

COMUNICADO A LA OPINIÓN PÚBLICA

La Secretaria de Educación del Distrito Especial de Santiago de Cali da respuesta a la queja que se generó vía Twitter el pasado 30 de enero presentada por el Sindicato ASIEVA mediante foto del menú No.1 que consta de: sorbete de guayaba con avena, calentado de lenteja con arroz, papas a la francesa y papaya picada, del ciclo de la Modalidad Complemento Preparado en Sitio ofrecido el día 30/01/23 en la IEO Eustaquio Palacios sede Manuel María Buenaventura, esta se atiende programando visita de seguimiento al cumplimiento en el gramaje de las preparaciones en la sede educativa mencionada ya que este se debe cumplir y estar de acuerdo a lo establecido en las minutas patrón de la Resolución 335/23 para los distintos niveles escolares. En este caso el gramaje de las preparaciones del menú No.1 para cada nivel escolar es el siguiente:

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NIVEL PREESCOLAR	NIVEL 1º, 2do, 3ro	NIVEL 4to y 5to	SECUNDARIA	Nivel Media y Ciclo Complementario
		PESO SERVIDO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO SERVIDO (g)
BEBIDA CON LECHE	SORBETE DE GUAYABA CON AVENA	200cc	200cc	200cc	200cc	200cc
CEREAL ACOMPAÑANTE	CALENTADO DE LENTEJA CON ARROZ	63g de calentado (46g de arroz cocido, 17 g de lentejas con guiso)	94g (69 g de arroz+ 25g de lentejas con guiso)	124g (92 g de arroz+ 32g de lentejas con guiso)	161g (115 g de arroz+ 46g de lentejas con guiso)	185g (138 g de arroz+ 47g de lentejas con guiso)
	**PAPAS A LA FRANCESA	7g	7g	10g	10g	10g
FRUTA	PAPAYA PICADA	80g	110g	110g	130 g	135 g

Fuente: Secretaria de Educación Distrital, Ciclos de Menú modalidad complemento ración industrializada menú 1 semana 1, los pesos servidos corresponden a los requeridos por la Tabla 8. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar.

De otra parte, se hace claridad que en el año 2023 el Programa de Alimentación Escolar se rige bajo la Resolución 335/21 de la Unidad de Alimentos para Aprender dando obligatorio cumplimiento al nivel nacional, resolución que establece unas minutas patrón con las que se diseñaron los 20 menús del ciclo de la modalidad Complementos Preparados en Sitio. No obstante, cada menú se debe servir en cinco diferentes gramajes para dar cobertura al 20% de las Recomendaciones

Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombiana (Res 3803/16 del Ministerio de Salud) en los cinco niveles escolares en que esta resolución dividió a los beneficiarios. (Ver Tabla No.5 del Anexo de Alimentación Saludable- Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes-RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparados en Sitio y Comida Caliente Transportada, según tipo de complemento)

Tabla 5. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Se hace salvedad, que el complemento alimentario que ofrece el programa de alimentación escolar no corresponde a un desayuno, el cual aportaría 25% del valor total calórico diario; ni a un almuerzo que corresponde al 30%. Sino que es una estrategia que busca mejorar la permanencia de los escolares en las instituciones educativas brindándoles, un complemento alimentario que cubre el 20% del valor calórico diario, durante la jornada escolar.

En la imagen tomada en el colegio IEO Eustaquio Palacios Sede Manuel María Buenaventura y objeto de queja, se evidencia que el menú efectivamente corresponde al número 1-semana 1 del ciclo de menús, preparaciones que corresponden a los componentes y frecuencias de entrega establecidos por la minuta patrón de la de la modalidad complementos preparados en sitio. No obstante, se reitera que el equipo Supervisor del P.A.E. hará seguimiento en la sede educativa para emitir un concepto de cumplimiento, validando los gramajes del



ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI

complemento que le corresponden a cada nivel educativo. De igual forma es importante recalcar la importancia y el papel que desempeña el Comité de Alimentación en la Instituciones Educativas, el cual se encarga de realizar seguimiento a la prestación del servicio alimenticio y recepciona las quejas e inconformidades de la comunidad educativa con el fin de iniciar el debido proceso que haya a lugar.

El P.A.E. garantiza la difusión de información y recepción que a través de los tres canales de comunicación que tiene a disposición de la comunidad junto con el Noti PAE, boletín informativo donde se comunican las principales noticias del programa. Con esto se garantiza tener comunicación de doble vía con todas las partes interesadas del P.A.E.

Flor Ibeth Latorre
Líder Equipo Nutricional P.A.E

Carlos Andrés Palacios
Coordinador General P.A.E.

Carlos Alberto Arévalo
Coordinador Operativo P.A.E.