8
Versión	5.0
Vigencia	9/1/2020

RECOMENDACIONES RECONSTRUCCIÓN DE LECHE EN POLVO

Modo de uso: Para un vaso de 200 ml se debe adicionar 30 g de leche en polvo equivalente a dos (2) cucharadas con agua previamente hervida. Después de preparada consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Adicionalmente, se recomienda mantener la bolsa de leche bien cerrada en lugar fresco y seco.

Es importante, dar a conocer a la comunidad educativa recomendaciones relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos, promoción de hábitos saludables y ejemplo de menús, de la siguiente manera:

RECOMENDACIONES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

A continuación, se dan a conocer cinco (5) claves para la inocuidad de los alimentos:

USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

- Use agua tratada para que sea segura.
- Seleccione alimentos seguros y frescos.
- Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas.
- Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada.



MANTENGA LA LIMPIEZA

- Lávese las manos antes y durante preparación de alimentos.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos de insectos u otros animales.



SEPRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS

- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- Conserve los alimentos crudos y cocidos en recipientes separados.





Código	M03.01.F03
Página	1 de 8
Versión	5.0
Vigencia	9/1/2020

COCINE COMPLETAMENTE

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurar que alcanzan 70°C (158°F).
- Recaliente completamente la comida cocinada.



MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F)).
- Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F)).
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

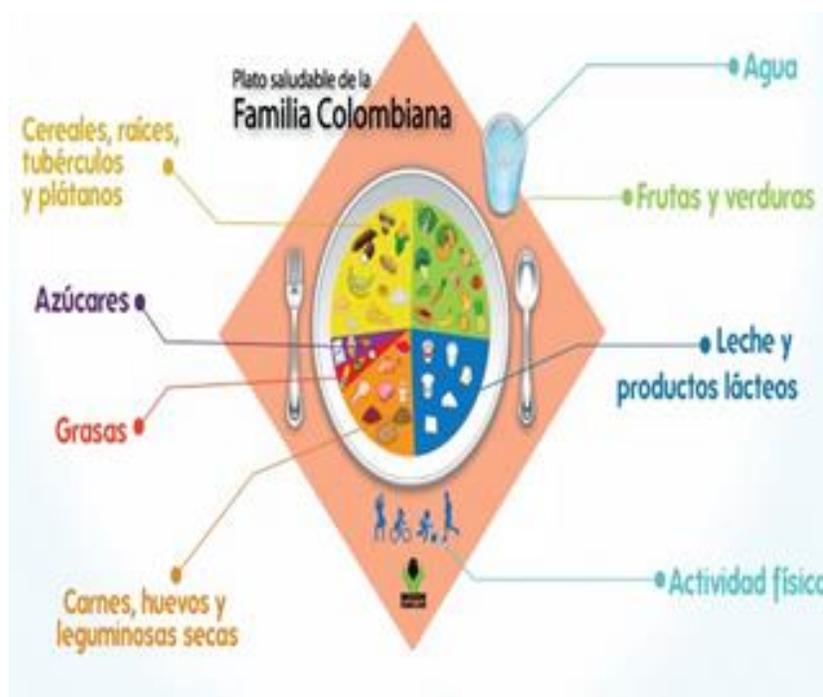


RECOMENDACIONES PROMOCIÓN ALIMENTACIÓN SALUDABLE

A través de la promoción de alimentación saludable y agradable, se busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros, una alimentación saludable es completa en macro y micronutrientes, es equilibrada en cantidades de los grupos de alimentos, es suficiente en energía y nutrientes, es adecuada a los gustos y recursos y fundamentalmente e es inocua, es decir no afecta la salud del consumidor.

A continuación, se presenta una herramienta fundamental para la promoción de alimentación saludable de la población colombiana, conocida como Guías Alimentarias Basadas en Alimentos, la cual cuenta con mensajes claves y de fácil inclusión en nuestra vida cotidiana.

Ilustración 1. Plato Saludable de la Familia Colombiana





Código	M03.01.F03
Página	1 de 8
Versión	5.0
Vigencia	9/1/2020

Ilustración 2. Mensajes claves para la inclusión de una alimentación saludable

- 1. Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el plato saludable de la Familia Colombiana.**


- 2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.**

- 3. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.**


- 4. Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo.**

- 5. Para prevenir la anemia, los niños, niñas y adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana.**

- 6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.**

- 7. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete, altos en sodio.**

- 8. Cuide su corazón, coma aguacate, mani y nueves; disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina; evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.**

- 9. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.**




Código	M03.01.F03
Página	1 de 8
Versión	5.0
Vigencia	9/1/2020

Ilustración 3. Recomendaciones de consumo de alimentos

Menú 1

1 Arroz blanco

Lave y revise que el arroz se encuentre libre de impurezas. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada a fuego bajo. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos

2 Huevos revueltos

Láve y desinfecte los huevos, romper y verter en un recipiente, batir con la sal. Aparte, colocar un sartén con aceite a precalentar, agregar los ingredientes al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos

3 Ensalada de tomate en cuadritos

Láve y desinfecte los tomates, posteriormente picar los tomates en cuadritos y servir

4 Jugo de tomate en leche

Láve y desinfecte los tomates, posteriormente picar los tomates en cuadritos y llevar a la licuadora. Adicionar la leche previamente preparada y licuar. Una vez licuado los ingredientes con ayuda de un colador retirar las semillas y servir

Menú 2

1 Arroz blanco

Lave y revise que el arroz se encuentre libre de impurezas. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada a fuego bajo. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos

2 Tortilla de huevo

Lavar y desinfectar los huevos. Quebrar el huevo por la mitad e incorporar en un recipiente precalentado con aceite. Dejar freír a fuego medio hasta que tome consistencia y esté completamente frito.

3 Sopa de lenteja

Poner las lentejas en remojo. Colocar la cantidad de agua requerida en un recipiente hondo a fuego alto. Agregar las lentejas y cocinar con la sal. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y tomate. Picar finamente. Agregar la cebolla y el tomate previamente picados a la cocción. Dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocidos completamente.



Menú 3

- 

1 Arroz blanco

Lave y revise que el arroz se encuentre libre de impurezas. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada a fuego bajo. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos
- 

2 Huevo frito

Lavar y desinfectar los huevos. Quebrar el huevo por la mitad e incorporar en un recipiente precalentado con aceite. Dejar freír a fuego medio hasta que tome consistencia y esté completamente frito.
- 

3 Frijol guisado

Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior. En una olla ponga a cocinar los frijoles a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate y cebolla, realizar un sofrito con el aceite Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos.
- 

4 Agua de panela en leche

Lavar, desinfectar y enjuagar los productos. Hervir el agua en un recipiente hondo. Cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya y agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego.

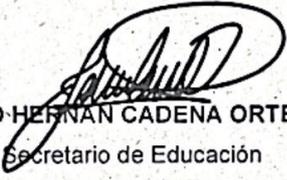
 Secretaría de Educación Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura	ACTOS ADMINISTRATIVOS Y COMUNICACIONES ESCRITAS	Código	M03.01.F03
		Página	1 de 8
		Versión	5.0
		Vigencia	9/1/2020

Finalmente, es importante mencionar que los padres de familia y/o acudientes se informen y estén al tanto de las fechas y horarios establecidos para la entrega de las canastas en cada establecimiento educativo, asegurando así el acceso oportuno a los alimentos para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados. Este cronograma será establecido y ejecutado por los operadores encargados de la distribución de las canastas y se llevará a cabo en los establecimientos educativos:

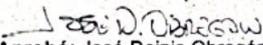
Pueden obtener esta información a través de la comunicación oficial proporcionada por el establecimiento educativo, las autoridades locales o los canales de comunicación establecidos por la Entidad y operadores.

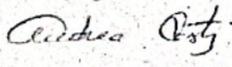
Si existen dudas o inquietudes específicas, se recomienda contactar directamente con el establecimiento educativo o con la Secretaría de Educación Departamental al 602 7 33 37 37 Ext 209, o al correo electrónico estrategiapae@nariño.gov.co para obtener la información precisa y actualizada sobre el cronograma de entrega de las canastas alimentarias.

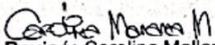
26 JUN 2023


JAIRO HERNÁN CADENA ORTEGA

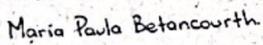
Secretario de Educación


Aprobó: José Deinis Obregón Caicedo
 Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura


Revisó: Andrea Deyanira Cortéz Jojoa
 Profesional Universitario de Permanencia


Revisó: Carolina Mallama
 Abogada Contratista Equipo PAE


Proyectó: Erica García Tello
 Nutricionista Contratista Equipo PAE


Proyectó: María Paula Betancourth
 Nutricionista Contratista Equipo PAE


Proyectó: María Fernanda Gálvez
 Nutricionista Contratista Equipo PAE


Proyectó: Melissa Montezuma
 Trabajadora Social Contratista Equipo PAE

Nuestra Misión: Garantizar el derecho fundamental a la educación pública, a través de procesos administrativos, financieros, culturales y pedagógicos que permitan mejorar la cobertura, eficiencia, calidad y pertinencia educativa en Nariño.
 Nuestra Visión: Ser reconocida como una entidad líder a nivel nacional en cobertura, eficiencia, calidad y pertinencia educativa.

SEDE ADMINISTRATIVA
 Gobernación de Nariño - Cra. 42B No 18A - 85 Barrio Pandiaco / Pasto Nariño (Colombia)
 Conmutador: (57) 2 7333/37 - Código Postal: 520002 / 087
www.sednariño.gov.co - sednariño@nariño.gov.co