

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

**Estrategias y mecanismos utilizados por el Programa de Alimentación Escolar Bogotá D.C.
2016-2019**

Angelica María Quintero Tamayo y Lina Fabiola García Vianchá

Programa Especialización en Gestión Pública

Escuela de Ciencias Jurídicas y Políticas, Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Proyecto de Grado

Tutora: Deisy Patiño

Junio 2021

**Estrategias y mecanismos utilizados por el Programa de Alimentación Escolar Bogotá D.C.
2016-2019**

Angelica María Quintero Tamayo y Lina Fabiola García Vianchá

Programa Especialización en Gestión Pública

Escuela de Ciencias Jurídicas y Políticas, Universidad Nacional Abierta y a Distancia –

UNAD

Notas del Autor

Dedico este proyecto de grado a la comunidad estudiantil (niños, niñas y adolescentes) de la ciudad de Bogotá de los colegios distritales, debido a que consideramos que el tema es de gran interés, donde buscamos que se tenga en cuenta la evolución y la importancia que tiene hoy por hoy este programa en la ciudad de Bogotá.

De igual manera a la universidad por darnos la oportunidad de abrirnos las puertas y formarnos como profesionales con sentido de responsabilidad, seriedad y rigor académico, logrando así un futuro competitivo.

Tabla de Contenido

Lista de tablas	5
Lista de gráficas	6
Introducción	7
Planteamiento del problema	9
Antecedentes	12
Justificación	14
Objetivos	16
Objetivo General	16
Objetivos Específicos	16
Marcos de Referencia	17
Marco Teórico	17
Marco Conceptual:	20
Marco Legal	34
Hipótesis	37
Metodología	38
Tipo de Investigación	38
Población Objetivo	38

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

Complementos alimentarios en sus diferentes modalidades de entrega a los estudiantes de instituciones oficiales del distrito. 41

Mecanismos y estrategias utilizados en la cobertura de comida caliente en sitio y Comida Caliente transportada en la ciudad de Bogotá D.C. 44

Eficiencia en el aporte nutricional de los estudiantes generado por una mayor cobertura de comida caliente en sitio y Comida Caliente transportada 51

Resultados 56

Conclusiones 58

Bibliografía 60

Lista de tablas

Tabla 1. Caracterización de sedes por años 2016 – 2019	39
Tabla 2. Evolución de entregas en los años 2016 – 2019	41
Tabla 3. Evolución de comedores escolares año 2016 -2019	45
Tabla 4. Capacidad autorizada cocinas móviles año 2019	48
Tabla 5. Tipos de raciones establecidas en los años 2016 – 2019	49

Lista de gráficas

Gráfica 1. Localidades de la ciudad de Bogotá D.C.	122
Gráfica 2. Antecedentes del PAE	36
Gráfica 3. Comedores Escolares	44
Gráfica 4. Cocinas Móviles	46
Gráfica 5. Comida caliente en sitios vs. comida caliente transportada	49
Gráfica 6. Modelo de contratación implementado	52
Gráfica 7. Proceso de alistamiento de las comidas	53
Gráfica 8. Calidad nutricional y variación en desayuno y almuerzos escolares	¡Error!
Marcador no definido.	

Introducción

Colombia es un país de gran corazón y sentido de pertenencia por su población, en especial cuando se habla de las promesas del futuro de nuestro país, como lo es los niños, niñas y adolescentes (NNA), la siguiente monografía se desarrolla en la ciudad de Bogotá de los años 2016 – 2019, con el fin de identificar las estrategias y mecanismos que utilizó la administración para lograr la mayor innovación y cobertura del Programa De Alimentación Escolar (PAE), frente a las realizadas en años anteriores, además se evidencio que el gobierno distrital comprometió recursos por más de 1 billón de pesos para la alimentación escolar (90 % de recursos propios y 10 % la Nación) (Bogotá, 2018), generando así una gran cobertura del programa en la capital de Colombia.

El Programa de Alimentación Escolar (PAE), está dirigido a todos los colegios distritales, de primaria y bachillerato, en área rural y urbana, donde el Programa de Alimentación Escolar responde a una política pública Nacional, liderada por el Ministerio de Educación Nacional, formulada en el marco de los lineamientos generales de alimentación y salud, ejecutada por las Entidades Territoriales, la cual debe incorporar la diversidad de las costumbres alimentarias, las condiciones de mercado de cada región y su contexto, la infraestructura de las instituciones educativas, entre otros. Para el año 2006 el Programa de Alimentación Escolar (PAE) logró ser parte del sistema educativo, donde positivamente se incrementó la matrícula, logrando reducir el ausentismo y mejorar la función cognitiva de los entornos escolares.

Esta monografía presenta las estrategias y mecanismos implementados del Programa de Alimentación Escolar en Bogotá D.C., en los años 2016 a 2019, de tal manera que, con las diferentes temáticas abordadas, se logra explicar los distintos tipos de modalidades de entrega realizadas, la contratación usada, el avance de mejora de la infraestructura utilizada y la innovación

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

aplicada, logrando obtener un mayor beneficio y bienestar a los estudiantes, la calidad nutricional y variedad de los desayunos y almuerzos escolares, lo que genero el fortalecimiento y la eficiencia del programa durante esta gestión, logrando ser un referente a nivel nacional, dando cumplimiento de un 100% al programa.

Planteamiento del problema

Los programas de alimentación escolar son en esencia una estrategia para lograr la permanencia de los estudiantes en la vida escolar.

En Colombia el programa de alimentación escolar PAE tiene como objetivos lograr el desarrollo integral de niños y niñas; la permanencia escolar, fomentar hábitos saludables; y conseguir una Colombia más educada. Para lograr los 3 objetivos planteados es fundamental que los actores que intervienen en el programa asuman su rol y lo ejecuten a cabalidad.

Dentro del programa de Alimentación escolar intervienen diferentes actores, previo a la operación, la secretaria distrital de educación, realiza estudio de costos y establece el costo de la ración, apropia los recursos para conformar bolsa común, realiza diagnóstico territorial y en las instituciones educativas (tasa de deserción, infraestructura, área rural, vías de acceso, transporte, entre otros), define cobertura del PAE, define modalidad de suministro (preparada en sitio / industrializada), define cuántos estudiantes se atenderán, teniendo en cuenta los criterios establecidos, define procesos de contratación, realiza contratación bajo lineamientos del MEN (experiencia en suministro de alimentación, certificaciones de experiencia, músculo financiero) y normatividad legal vigente, garantiza la calidad de los alimentos entregados los estudiantes.

Los operadores, definen rutas para llegar a todas los colegios donde debe entregar el suministro, dispone de bodega de almacenamiento previa aprobación de Minsalud, define ciclo de menús 20 para aprobación de la Secretaría, teniendo en cuenta lineamientos del MEN, para esto se tiene en cuenta alimentos disponibles y hábitos alimentarios, elabora informes específicos que sean solicitados por el ordenador del gasto o establecidos en el contrato, define proveedores

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

autorizados, contar con el equipo necesario para la operación, define rutas y periodos de entrega de alimentos y elementos de aseo para cada colegio, publica ciclo de menús en un lugar visible.

Los colegios –Sedes educativas, conforman el comité de alimentación escolar: - Rector - 3 padres de familia. - Personero estudiantil o suplente. - 2 estudiantes, selecciona los estudiantes con mayor vulnerabilidad y priorizarlos como beneficiarios del PAE, teniendo en cuenta lineamientos del MEN, define horarios en los que los niños consumirán los alimentos.

Durante la operación la secretaria distrital verifica que el operador cumpla sus responsabilidades y la entrega de alimentos según cantidades y calidad acordadas, en caso de incumplimientos del operador, ejecuta las sanciones del caso, según lo estipulado en el contrato.

Los operadores realizan pedido de alimentos, entregan alimentos a los colegios según la ración que corresponda (ración industrializada para las sedes educativas que no cuentan con ración escolar, raciones preparadas en sitio cuando el colegio cuenta con comedor e infraestructura adecuada para la preparación de los mismos, entrega de alimentos a la persona encargada en cada colegio, quien debe revisar calidad y cantidad de los mismos), los niños deben lavarse las manos antes de consumir los alimentos, tener un buen comportamiento en el comedor escolar, tratar con respeto a las personas que entregan y preparan los alimentos, garantiza las condiciones de higiene y calidad en las fases de recepción, almacenamiento, preparación y entrega, de acuerdo a las sugerencias y recomendaciones del Comité de Alimentación Escolar (CAE).

Los padres de familia deben alimentar adecuadamente a sus hijos teniendo en cuenta que en el colegio se complementa la alimentación de casa, actuar como veedores del programa para garantizar el cumplimiento del mismo, informando al ente pertinente cuando se presentan fallas.

El programa de alimentación escolar PAE de la ciudad de Bogotá tiene como objetivo garantizar que los niños, niñas y adolescentes que están vinculados al sistema escolar tenga una alimentación saludable y que esta a su vez sirva de gancho para lograr la permanencia en el sistema educativo.

De acuerdo a este propósito el distrito trabaja en lograr que a cada uno de los niños se le garantice por lo menos una ración diaria durante su jornada escolar la cual suple un porcentaje nutricional que va del 20% al 30% de la ingesta diaria requerida de acuerdo al tipo de complemento que se entrega; para llevar a cabo este objetivo son entregadas raciones en diferentes modalidades: refrigerios, comida caliente en sitio y comida caliente transportada; el número de raciones que más se entregan corresponde a la modalidad de refrigerios y esta a su vez es la que menor aporte nutricional tiene tan solo un 20% y de acuerdo a las cifras publicadas en los informes de cuentas es también la ración más costosa y la que menos aceptación tiene.

De acuerdo a lo anterior se parte de dicha problemática con el fin de determinar cuáles han sido las estrategias y mecanismos para avanzar en la cobertura de raciones de comida caliente y comida caliente transportada y disminuir la cantidad de raciones de refrigerio para el periodo 2016 a 2019 y ser un referente con programas de alimentación escolar de otras ciudades representativas del país y de otros países latinoamericanos.

Gráfica 1.

Localidades de la Ciudad de Bogotá D.C.



Fuente: Secretaria Distrital de Educación (Escolar, s.f.)

Antecedentes

Desde el año 1936, con el Decreto 219 expedido en el mismo año, se asignó, con carácter permanente, recursos para los restaurantes escolares, los cuales eran operados por una junta administradora integrada por un maestro, un párroco y un padre de familia que no fuese funcionario público (Bogotá C. d., 2018), lo que generó con el pasar de los años una evolución de gran importancia en el programa a nivel nacional.

El Programa de Alimentación Escolar consiste en el suministro organizado de un complemento nutricional con alimentos inocuos, a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sistema educativo público y el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo, además se realiza un fortalecimiento de las tiendas escolares.

De acuerdo a las indagaciones realizadas sobre el PAE, se evidenció los siguientes apartes investigativos frente al programa:

- Indira M. Porto Gutiérrez en su presentación de tesis *Impacto del Programa de Alimentación Escolar en el Trabajo Infantil*, con su método de emparejamiento logra indicar lo siguiente “Que se demostró que el PAE reduce el trabajo infantil, mejorando la percepción de seguridad alimentaria de los hogares”, de igual manera revela “Que la investigación, por su parte reconoce el costo de oportunidad que enfrentan las familias a la hora de enviar a los niños y niñas al colegio, que es reducido mediante el PAE y que se refleja en una disminución estadísticamente significativa del trabajo infantil”. (Gutiérrez, 2016)
- Deivis Nicolás Guzmán Tordecilla en su artículo *¿Por qué los entornos alimentarios escolares deben ser una prioridad para la salud pública en Colombia? Recomendaciones para la sociedad civil y los tomadores de decisiones*, indica que “Las escuelas proveen una gran oportunidad de fomentar la alimentación saludable, tanto en el ambiente escolar como fuera de él. Los niños pasan muchas horas en la

escuela y consumen en este lugar una importante proporción de su ingesta calórica.

Las escuelas son también una fuente importante de alimentos mediante los programas de alimentación escolar, particularmente para los niños de bajos recursos. Por lo tanto, es esencial que las políticas escolares relacionadas con la alimentación sean claras, integrales y consistentes para fomentar la alimentación saludable” (Guzmán Tordecilla).

Justificación

Formarse como especialista en Gestión Pública de la “UNAD” permite a través de los conocimientos que se adquieren entender claramente profundizar cómo funciona el estado y sus instituciones y bajo este marco se trabaja en el cumplimiento de las políticas públicas.

De acuerdo a esto se realiza la monografía con el ánimo de identificar las estrategias que ha utilizado el Programa de Alimentación Escolar para aumentar el número de raciones a la población objeto de estudio es decir los estudiantes activos de los Colegios Distritales de la ciudad de Bogotá en esta dinámica de manera implícita también se da cumplimiento a dos de las políticas públicas que tiene establecidas la ciudad: Política Integral de Derechos Humanos del cual hace parte la educación y la política pública de seguridad alimentaria nutricional.

“Bogotá cuenta con la mejor ejecución de Programa de Alimentación Escolar PAE en la zona urbana para los años 2016 y 2019, evidenciando así una mejora en la ejecución de los años 2015 atrás como una reducción permanente de la prevalencia de desnutrición global en niños de 0 a 5 años, pasando de 6,6% en 2007 a 4,8% en 2015, lo cual significa una reducción promedio de 0,23 puntos porcentuales por año”. (Londoño, 2016, pág. 95)

Teniendo en cuenta que la malnutrición es una problemática que sigue afectando la población bogotana, principalmente a los niños y niñas en primera infancia, la monográfica busca identificar los actores que logran una eficiente ejecución de la política pública, el acceso a los alimentos y el mejoramiento nutricional de la población de la ciudad, centrando la atención en niños y niñas. (Londoño, 2016)

La presente monográfica, es de gran importancia para el sector educativo y público, que busca resaltar la ejecución de una política pública de los años 2016 – 2019, respecto del programa (PAE), logrando gran éxito en la capital y evolución del mismo, contando con un gran toque de innovación y la aceptación de la comunidad educativa de las diferentes modalidades implementadas.

Objetivos

Objetivo General

Identificar las estrategias y mecanismos utilizados por el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de Bogotá D.C., en el periodo 2016-2019.

Objetivos Específicos

Identificar los complementos alimentarios en sus diferentes modalidades de entrega a los estudiantes de instituciones oficiales del distrito.

Establecer los mecanismos y estrategias utilizados en la cobertura de comida caliente en sitio y Comida Caliente transportada en la ciudad de Bogotá D.C.

Determinar la eficiencia en el aporte nutricional de los estudiantes generado por una mayor cobertura de comida caliente en sitio y Comida Caliente transportada durante el periodo de estudio.

Marcos de Referencia

Marco Teórico

En París, el 10 de diciembre de 1948, se proclamó la Declaración Universal de los Derechos Humanos, considerado como un hecho histórico para la humanidad, después de lo acontecido en la segunda guerra mundial, el documento plasma en sus 30 artículos, garantizar los derechos de todas las personas en cualquier lugar y en todo momento, para nuestro caso se referencia la alimentación y la educación como un derecho en los siguiente numerales:

Art. 25: *“Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios...(..)”*

Art. 26: *“Toda persona tiene derecho a la educación. La educación debe ser gratuita, al menos en lo concerniente a la instrucción elemental y fundamental”. (..) (Unidas (ONU)).*

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, ONUAA, o más conocida como FAO (*Food and Agriculture Organization*). La FAO es la agencia de las Naciones Unidas especializada que lidera el esfuerzo internacional para poner fin al hambre. Nuestro objetivo es lograr la seguridad alimentaria para todos, y al mismo tiempo garantizar el acceso regular a alimentos suficientes y de buena calidad para llevar una vida activa y sana. Con más de 194 Estados miembros, la FAO trabaja en más de 130 países. Todos podemos desempeñar un papel importante en la erradicación del hambre.

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

Uno de los logros es: Elaborar normas internacionales para garantizar alimentos inocuos y de calidad para todos: el Codex Alimentarius y Promover el Derecho a la alimentación como un derecho humano garantizado en constituciones y marcos legislativos de más de 30 países. (FAO)

En Colombia el programa PAE ha estado bajo la responsabilidad de la Secretaría de Educación Distrital (SED), la cual afirma que *“el PAE busca fortalecer el desarrollo físico e intelectual de las y los estudiantes para elevar su rendimiento académico y garantizar su permanencia en el sistema educativo”*. Los objetivos de los PAE, establecen una relación directa entre los niveles de nutrición de los niños, su permanencia en el sector educativo y su rendimiento académico.

A nivel de Latinoamérica se encontró que mediante la iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre 2025, se hace visible el Programa Nacional de Alimentación Escolar PNAE de Brasil el cual por más de 60 años ha logrado reconocimiento por países desarrollados gracias a su sostenibilidad, además cuenta con la participación de 8 países (Bolivia, Colombia, El Salvador, Guatemala, Honduras, Paraguay, Perú y Nicaragua), con la finalidad de apoyar la formulación e implementación de Programas de Alimentación Escolar (PAE) sostenibles, estimulando las compras directas de alimentos directamente de agricultores familiares, fortaleciendo la capacidad local y la implementación de huertos escolares como estrategia de seguridad alimentaria y nutricional. El PNACE tiene alcance nacional y su implementación será gradual. En primer lugar, se iniciarán las actividades programadas en los municipios que no cuentan con programas de alimentación escolar y en los que cuentan además del desayuno escolar, con servicio de almuerzo escolar. En una segunda fase, se priorizarán los municipios de mayor vulnerabilidad a la

inseguridad alimentaria (Anexo 2). En una tercera fase, se abarcarán los municipios de vulnerabilidad media y baja. (Agricultura, 2015)

- Brasil, con su Programa de alimentación escolar que comenzó a ser implementado en 1955, es ejecutado por los Estados, el Distrito Federal y los Municipios, forma parte de Brasil Sem Miséria. El programa ofrece alimentación escolar y acciones de educación alimentaria y nutricional a estudiantes de todas las etapas de la educación básica pública. Su ejecución cuenta con la participación de 5570 municipios y 27 estados, logrando entregar el beneficio a 43 millones de estudiantes por día durante la duración del año escolar. (Brasil, 2012)
- Bolivia, se presenta que existe una larga experiencia de alimentación escolar, desde el 13 de diciembre de 1951, con el Decreto Supremo No 2896, en las escuelas de las empresas mineras, ferroviarias e industriales, pero en el En octubre de 2014 se promulga el Decreto Supremo 2167 que aprueba la Política de Alimentación y Nutrición, la cual contempla el Programa de Alimentación Complementaria Escolar bajo responsabilidad del Ministerio de Educación y el Programa de Educación Alimentaria Nutricional, como responsabilidad del Ministerio de Educación y del Ministerio de Salud. Asimismo, el 29 de diciembre de 2014 se aprueba la Ley 622 de Alimentación Escolar en el marco de la soberanía alimentaria y la economía plural, cuyo objeto es regular la alimentación complementaria escolar, distribuyendo responsabilidades a los diferentes niveles de gobierno, fomentando la economía social comunitaria a través de la compra de alimentos de proveedores locales. (Bolivia, pág. 14).

Por lo general la obesidad es asociada con la desnutrición de una persona, ya sea generada por sus hábitos alimenticios (no consumir alimentos balanceados como fruta, verduras y evitar dulces) o por la falta de ejercitarse, considerándose como factores de bajo rendimiento para aquellos que se encuentren en actividades académicas, en la actualidad se cataloga como una enfermedad crónica no transmisible, que para la población infantil genera graves consecuencias, puesto que los niños y adolescentes:

[...] presentan bajo rendimiento escolar, problemas de aprendizaje, ausentismo, así como riesgos en su salud y bienestar en etapas posteriores de la vida. Para la sociedad implica no solo el alto costo de la atención en salud, sino una disminución en la productividad y la calidad de vida de la población (Fajardo, 2012, p. 6). (López Daza, Torres P, & Gómez García, 2017, pág. 3)

En ese contexto, se analiza si las instituciones educativas departamentales de Colombia han adoptado las políticas públicas en materia de seguridad alimentaria en las tiendas escolares. Se encontró que Bogotá. Respondió sosteniendo que la aprobación del acuerdo distrital 086/2003 crea el sistema distrital de vigilancia alimentaria para niños y niñas preescolares y escolares. (López Daza, Torres P, & Gómez García, 2017, pág. 3)

Marco Conceptual:

El PAE actualmente en la ciudad de Bogotá entrega complementos alimentarios en diferentes modalidades de atención: refrigerios escolares, servicio integral de desayunos y almuerzos escolares (SIDAE) y servicio integral de almuerzo transportados (SIAT) a los estudiantes que se encuentran matriculados oficialmente con el distrito.

El departamento de bienestar estudiantil es el encargado de garantizar que se realice la entrega de las raciones en cada una de las siguientes modalidades:

- **Refrigerios Escolares**

El Refrigerio Escolar corresponde a una ración diaria compuesta por alimentos de diferentes grupos, entregada a los estudiantes que asisten a clases a sedes educativas que no cuenta con la infraestructura necesaria para el funcionamiento de un comedor escolar o en aquellas que aun cuando cuenten con él, no disponen de la capacidad para atender la totalidad de la población de la institución educativa.

Cada estudiante recibe un refrigerio escolar, de acuerdo con la duración de la jornada académica correspondiente y podrá recibir un refrigerio adicional, si permanece más de cuatro (4) horas diarias en la institución educativa en el marco del desarrollo de la jornada única o jornada extendida con entidades aliadas a la SED. Cada institución educativa podrá determinar su población objetivo teniendo en cuenta los criterios de focalización del Ministerio de Educación Nacional, las necesidades de los estudiantes y su consumo efectivo diariamente.

El refrigerio busca completar la alimentación consumida en el hogar y suple un porcentaje del aporte nutricional recomendado para los estudiantes. Sus componentes son: una bebida con leche, un alimento proteico, un producto de panadería, cereal o derivados y una fruta entera dos o tres veces a la semana.

- **Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)**

Esta modalidad de atención beneficia a los estudiantes matriculados en instituciones educativas oficiales, colegios en administración del servicio educativo y matrícula contratada del distrito capital siempre y cuando la sede cuente con un comedor escolar, adicionalmente también se benefician los estudiantes de primera infancia, jornada extendida y jornada única que requieren por su condición una ración adicional caliente (almuerzo), esto lo dispone el decreto 2105 de 2017 en el artículo 2.3.3.6.1.4., numeral 2:

“Un plan de alimentación escolar en modalidad almuerzo en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) adoptado por las entidades territoriales certificadas, para los estudiantes que se encuentren desarrollando la Jornada Única, a fin de disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables de niños, niñas, adolescentes y jóvenes”

En esta modalidad los desayunos y almuerzos son elaborados y entregados en los comedores y/o cocinas móviles ubicadas en el mismo colegio.

Cada uno de los estudiantes beneficiados recibe un desayuno o un almuerzo según la jornada a la que asista, si su permanencia es superior a 4 horas recibe hasta dos raciones en el marco del desarrollo de la jornada única o jornada extendida con entidades aliadas a la SED. A través de los 152 comedores escolares y los 45 centros de producción para el servicio integral de almuerzos transportados, la Secretaría de Educación del Distrito entregó 201.119 raciones alimentarias en las 20 localidades de la ciudad: 76.332 desayunos y 124.787 almuerzos escolares.

- **Cocinas Móviles**

Esta estrategia hace parte de la modalidad SIDAE servicio integral de desayunos y almuerzos escolares, su diferenciador es el espacio donde se preparan las raciones y se almacena la materia prima para la ejecución de las mismas, el cual consiste en una serie de contenedores o módulos que cuentan con la dotación, equipos y servicios para la elaboración de las raciones, están ubicadas en el mismo predio de la sede educativa y cumplen con la normativa sanitaria para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. (Anexo Técnico SIDACE)

- **Servicio Integral de Almuerzos transportados (SIAT)**

El programa de Alimentación Escolar cuenta con esta modalidad de comida transportada y entregada en aquellas instituciones educativas distritales que, por su infraestructura, no tienen un área para la producción y el suministro de alimentos. Por lo cual, ofrecemos este modelo de servicio que produce los alimentos en colegios que cuentan con gran capacidad para ello y que están ubicados muy cerca a las instituciones donde se entregan menús calientes, listos para consumo. Cabe resaltar que esta operación garantiza la inocuidad, calidad y temperatura de los alimentos. Bajo esta modalidad son entregadas 20.566 raciones en las 20 localidades de la ciudad.

- **Beneficios del Programa de Alimentación Escolar**

Los estudiantes reciben diariamente, durante su jornada escolar, hasta dos complementos alimentarios con calidad nutricional e inocuidad, diseñados por grupos de edad, que aportan el 22% del valor calórico total (VCT), para el caso del desayuno y el refrigerio, y el 30%, en el caso del almuerzo escolar.

Los menús están diseñados de conformidad con los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

De esta forma, brindamos una alimentación balanceada, equilibrada y variada, con control específico en el aporte de sodio, grasa, azúcares simples, a fin de cumplir lo establecido en las “Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes” (RIEN) para la población colombiana.

- **Soporte Técnico**

El soporte técnico se conforma por los componentes del Programa de Alimentación Escolar cuya responsabilidad es garantizar que los estudiantes de los colegios oficiales reciban los refrigerios, desayunos y almuerzos escolares en las cantidades correspondientes, y que estén acordes con los estándares nutricionales establecidos para el programa y cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad que estipula la legislación vigente. Es decir, es el garante de la satisfacción de los beneficiarios y el cumplimiento del programa. (distrital - Bogotá, 2019)

Los componentes referenciados anteriormente son los siguientes:

1. Novedades: A diario se generan requerimientos en las instituciones educativas, las cuales son atendidas con oportunidad por el grupo de gestión de novedades. Existen novedades administrativas producto de sucesos que llegan a alterar la entrega normal del apoyo alimentario en los colegios, estas se deben informar a la interventoría del PAE y la SED para garantizar su trámite, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo octavo de la Resolución 685 de 2018.

Las novedades obedecen a factores como la modificación de cupos, cambio de hora y sitio de entrega, cambio de modalidad de suministro a contingencia y posibles reubicaciones. Estos cambios pueden ser transitorios o permanentes.

También se presentan novedades técnicas de carácter técnico producto de eventos que surgen durante la entrega, la distribución y el consumo de suministros, y están asociadas a la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo que se clasifican dentro de los grupos de calidad, cantidad, composición, horario, síntomas gastrointestinales, etc. Cuando se presentan este tipo de novedades se atienden de manera articulada con la interventoría del PAE y, en ocasiones, requieren apoyo e intervención de las áreas de Compras y Calidad de la SED.

El equipo de gestión de novedades articulado con el equipo de gestión de la información, verifican permanentemente, la calidad, coherencia y consistencia de los datos registrados en la base diaria de suministro, en la de novedades administrativas, en la de novedades técnicas y en la de reubicaciones, y genera un control permanente sobre el suministro autorizado en las instituciones educativas, en relación a la matrícula oficial, realiza seguimiento y genera alertas sobre los contingentes que pueden alterar la entrega normal del suministro programado en los colegios y su vez genera las directrices por implementar para reducir el riesgo en la operación.

También verifica que los requerimientos de las instituciones educativas sean atendidos en tiempos oportunos, con calidad, realiza seguimiento sobre el comportamiento de las reubicaciones, genera los llamados de atención pertinentes, visita las instituciones educativas en los casos en los cuales se requiere validar, aclarar o atender algún tipo de novedad y responde oficios, tutelas y derechos de petición interpuestos ante la Dirección de Bienestar Estudiantil, asociados a novedades que se presentan durante el suministro diario. (distrital - Bogotá, 2019)

2. Compras: El Programa de Alimentación Escolar tiene 36 proveedores que garantizan la procedencia e inocuidad alimentaria y cumple con las normas sanitarias y las de producción alimentaria de cada producto entregado para la distribución de refrigerios escolares. Trabajan con nueve (9) grupos de alimentos, para un total de 71 alimentos. Así mismo, cuenta con siete (7) proveedores logísticos en ocho (8) plantas que garantizan la entrega de los refrigerios escolares en todas las instituciones educativas del Distrito.

A partir del año 2017, la Secretaría de Educación del Distrito, con el apoyo de la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, inició el nuevo proceso de contratación para la compra de suministros alimenticios y el ensamble de refrigerios escolares.

Durante ese proceso se definió un acuerdo marco de precios, del cual depende la compra de todos los alimentos que componen los refrigerios escolares, y se elaboró el instrumento de agregación de demanda, con el que se seleccionaron los proveedores logísticos que realizan el ensamble en cada una de las plantas asignadas y la distribución a las instituciones educativas del Distrito.

Así se logra realizar un proceso más competitivo y transparente y, además, ser modelo de contratación y transparencia en el país y en el mundo. Nuestro Programa de Alimentación Escolar ha recibido el Premio Internacional Open Contracting 2017, otorgado en Holanda en el 2018, y el Premio Interamericano a la Innovación para la Gestión Pública Efectiva, en la categoría Innovación en el Gobierno Abierto de la Organización de Estados Americanos (OEA), en el 2018.

La Dirección de Bienestar Estudiantil, desde el 2017, cuenta con un componente humano especializado encargado de realizar la gestión y el seguimiento de la operación de compras de

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

refrigerios escolares. El equipo de compras interviene en el momento en que se ejecuta la operación secundaria (evento de cotización), en el envío de las ordenes de producción y de suministros, en el monitoreo de la recepción de alimentos en las plantas de ensamble y en la entrega diaria de los refrigerios escolares. (distrital - Bogotá, 2019).

Por último, se puede establecer y concluir si las estrategias usadas para realizar esta migración han sido oportunas y efectivas.

3. Nutrición: La calidad y vigilancia sanitaria se realiza a través de las modalidades de SIDAE, SIAT y REFRIGERIOS, entregamos complementos alimentarios que garantizan la salud de los beneficiarios del programa. Mediante el enfoque de riesgo, todos los menús son monitoreados por los laboratorios de alimentos contratados por la firma interventora del PAE, con el fin de asegurar la inocuidad y el aporte nutricional necesario para el desarrollo de niños felices y saludables.

Las autoridades sanitarias (INVIMA y Secretaría Distrital de Salud) son aliadas en el desarrollo de este programa. Ellas son las responsables de garantizar el derecho a la salud a través de un modelo de vigilancia integral; a su vez, mediante proyectos especiales, articulan la inspección, vigilancia y el control de los alimentos, desde su producción hasta la entrega de los complementos alimentarios a cada una de las sedes educativas, durante todo el calendario escolar. (distrital - Bogotá, 2019)

- **Especificaciones técnicas alimentación escolar**

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

De acuerdo con la Resolución 3429 del 7 de diciembre de 2010, de la Secretaría de Educación del Distrito, la cual reglamenta el Proyecto de Alimentación Escolar PAE, se define el PAE como:

“El conjunto articulado y coherente de estrategias orientadas a contribuir en el derecho a la vida sana, a la educación con calidad y a la alimentación, en el marco de las políticas nacionales y distritales, brindando un apoyo alimentario con calidad nutricional, variado e inocuo; fomentando la promoción de prácticas y de actividad física y la construcción colectiva de una cultura de la alimentación saludable, favoreciendo el acceso y la permanencia de los y las estudiantes en el Sistema Educativo Distrital”.

Se establecen las características y los aspectos técnicos mínimos que se pretenden favorecer para el servicio de alimentación escolar en la modalidad de Alimentación preparada y servida en comedor escolar y transportada en los tiempos de desayuno y almuerzo y/o cena de la población escolar matriculada en los Colegios Distritales y Colegios de Administración del Servicio Educativo en Infraestructura Oficial.

La población objetivo del presente anexo técnico la componen los estudiantes que se encuentran matriculados en los Colegios Oficiales del Distrito Capital, a quienes se les ofrecerá un apoyo alimentario que complementa la alimentación consumida en el hogar y será entregada a los estudiantes durante su asistencia a la jornada escolar, en la jornada mañana (desayuno), en la jornada tarde (almuerzo), y jornada nocturna (cena) y/o en jornada completa en los diferentes tiempos de servicio. *“Para el año 2019 el total de instituciones educativas beneficiadas con el programa de alimentación escolar fueron 425, teniendo en cuenta cada una de las sedes que tiene cada institución esta cifra se amplía a 766”.* (Anexo Técnico SIDACE)

- **Definición de tiempos de servicio**

Desayuno o complemento alimentario mañana: Corresponde al primer tiempo de comida que finaliza un periodo de ayuno prolongado, que cubre un 22 % del VCT de las recomendaciones nutricionales para los escolares y es entregado a los y las estudiantes de la jornada de la mañana y de la jornada completa.

Almuerzo y/o cena o complemento alimentario tarde o nocturna: Corresponde al tiempo de comida principal, que cubre un 30% del VCT de las recomendaciones nutricionales para los escolares, con el objeto de reducir el hambre de corto plazo que se presenta entre dos y tres horas después del consumo de alimentos. Para la modalidad de servicio en comedor escolar, la alimentación es entregada a estudiantes de las jornadas de la tarde y completa; para modalidad servicio de almuerzo transportado es entregado a las instituciones educativas en donde designe la entidad.

- **Tipos de ración**

Se definen los tipos de ración acorde con las necesidades nutricionales para cada uno de los grupos etarios definidos, así:

Tipo A: Conjunto de raciones (desayuno o almuerzo o menú contingencia) ofrecidas a estudiantes matriculados en jornada diurna en los grados jardín, transición, primero, segundo y tercero.

Tipo B: Conjunto de raciones (desayuno o almuerzo o menú contingencia) ofrecidas a estudiantes matriculados en jornada diurna de los grado cuarto, quinto, sexto, séptimo y octavo.

Tipo C: Conjunto de raciones (desayuno, almuerzo y/o cena o menú contingencia) ofrecidas a estudiantes matriculados en la jornada diurna de los grados noveno, décimo, once, y doce. ((PAE), 2017, pág. 2)

- **Modalidades de Servicio**

1. Servicio de alimentación preparada y servida en comedor escolar: Es el servicio de alimentos procesados para los tiempos de servicio desayuno, almuerzo y/o cena, que son servidos directamente en espacios de las Instituciones Educativas Distritales que cuenten con las condiciones locativas y la dotación requerida para el almacenamiento, preparación y distribución de alimentos. Para los colegios en Administración de servicios educativos en infraestructura oficial se programa la entrega de alimentos para el tiempo de comida almuerzo servido en comedor escolar y servicio de almuerzos transportados donde aplique, no obstante, se podrá dar alcance al tiempo de comida desayuno previa viabilidad técnica.

2. Servicio integral de almuerzo transportado: Alimentos procesados en un centro de producción (Colegios que cuentan con comedor escolar), empaçados en bandejas individuales y embalados en carros isotérmicos que favorecen el mantenimiento de la temperatura de la los alimentos que serán entregados en el tiempo de servicio almuerzo, a los niños, niñas y jóvenes de las instituciones educativas que no cuentan con dicho servicio, o colegios con comedor escolar que no cuentan con capacidad de producción o distribución y que se encuentran en jornada única y/o completa. En el evento que la SED lo requiera podrá establecer el servicio de desayuno para esta modalidad de servicio, previa concertación y validación con el asociado.

3. Alimentación por contingencia: Se denomina alimentación por contingencia, a la entrega de menús diferentes a alimentación escolar en comedores y transportada que se constituye por alimentos industrializados o no, en reemplazo del servicio de desayunos, almuerzos y cenas escolares, por impedimento de la entrega de la misma en el caso de presentarse eventos fuera de lo normal o situaciones ajenas al desarrollo de las actividades institucionales que alteren la prestación del servicio.

4. Servicios de desayunos, almuerzos y cenas preparadas en cocinas móviles: Estructuras de ensamble tipo contenedor que puede ser construida y ensamblada de manera modular, por paneles o semejantes. los diseños de las cocinas móviles cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente, sin embargo, en algunos casos las limitaciones de sus áreas se convierten en necesidades latentes para garantizar el suministro de desayunos y almuerzos en los colegios que se van a beneficiar de estas. Es por esto que, dentro de las particularidades en la operación de las cocinas móviles, estas contarán con áreas adicionales suministradas por los colegios en las que se podrá almacenar materia prima tanto en frío como en seco, disponer de baños para uso exclusivo del personal de operador y áreas de consumo para los estudiantes.

Al contar con estas áreas adicionales, se podrá garantizar la cobertura del 100% del servicio de desayunos, almuerzos y cenas escolares y el cumplimiento de áreas exigidas por la Resolución 2674/2013. El número de sedes, la cantidad de raciones a entregar y las modalidades de servicio pueden aumentar o disminuir durante la ejecución del convenio de acuerdo con la matrícula oficial, las necesidades de la SED y las necesidades en la ejecución de los proyectos sin que esto afecte la estructura de costos con base en la cual se realiza la propuesta del asociado, por lo cual se concertará previamente. ((PAE), 2017, pág. 3)

- **Ciclo de menús**

Para la planificación de los ciclos de menús se debe tener en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, la cultura alimentaria y los hábitos y costumbres alimentarios saludables, de la región. Se debe tener en cuenta los grupos de edad a atender y sus gustos y preferencias a fin de favorecer el consumo de los menús programados:

1. La planeación del ciclo de menús debe contemplar la denominación del plato, conforme a su preparación, y promover la cultura alimentaria basada en hábitos y estilos de vida saludables, así mismo, debe garantizar características organolépticas, siendo variado y además la presentación del plato deberá ser colorida, con alta aceptabilidad y agradable a la vista para el complemento alimentario mañana y complemento alimentario jornada tarde o nocturna.

2. Presentar el ciclo de minutas, análisis nutricional, recetas estandarizadas, prueba organoléptica y de aceptación de cada menú para cada una de las modalidades establecidas. ((PAE), 2017, pág. 7)

- **Recomendaciones de calorías:**

De acuerdo con la resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana, y en cumplimiento de lo definido por el Ministerio de Educación Nacional a través de su resolución 16432 de 2015, en donde se expiden los lineamientos técnicos- administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE, la Secretaría de Educación Distrital, define la recomendación de

energía y nutrientes para los tipos de ración A, B y C para el tiempo de servicio desayuno, almuerzo y/o cena.

Por lo anterior se definió el VCT (valor calórico total) para desayuno de 22% y para almuerzo el 30 %. ((PAE), 2017, pág. 12)

- **Materias Primas**

La ficha técnica debe contar mínimo con la siguiente información:

1. Nombre genérico/general y/o comercial.
2. Nombre del fabricante.
3. Número de registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario (cuando aplique de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente).
4. Descripción del alimento.
5. Presentación (gramajes).
6. Nombre específico de los ingredientes (para los productos que aplica).
7. Características del empaque y rotulado (para los productos que aplica).
8. Parámetros microbiológicos
9. Composición nutricional (para los productos que aplica).
10. Vida útil (a excepción de las frutas y verduras y otros productos en los que no aplique de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente).
11. Condiciones de transporte y almacenamiento.

Marco Legal

El Ministerio de Educación Nacional realiza la siguiente divulgación de cuál ha sido la normatividad para lograr al día a hoy el programa de alimentación escolar (PAE). En 1936, (luego de la reforma constitucional de ese año), el Gobierno de López Pumarejo expidió el Decreto 219 con el que se asignó, con carácter permanente, recursos para los restaurantes escolares.

En 1941, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional, se inicia en Colombia la atención nutricional a los escolares en el sector público, con el Decreto No. 319 del 15 de febrero de 1941 el cual fija las pautas para la asignación de recursos destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares.

Posteriormente, en 1968 se creó el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), el cual asumió las funciones del Instituto Nacional de Nutrición, entre las cuales se encontraba la ejecución del Proyecto de Protección Nutricional y Educación Alimentaria en Escuelas Oficiales de Educación Primaria.

A partir del año 2006, los objetivos del Programa se vincularon con el sistema educativo, teniéndolo como una herramienta para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y mejorar la función cognitiva de los escolares.

En el 2011, en vigencia de la Ley 1450 (Plan Nacional de Desarrollo Nacional 2010 - 2014) se estableció que el PAE se trasladara del ICBF al Ministerio de Educación con el objetivo de alcanzar las coberturas universales y que desde el MEN se desarrolle la orientación, ejecución y articulación con las entidades territoriales.

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

El proceso de transferencia del PAE es liderado por el MEN, con la participación constante del ICBF y el Departamento Nacional de Planeación (DNP).

Dentro del nuevo esquema el PAE se promueve la corresponsabilidad con los recursos de la Nación, se impulsa la participación ciudadana y el trabajo conjunto de los diferentes actores.

Con el fin de llevar a cabo la orientación y articulación, el MEN definió el Lineamiento Técnico Administrativo para la prestación del servicio y la ejecución del Programa. Este Documento fue revisado y actualizado teniendo en cuenta los aportes de las entidades territoriales, los operadores y demás actores.

En el año 2015 Ministerio Educación Nacional (MEN) expide Decreto 1852 para reglamentar la operación descentralizada total a partir del 2016. (Mineducación, 2017).

La Constitución Política de Colombia, en su artículo 44, expresa que es derecho fundamental de los niños, entre otros, la alimentación nutritiva y equilibrada como estrategia para garantizar su desarrollo armónico e integral.

Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. (Constitución Política de la República de Colombia , 1991)

Gráfica 2.*Antecedentes del PAE*

Fuente: Página del Ministerio de Educación_(Mineducación, 2017)

Hipótesis

Con el análisis del Programa de Alimentación Escolar (PAE), para la ciudad de Bogotá desde el año 2016 hasta el año 2019, se logran establecer cuales has sido las estrategias que ha adoptado el programa para logra ampliar su cobertura de comida caliente en sitio y Comida Caliente transportada; situación que garantiza suplir en un mayor porcentaje la ingesta mínima requerida de nutrientes de la población beneficiada “niños, niñas y adolescentes.

Metodología

Tipo de Investigación

La monografía se desarrolla a partir de una metodología cualitativa con enfoque descriptivo, que buscó identificar las características de cobertura del programa de alimentación escolar (PAE), en las 20 localidades ciudad de Bogotá de los años 2016 - 2019, mediante información documental reunida, al igual que la identificación de actores públicos y privados que formaron parte de esta iniciativa para un mejor país, en busca de garantizar educación y alimentación a los niños, niñas y adolescentes (NNA)

El enfoque descriptivo, permite caracterizar la funcionalidad del Programa de Alimentación Escolar en la cobertura de ración de comida caliente transportada y comida caliente en sitio. Este análisis identifica el contexto en el que se desarrolla el PAE del 2016 a 2019. De cierta manera se da explicación al funcionamiento de los mecanismos y/o estrategias implementadas para el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar.

Población Objetivo

La población objetivo de estudio, son los estudiantes de instituciones oficiales beneficiados con el programa de alimentación escolar (PAE) matriculados en el sistema educativo público de la ciudad.

Según el SIMAT para el año 2016 se matricularon un total de 818.932, en el 2017 797.968, para el 2018 un total de 785.467 y en el 2019 la cifra de matriculados es de 795.218.

Respecto al número de colegios y sus respectivas sedes con la que cuenta Bogotá la secretaria de Educación de la ciudad en los informes anuales de caracterización de sedes se reporta en la tabla 1:

Tabla 1

Caracterización de sedes por años 2016 - 2019

AÑOS	COLEGIOS	SEDES
2016	456	803
2017	441	786
2018	429	774
2019	422	772

Nota: Fuente: Elaboración propia.

Para lograr el desarrollo de los objetivos se toman como Fuentes primarias, las bases de datos y anexos técnicos publicadas por la Secretaria de Educación e Interventoría del Programa de la ciudad de Bogotá en las que está plenamente identificado la totalidad de sedes educativas y tipos de ración entregada en cada una de estas; una vez analizada esta información se realiza una caracterización con el ánimo de establecer como ha sido el cambio a otras modalidades es decir de la modalidad refrigerios a comida caliente, comida calientes y/o cocinas móviles.

La temporalidad de esta monografía (2016-2019), obedece a los últimos años de Prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar de manera presencial, en vista que a partir de la vigencia 2020, se inició un cambio en la prestación del Servicio dadas las condiciones generadas

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

por el COVID 19, por ello no se podría realizar un análisis objetivo con el 2020, ya que las condiciones difieren.

Complementos alimentarios en sus diferentes modalidades de entrega a los estudiantes de instituciones oficiales del distrito.

Durante los años 2016 – 2019, la entrega en raciones de alimentos a los estudiantes del Distrito, se refleja en los diferentes informes de rendición de cuentas, auditorías realizadas por entidades como la Contraloría General de la Republica y la Procuraduría General de la Nación, encontrando el índice de días ejecutados del programa en la vigencia indicada, estudiantes beneficiados, cantidad de refrigerios, desayunos y almuerzo entregados. Encontrando que en el año 2017 y 2019, se realizaron un mayor número de entregas de complementos alimentarios, sin embargo, en el año 2019, los beneficiados fueron menos.

En la tabla 2 se presentan evidencias de los datos mencionados anteriormente:

Tabla 2

Evolución de entregas en los años 2016 - 2019

AÑOS	DIAS CONTRATADOS	ESTUDIANTES BENEFICIADOS	REFRIGERIOS	DESAYUNOS
				Y ALMUERZOS
2016	192	768.186	763.029	146.456
2017	180	784.952	744.890	214.367
2018	186	728.277	705.762	201.119
2019	192	715.042	717.203	225.667

Fuente: Elaboración propia. Fuentes: (Bogotá C. d., 2018)

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

Para la Secretaría de Educación del Distrito el programa de alimentación escolar (PAE) ha sido una herramienta para lograr la asistencia escolar de manera continua, para esto en el año 2016 nuevamente suma esfuerzos y logra beneficiar a 768.186 estudiantes de los colegios oficiales del Distrito, superando la cantidad programada a atender los estudiantes.

En el 2017 los estudiantes beneficiados fueron 784.952 encontrando un aumento de 16.766 estudiantes en comparación con el año 2016, donde se entregaron refrigerios al 94,8% de los estudiantes, y el 27,3% de los estudiantes recibieron desayunos y almuerzos, considerando que los días ejecutados son inferiores a los otros años, se mantuvo la tendencia de superar la población programada a atender, logrando así entregar un total de 959.257 raciones.

En las entregas de alimentación escolar en el 2018, las raciones de desayunos y almuerzos escolares fueron de 201.119 es decir 27,6% y 705.762 es decir 96,9% en raciones de refrigerios escolares, con una total de beneficiados de 728.277 estudiantes. Con esto se garantizó el derecho a la alimentación escolar del 100% de los niños, niñas y jóvenes matriculados en el sistema educativo oficial, en las jornadas mañana, tarde y nocturna.

Como consecuencia, el logro acumulado al 31 de diciembre de 2019, corresponde a un total de 715.042 estudiantes beneficiados con alimentación escolar, específicamente con 225.667 raciones de desayunos y almuerzos escolares y 717.203 raciones de refrigerios escolares; de esta manera, alcanzando el acceso a la alimentación escolar del 100% de los niños, niñas y jóvenes matriculados en el sistema educativo oficial, en las jornadas mañana, tarde, única y nocturna.

Sin embargo, es preciso indicar que unas de las posibles causas que generaron la disminución el número de beneficiarios para el año 2019, es el hecho de que no se contaban con

los cupos de colegio cerca de la vivienda y por consiguiente los niños, niñas y adolescentes desistieran de continuar con los estudios, por otra parte, al no contar con cupo en el colegio, los padres optaban por enviarlos a pueblos cercanos alrededor de la ciudad. Esta disminución de beneficiarios no se traduce en disminución de cobertura del PAE.

Mecanismos y estrategias utilizados en la cobertura de comida caliente en sitio y Comida Caliente transportada en la ciudad de Bogotá D.C.

La infraestructura, cobertura, innovación tecnológica, fortalecimiento pedagógico y nutricional que se implementó en este periodo de tiempo (2016-2019), se basó en la puesta en operación de 52 nuevos comedores y 8 cocinas móviles; donde la incorporación de equipos de alta tecnología en las cocinas para optimizar los tiempos de producción y minimizar el uso de aceites. Durante los 4 años (2016 a 2019), se obtuvieron los resultados representados en la gráfica 3.

Gráfica 3.

Comedores Escolares



Fuente: Cuenta con datos e imagen del portal web (Distrito, 2019)

En la tabla No. 3, se presenta la evolución que se de los años 2016 – 2019, en cuanto a las raciones entregadas, como el aumento de comedores en sitio y la implementación de las cocinas móviles.

Tabla 3

Evolución de los comedores escolares 2016 a 2019

AÑOS	RACIONES ENTREGADAS	COMEDORES OFICIALES		TOTAL
		SITIO	MOVIL	
2016	909.485	112	0	112
2017	959.257	117	4	123
2018	906.881	139	4	143
2019	942.870	152	8	160

Nota: Fuente: Elaboración propia con base en información de informe de Contraloría General de la República.

Con una inversión que supera los 4.000 millones de pesos, las cocinas móviles aseguran el almacenamiento, producción, preparación y distribución de desayunos y almuerzos a los estudiantes. Estas cocinas son lo más parecido a los conocidos ‘food trucks’, las cocinas móviles cuentan con máquinas lavavajillas, hornos profesionales, procesadoras de vegetales, congeladores y licuadoras industriales, entre otros elementos.

Miden 12 metros de largo por 4.88 metros de ancho y 2.50 metros de alto, además cuentan con la posibilidad de ser trasladadas mediante un sistema de remolque, permitiendo optimizar los espacios en los colegios.

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

Cuenta con caras interiores en lámina de acero inoxidable, piso vinílico de dos milímetros diseñados para áreas de manejo de todo tipo de alimentos y dos ventanas, una para entregar los alimentos calientes y la otra para recibir el menaje utilizado. (Cívico, 2017). También tiene un área de alistamiento donde se limpian, pelan, cortan, y alistan los alimentos y cuenta con herramientas como un pelador de tubérculos que puede pelar hasta 8 kilos de papas por minuto y un procesador de vegetales con 8 discos de corte. Las otras dos áreas de las cocinas móviles están compuestas por el área de cocción y la línea de distribución. La primera cuenta con estufa, licuadora, sartén basculante y un horno industrial combi con capacidad de 10 bandejas para hornear, freír y cocinar. Este horno puede cocinar a vapor, con aire caliente o mixto para garantizar la cocción adecuada de los alimentos. Por su parte, la línea de distribución cuenta con cinco bandejas de servicio con sistema de regulación de 65 grados de temperatura para mantener la comida caliente.

Gráfica 4.

Cocinas Móviles



Fuente: Cuenta con datos e imagen del portal web (Bogotá A. d., 2018)

Lo anterior permite evidenciar que estas cocinas móviles cuentan con una estructura de calidad, que permite la preparación y distribución de raciones en caliente, dentro de las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, a pesar de ser espacios modulares y de fácil instalación que cumple con los criterios de infraestructura en construcción tradicional.

Ocho personas integran el equipo para cada cocina móvil. Una de ellas es el chef, encargado de la parte operativa y administrativa de las cocinas que manejan un ciclo de menús para 22 días aprobado por la Secretaría de Educación del Distrito y basado en recomendaciones de energía y nutrientes por grupos edad, hábitos y costumbres alimentarias. A las 3:00 a.m. los equipos de las cocinas móviles inician el trabajo para preparar los alimentos e iniciar el servicio de desayuno a las 6:30 a.m. Para los almuerzos, el trabajo inicia a las 5:30 a.m. Cada cocina, en promedio, sirve 400 raciones diarias. Con esta modalidad se beneficiarán más de 9.400 estudiantes en las localidades de Usaquén, Engativá, San Cristóbal, Kennedy Fontibón. (Maestra, Así operan los novedosos comedores escolares móviles de Bogotá, 2018)

Con el objeto de aumentar la cobertura del servicio integral de desayunos y almuerzos escolares, la Secretaría de Educación del Distrito diseñó y construyó ocho (8) cocinas móviles, una modalidad de producción innovadora y eficiente que garantiza a nuestros estudiantes los más altos estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Estas cocinas cuentan con equipos de última tecnología para la elaboración de menús variados y con preparaciones del más alto aporte nutricional.

En la tabla 4, se relacionan las sedes educativas que cuenta con cocina móvil y la capacidad autorizada para el año 2019, acorde a lo informado y divulgado por la secretaria de Educación en la Interventoría.

Tabla 4*Capacidad autorizada cocinas móviles año 2019*

No	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAPACIDAD AUTORIZADA AÑO 2019
1	Colegio Agustín Fernández	900
2	Colegio Aquileo Parra	738
3	Colegio Aldemar Rojas Plazas	700
4	Colegio Técnico Tomas Rueda Vargas	700
5	Colegio Nacional Nicolas Esguerra	850
6	Colegio La Palestina	205
7	Colegio Republica de Colombia	480
8	Colegio Chuniza Famaco	977

Nota: Fuente: Elaboración propia con cupos autorizados por sede educativa secretaria de educación.

Teniendo en cuenta la importancia de entrega de la comida caliente en sitio y la comida caliente transportada, para la población objeto, que hacen parte del programa, se evidencia que, durante el periodo documentado, se realizaron más entregas.

Gráfica 5.*Comida caliente en sitios vs. comida caliente transportada*

Fuente: Cuenta la imagen del portal web (D.C. 2017)

Es importante resaltar que los colegios públicos de Bogotá en su gran mayoría cuentan con más de una sede y en cada una de estas puede funcionar jornada mañana, tarde e incluso noche, en la tabla 5 (Tipos de raciones establecidas en los años 2016 – 2019), que se expone a continuación cuando se hace referencia a sede se interpreta como cada una de las entregas que se realiza por jornada.

Tabla 5

Tipos de raciones establecidas en los años 2016 - 2019

TIPOS RACIÓN	DE SEDES ESCOLARES CON SUMINISTRO REFRIGERIOS ESCOLARES	SEDES ESCOLARES CON SUMINISTRO DE COMIDA CALIENTE (SIDAE)
2016	1304	233
2017	1560	270

2018	1376	360
2019	1389	444

Nota: Fuente: Elaboración propia.

Así mismo es importante aclarar que las raciones entregadas a diario varían por la misma dinámica de los colegios, el departamento de novedades de la secretaria está articulado con todas las sedes educativas mediante un enlace el cual normalmente es un funcionario del colegio, el cual debe informar con anticipación a la secretaria o interventoría según sea el caso la variación del suministro a entregar o cancelación, lo cual permite una mejor logística y no reubicar o desnaturalizar raciones por no consumo de los estudiantes.

En el año 2019 se logra el aumento en las raciones de refrigerios y de comida caliente, frente a los entregados en el 2016, es decir que se pasó de un 17,3% a 31,9%, logro que se obtiene por la incorporación de nuevos comedores escolares y cocinas móviles, es decir con mejoramiento en infraestructura. Por lo cual en los años restantes el incremento es de manera ascendente.

Eficiencia en el aporte nutricional de los estudiantes generado por una mayor cobertura de comida caliente en sitio y Comida Caliente transportada

El trabajo pedagógico realizado con padres, estudiantes y docentes, durante la ejecución del programa generó la sensibilización de la importancia de la buena alimentación, que deben tener los niños, niñas y adolescentes.

En cada una de las sedes educativas se lleva a cabo un comité de alimentación escolar (CAE), en el cual se reúnen los diferentes actores que intervienen en el programa: Rector, enlaces, operadores, alumnos, padres de familia e interventoría, con estos comités se pretende optimizar la operatividad, fomentar la pertenencia con el programa y dar relevancia al impacto que tiene una buena alimentación y unos los hábitos saludables.

Durante la ejecución del programa las entregas de alimentos se realizaron por medio de empresas conocidas a nivel nacional, donde el perfil nutricional de los alimentos contaba con los parámetros de la Resolución 3803 de 2016 por la cual se adoptan las nuevas Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana - RIEN.

Durante los últimos años Bogotá se posicionó como la ciudad con el mejor PAE del país, reconocimiento realizado por *“el Gobierno Nacional reconoció durante la gala anual de la Noche de los Mejores, a la Secretaría de Educación por ser la entidad territorial con la mejor gestión educativa, ya que ofrece atención a más de 780.000 personas, en 385 colegios públicos de las 20 localidades de Bogotá y exaltó el Programa de Alimentación Escolar como la experiencia más significativa del país”*. (Capital, 2018), obteniendo así el reconocimiento como Mejor programa de Alimentación Escolar del país (Men -2018), garantizando la atención del 100% de estudiantes

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

de días del año escolar. Por otra parte, se implementó un modelo de contratación transparente que permite la pluralidad de oferentes, elimina la intermediación y fortalece los mecanismos de seguimiento y vigilancia sanitaria, con la alianza con Colombia Compra Eficiente se permitieron tener ahorros del orden de los 62.000 millones de pesos, entre los años 2017 y 2019, lo que demuestra eficiencia en el uso de los recursos públicos, realizando mediante un proceso licitatorio de mecanismo de agregación de demanda y contrato interadministrativo. Diferentes a los utilizados en años que se adelantaban por medio de la selección abreviada por bolsa de productos, selección abreviada por subasta inversa electrónica.

Gráfica 6.

Modelo de contratación implementado



Fuente: Cuenta con datos e imagen del portal web (D.C. 2017)

En primera instancia se creó una alianza entre la Secretaría de Educación del Distrito y la Agenda Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente; luego, se definió un acuerdo en el marco de precios, del que depende la compra de todos los alimentos de los refrigerios; y, finalmente, se elaboró el instrumento de agregación de demanda, con el que seleccionaron los operadores que realizan el ensamble en planta y la distribución. El modelo implementado permite dividir la operación en compra de alimentos y logística, permitiendo: Pluralidad de oferentes, Mayor valor por dinero, Optimización y ahorro de recursos públicos.

Este sistema funciona gracias a la especialidad del trabajo. Por ello, se separó la preparación de alimentos del servicio de almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares; lo que permite aprovechar las economías de escala derivadas de la especialización de los diferentes tipos de empresas. (Distrital S. d., 2018)

Gráfica 7.

Proceso de alistamiento de las comidas.



Fuente: Cuenta con datos e imagen del portal web (D.C. 2017)

Uno de los aspectos al que se le debe dar cubrimiento y prioridad de acuerdo a la resolución 3429 de 2010, de la Secretaría de Educación del Distrito, es a contribuir en el derecho a la vida sana, garantizar que el apoyo alimentario que se proporcionan tenga calidad nutricional, fomentando la promoción de prácticas adecuadas de alimentación y de actividad física y la construcción colectiva de una cultura de la alimentación saludable.

En la gráfica 8, se presenta la calidad nutricional y variación en desayuno y almuerzos escolares, encontrando los menús, el diseño utilizado, el aporte nutricional y los componentes de las comidas entregadas.

Gráfica 8.

Calidad nutricional y variación en desayuno y almuerzos escolares.



Fuente: Cuenta con datos e imagen del portal web (D.C. 2017)

Para garantizar esta política los 20 menús que conforman el ciclo, deben aportar el promedio de energía y nutrientes equilibrados para dar cumplimiento a la minuta patrón la cual corresponde a la lista de preparaciones que conforma un complemento alimentario.

- Refrigerios Escolares: Control en el aporte de nutrientes (-sodio, - azúcar + proteína)

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

- Desayunos y almuerzos: Mejora en 40 preparaciones de almuerzos y desayunos escolares
- Agua: Incorporación de agua en ambas modalidades e instalación de 126 puntos de hidratación en comedores escolares

Esta herramienta establece los parámetros a seguir como son: distribución por tiempo de consumo, componente de alimentos, cantidades, peso neto, peso servido, aporte y adecuación nutricional de calorías y nutrientes establecidos para cada grupo de edad.

Resultados

Desde el 2011, que se estableció que el PAE se trasladara del ICBF al Ministerio de Educación Nacional (MEN) con el objetivo de alcanzar las coberturas universales y que desde el MEN se desarrolle la orientación, ejecución y articulación con las entidades territoriales. El Distrito ha orientado sus esfuerzos en cumplir con la cobertura y calidad según los lineamientos del MEN.

El programa cuenta con cobertura en la ciudad de Bogotá en un 100%, en el periodo 2016 – 2019, siendo galardonado en el 2018, como el mejor PAE del país, por Ministerio de Educación Nacional (MEN) y un reconocimiento a una de las 10 prácticas de alimentación escolar en América Latina (FAO – 2018).

En el periodo del 2016 – 2019, se ejecutaron diferentes obras con el fin del mejoramiento del programa, el aumento de nuevas sedes educativas con comedores escolares y la implementación de las cocinas móviles como una solución para que el programa llegue a todas las zonas, mejoró las condiciones de elaboración de comida caliente “restaurante escolar” al igual que la capacidad de cobertura educativa sin importar la localidad, condición económica o social de los estudiantes activos.

Los recursos económicos utilizados para la inversión de las cocinas móviles fueron ejecutados de manera eficiente, eficaz y económica de acuerdo al acatamiento de las normas y principios que rigen la contratación pública, siendo el 91 % recursos propios y el 9 % Recursos del gobierno nacional, donde el modelo de contratación utilizado genero reconocimientos por

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

(OPEN CONTRACTING PARTNERSHIP – 2017), como modelo de compras públicas y (UNESCO 2019) documentación de modelo de contratación refrigerios escolares.

De igual manera se obtuvo durante la ejecución de administración el reconocimiento por la (OEA – 2018) como Premio interamericano de la innovación para la gestión pública efectiva.

Conclusiones

El programa PAE (Programa de alimentación escolar) fue asumido por la Secretaría de Educación del Distrito de Bogotá, esto generó la motivación y la valoración del uso adecuado y el aprovechamiento de la alimentación escolar en una nueva cultura alimentaria desde los padres de familia hasta niños, niñas y adolescentes, contribuyendo en mejora de condiciones y calidad de vida de los grupos familiares, obteniendo una mayor cobertura de Comida Caliente y comida caliente transportada en la ciudad de Bogotá D.C.

El programa de alimentación escolar de la ciudad de Bogotá PAE, cuenta con una estructura sólida, bien pensada y ejecutada; además de cumplir con lo dispuesto en la resolución 29452 de 2017 va más allá al punto de involucrar políticas públicas de seguridad alimentaria nutricional SAN e involucrar estilos de vida saludable en la población que es beneficiaria.

Se determina que en el periodo 2016-2019 se da un buen uso a los recursos que se destinan al programa y se trabajó de manera ardua para lograr la cobertura de la totalidad de los estudiantes activos durante todo el tiempo que hay vigencia de calendario escolar.

Bogotá siendo la capital de país, tomó delantera en el tema, por lo cual hoy las 20 localidades de la ciudad, cuenta con una ejecución del 100% frente al programa, la totalidad de estudiantes de las instituciones educativas distritales y en convenios administrativos obtuvieron una comida caliente en las mañanas frías de la ciudad. También cuenta con una calidad en cada uno de los menús, que son entregados en los diferentes medios ya sea en los restaurantes escolares o cocinas móviles siendo los medios que se crearon con el fin de llegar a las zonas donde no se puede cocinar, por lo cual hoy se cuentan con 8 cocinas móviles.

El proceso de Planeación dentro de la Gestión Pública, permite tener una ejecución satisfactoria de los diferentes sectores de inversión, por medio de distintos instrumentos para cumplir las metas. Es así como el Distrito en el periodo 2016-2019, a través de sus mecanismos implementados para el programa de alimentación escolar alcanza una efectividad llegando a todos los estudiantes las Instituciones Educativas Oficiales con calidad y oportunidad.

Bibliografía

- Agricultura, F. -O. (1 de enero de 2015). Programa Nacional de Alimentación Complementaria Escolar (PNACE 2015-2020). <http://www.fao.org/faolex/results/details/es/c/LEX-FAOC152754/>
- Anexo Técnico SIDACE. (s.f.). Servicio Integral De Desayunos, Almuerzos Y Cenas Escolares: <file:///D:/Desktop/UNAD/Semestre%202/Proyecto%20de%20grado/ANEXO%20TECNICO%20SIDACE%20NUEVO-lina.pdf>
- Bogotá, A. d. (31 de diciembre de 2018). Bogotá líder en alimentación escolar en el país. <https://bogota.gov.co/asi-vamos/alimentacion-escolar-en-bogota>
- Bogotá, C. d. (2018). Informe Estructural - Plan Sectorial de Educación PAE - 2016 - 2018. Bogotá D.C.
- Bolivia, M. d. (s.f.). Lineamientos técnicos administrativos y estándares de calidad de la alimentación complementaria escolar. <https://www.minedu.gob.bo/files/publicaciones/upiip/Lineamientos-Tcnico-Administrativos-y-Estndar-de-Calidad-de-la-ACE.pdf>
- Brasil, G. F. (mayo de 2012). Análisis detallado de las políticas de alimentación escolar en América Latina para el fortalecimiento del programa de alimentación escolar en Colombia. de <http://www.fao.org/3/as230s/as230s.pdf>

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

Capital, C. (11 de Diciembre de 2018). *Obtenido de Bogotá tiene la mejor gestión educativa y el mejor PAE del país: <https://conexioncapital.co/bogota-mejor-gestion-educativa-y-pae-pais/>*

Cívico, L. L.-P. (30 de Agosto de 2017). Colegios públicos en Bogotá tendrán 'Food Trucks'. *Obtenido de <https://www.civico.com/bogota/noticias/colegios-publicos-en-bogota-tendran-food-trucks>*

Constitución Política de la República de Colombia. (1991). Bogotá.

Cuevas, A. M. (s.f.). Bogotá Líder En Alimentación Escolar En El País. *<https://bogota.gov.co/asivamos/alimentacion-escolar-en-bogota>*

D.C. 2017, A. M. (s.f.). Programa de Alimentación Escolar 2017 PAE del Distrito Capital. *Obtenido de <file:///D:/Desktop/UNAD/Semestre%202/Proyecto%20de%20grado/2017.pdf>*

Distrital - Bogotá, S. d. (8 de febrero de 2019). *Gestión Educativo. Soporte técnico: https://educacionbogota.edu.co/portal_institucional/gestion-educativa/soporte-tec*

Distrital, S. d. (2019). *servicios-de-alimentación. https://www.educacionbogota.edu.co/portal_institucional/gestion-educativa/servicios-de-alimentacion*

Distrital, S. d. (16 de Noviembre de 2018). *Revista Semana. Obtenido de <https://www.semana.com/hablan-las-marcas/articulo/bogota-tiene-el-mejor-pae-programa-de-alimentacion-escolar-en-colombia/590977/>*

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

Distrito, I. d.-P. (30 de Septiembre de 2019). Informe de gestión - Programa de Alimentación

Escolar del Distrito. Obtenido de

<file:///D:/Desktop/UNAD/Semestre%202/Proyecto%20de%20grado/2019.pdf>

Escolar, A. (s.f.). Secretaria Distrital de Educación.

https://www.educacionbogota.edu.co/portal_institucional/gestion-educativa/descripcion-

[alimentacion-escolar](https://www.educacionbogota.edu.co/portal_institucional/gestion-educativa/descripcion-alimentacion-escolar)

FAO, O. d. (s.f.). La organización. Obtenido de <http://www.fao.org/about/es/>

Gutiérrez, I. M. (2016). Tesis. Impacto del Programa de Alimentación Escolar en el Trabajo Infantil.

<https://repository.urosario.edu.co/bitstream/handle/10336/12091/PortoGutierrez->

[IndiraMargarita-2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.urosario.edu.co/bitstream/handle/10336/12091/PortoGutierrez-IndiraMargarita-2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Londoño, E. P. (26 de abril de 2016). Plan Distrital de Desarrollo "Bogotá mejor para todos 2016-2019". Bogotá.

http://www.sdp.gov.co/sites/default/files/20160429_proyecto_pdd.pdf

López Daza, G. A., Torres P, K., & Gómez García, C. F. (2017). La alimentación escolar en las instituciones educativas públicas de Colombia. análisis normativo y de la política pública alimentaria. Prolegómenos - Derechos y Autores, 16.

Maestra, P. (22 de Octubre de 2017). Palabra Maestra.

<https://www.compartirpalabramaestra.org/actualidad/noticias/bogota-estrena-5-nuevos-comedores-escolares-ya-son-128-operando-en-toda-la-ciudad>

Estrategias y mecanismos utilizados por el PAE en Bogotá D.C. 2016 - 2019

Maestra, P. (3 de Abril de 2018). Así operan los novedosos comedores escolares móviles de

Bogotá. *Obtenido de Así operan los novedosos comedores escolares móviles de Bogotá:*

<https://www.compartirpalabramaestra.org/experiencias/asi-operan-los-novedosos-comedores-escolares-moviles-de-bogota>

Mineducación. (13 de febrero de 2017). *Por qué el PAE en el MEN - Historia.*

<https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-y-media/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Acerca-de/349950:Por-que-el-PAE-en-el-MEN-Historia>

(PAE), *D. d.-E.* (noviembre de 2017). *Anexo Técnico SIDACE nuevo 1.*

<file:///D:/Downloads/ANEXO%20TECNICO%20SIDACE%20NUEVO-1.pdf>

Unidas (ONU), O. d. (s.f.). Organización de las Naciones Unidas - Declaración Universal de los

Derechos Humanos. *Obtenido de <https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights>*