

Proceso: GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo SEBJUR 259
Macroproceso: ASUNTOS LEGALES Y PÚBLICOS	Código General 4100	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) 4000-97

INFORMACION PAQUETES ALIMENTARIOS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA ENTREGA DEL 18 AL 22 DE MAYO DE 2020.

BENEFICIOS DE RECIBIR LA RACIÓN ALIMENTARIA PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL P.A.E. DURANTE LA EMERGENCIA NACIONAL EN LA PANDEMIA DEL COVID-19

Para el periodo de atención contemplado y conforme a las orientaciones dadas por el Gobierno Nacional como estrategia de permanencia en casa y medida de atención para los beneficiarios del PAE.

La ración Industrializada, es el complemento alimentario listo para consumo, compuesto por Lácteos, Derivados de Cereal y Azúcares.

Se estableció que las raciones deberán tener el mismo gramaje para todos los estudiantes; para el cálculo de las recomendaciones, se tomó el grupo de edad de 9 – 13 años y 11 meses, es decir lácteo de 200 ml, cereal de 70 g. y dulce de 20 g.

El paquete alimentario Ración Industrializada está compuesto por los menús que diariamente deben ser suministrados a los niños y niñas y se compone de los siguientes alimentos:

- **UN LÁCTEO:** que puede ser una leche entera, leche saborizada o avena, con la característica de ser UHT para mayor tiempo de vida útil.
El consumo diario de leche u otro producto lácteo proporcionan a los niños y adolescentes, proteínas de alta calidad, lactosa, vitaminas (especialmente A, D, B2 y B12) y minerales (especialmente calcio y fosforo) necesarios para los huesos en crecimiento.
Los lácteos favorecen la salud de músculos, huesos y dientes, su consumo es un factor protector para el sobrepeso y la obesidad en niñas y niños. Los lácteos también son fuente de proteínas, incluir las proteínas en la dieta de los niños es esencial para su adecuado crecimiento, ya que intervienen en múltiples funciones del organismo y son indispensables para la formación de tejidos.
- **UN CEREAL:** Puede ser un panificado, ponqués o productos de galletería, que aportan principalmente carbohidratos y son la principal fuente de energía para el organismo por su fácil asimilación y fibra. Nos aportan una cuarta parte de las vitaminas y minerales diarios recomendados, además son bajos en grasas, poseen gran cantidad de vitaminas fundamentales para el crecimiento de los niños, contienen proteínas de alto valor biológico, grasas insaturadas formadas con un amplio espectro de ácidos grasos esenciales y vitaminas B1 y E. Deben estar



Proceso: GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo SEBJUR 259
Macroproceso: ASUNTOS LEGALES Y PÚBLICOS	Código General 4100	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) 4000-97

presentes en la infancia, adolescencia, en la cantidad determinada por las necesidades energéticas de cada etapa.

- **UN DULCE:** en su mayoría son dulces blandos a base de leche o guayaba. (bocadillo, rollito de leche, etc) Los dulces producen energía inmediata y para la etapa de crecimiento y desgaste físico es esencial, su consumo debe ser moderado. Al igual que los cereales, proporcionan al cuerpo la energía indispensable para funcionar y realizar las actividades diarias. Este ingrediente juega un papel fundamental en el desarrollo de los tejidos. Durante el crecimiento, aporta los nutrientes necesarios para un perfecto desarrollo **físico y mental**, consiguiendo ser más resistentes en las actividades que requieran un esfuerzo físico mayor
- Al garantizar al niño, niña o adolescente una ración diaria durante el periodo de la emergencia, genera sensación de bienestar tanto para ellos como para sus padres o acudientes, teniendo la tranquilidad de poder complementar la alimentación recibida en casa.
- Niñas y niños de 6 a 12 años: en esta etapa la alimentación es importante para contribuir a un adecuado crecimiento, desarrollo y aprendizaje. Los niños y las niñas que van a la escuela sin desayunar, les cuesta concentrarse en sus actividades, tienden a estar más cansados por no tener suficiente energía y tienen mayor riesgo de enfermarse.
- Jóvenes de 12 a 18 años: esta etapa es de crecimiento y desarrollo rápido, con muchos cambios físicos y emocionales. Alimentarse bien en esta etapa es importante porque prepara a los adolescentes para la vida adulta, para seguir estudiando, trabajar y en algún momento ser madres y padres sin problemas de salud y tener bebés saludables.

Otras características del paquete alimentario ración industrializada son:

- La ración alimentaria se suministra en el empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la normatividad vigente del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Aunque en bodega se hace verificación de la fecha de vencimiento de los productos antes de su distribución, se recomienda tener esta práctica antes de su consumo y revisión de sus características físicas.
- Su empaque individual garantiza el cumplimiento del gramaje establecido y las demás condiciones y características exigidas por el Programa de Alimentación Escolar, también permite mantener los alimentos fácilmente almacenados en un sitio limpio y fresco, alejados de insectos y plagas.



Proceso: GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo SEBJUR 259
Macroproceso: ASUNTOS LEGALES Y PÚBLICOS	Código General 4100	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) 4000-97

- Los envases y embalajes son fabricados con materiales que garantizan la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social
- Los menús han sido aprobados previamente por personal calificado de la Entidad Territorial, garantizado su variedad y cumplimiento en el aporte nutricional.
- Los refrigerios son para consumo exclusivo de los niños, niñas y adolescentes que pertenecen al Programa de Alimentación Escolar – PAE., recuerden que se encuentran en una edad importante de su crecimiento y desarrollo.
- Se recomienda establecer un horario para el consumo de la ración completa (puede ser media mañana, media tarde y en caso de ser necesario puede hacer parte del desayuno) y consumir lo más pronto posible una vez abierto el alimento.

Bibliografía

- Resolución 29452 de 2017
- Resolución No. 0006 del 25 marzo de 2020
- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años

¿Qué acciones se realizan para asegurar que los productos sean inocuos y garanticen un consumo seguro?

- Cada producto de la ración industrializada esta etiquetado, indicando fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote de producción que asegura la trazabilidad por parte de interventoría del programa.
- Se ha definido que el día anterior a la entrega deben llegar los paquetes de refrigerios a las sedes educativas de acuerdo a lo concertado con cada rector o rectora y el operador del PAE.
- Previamente los funcionarios de la oficina de Bienes y Servicios han determinado el lugar para recibir los refrigerios y asegurar que sean espacios ventilados y que cumplan con unas condiciones de aseo básicas.
- En el momento de la entrega el padre, madre de familia o acudiente que recibe el paquete de refrigerios debe revisar cada producto, evidenciar el estado del mismo, y las etiquetas, verificando las fechas de vencimiento.
- Y recibe una circular donde se entregan las recomendaciones de consumo para ser seguidas por la familia y que permita al estudiante un consumo seguro de los productos.

Proceso: GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo SEBJUR 259
Macroproceso: ASUNTOS LEGALES Y PÚBLICOS	Código General 4100	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) 4000-97

¿Qué se debe hacer si alguno de los alimentos que componen el paquete presenta evidencia de alteración?

De inmediato informar a la manipuladora que hace la entrega o a los funcionarios de la institución educativa presentes en la entrega. Por eso es muy importante revisar el paquete ANTES de salir de la sede educativa y verificar su contenido. Una vez informado el hallazgo, el operador TIENE LA OBLIGACION de hacer la **reposición de manera inmediata.**

¿Quién realiza la interventoría del Programa de Alimentación Escolar en Bucaramanga?

La Universidad Industrial de Santander a través del Instituto Proinapsa de la Facultad de Salud realiza la interventoría técnica, administrativa, legal y financiera al Programa de Alimentación Escolar. Esta interventoría hace verificación técnica con visitas a las bodegas de los operadores, a las sedes de las instituciones educativas, a proveedores de los operadores, acompañamiento a ruta de transporte de alimentos y a sedes administrativas de los operadores verificando las condiciones de calidad e inocuidad requeridas en el programa. Adicionalmente se realiza toma de muestras microbiológicas y físico-químicas a los alimentos suministrados.

El objetivo de la interventoría es asegurar que estos alimentos cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad que están contemplados por la entidad territorial en los contratos que ejecutan los operadores.

Visita para verificación de entrega de paquetes alimentarios Ración Industrializada el día 16 de mayo de 2020 en Bodegas.

El personal de interventoría que se encontrará adelantando dichas visitas con sus números de contacto

Bodega Grupo 1:

Erika Rubio: 305-2983458
Claudia Galvis: 301-2319554

Bodega Grupo 2:

Mónica Bautista: 313-3468164
Elva Prieto: 313-4674414



Proceso: GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo SEBJUR 259
Macroproceso: ASUNTOS LEGALES Y PÚBLICOS	Código General 4100	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) 4000-97

Visita para verificación de entrega de paquetes alimentarios Ración Industrializada el día 17 de mayo de 2020 en Bodega y Acompañamiento a Ruta.

El personal de interventoría que se encontrará adelantando dichas visitas con sus números de contacto:

Bodega Grupo 1:

Claudia Galvis: 301-2319554

Bodega Grupo 2:

Mónica Bautista: 313-3468164

Elva Prieto: 313-4674414

Acompañamiento a Ruta Grupo 1:

Omaira Gómez: 315-3611981

Acompañamiento a Ruta Grupo 2:

Sandra Lizcano: 301-4032844/314-2151982

ANA LEONOR RUEDA VIVAS.

Secretaria de Educación de Bucaramanga.

