

PROGRAMA DE ALIMENTACION GENERAL Y ESCOLAR – CORPELUVA

Tabla de contenido

1. INTRODUCCION
2. ANTECEDENTES
3. ALIMENTACION Y NUTRICION EN EDAD
4. GUIAS ALIMENTARIAS
5. HABITOS DE ALIMENTACION SALUDABLE
6. COMO ELABORAR MENUS SALUDABLE
7. ¿QUÉ ES?
8. ¿ A QUIEN VA DIRIGIDO?
9. ¿DÓNDE SE DESARROLLA EL PROGRAMA?
10. ¿INSTITUCIONES BENEFICIARIAS?
11. SELECCION DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y BENEFICIARIOS
12. CONTRATACION Y PRESTACION DE SERVICIOS
13. COMEDORES ESCOLARES, COMEDORES COMUNITARIOS
14. COMPONENTE ALIMENTARIO
 - a. ALIMENTACION ESCOLAR
 - b. REFRIGERIO ESCOLAR
 - i. MINUTA PATRON
 - ii. APORTE NUTRICIONAL
 - iii. CARACTERISTICA DE CALIDAD Y COMPRA DE ALIMENTOS
15. COSTOS DE RACIONAMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
16. RUBROS PRESUPUESTALES
17. ESTANDARES DE COMPONENTE ALIMENTARIO
18. ACCIONES BASICAS DE LA ORGANIZACIÓN
19. CONTROL SOCIAL
20. VISIBILIDAD Y TRANSPARENCIA
21. ANEXOS

1. INTRODUCCION

Este programa tiene como objetivo establecer las pautas del programa de alimentación escolar integrado con los procesos para ayudar en la selección de alimentos saludables para preparar la merienda, refrigerio o almuerzo escolar, buscando de esa forma mejorar el acceso al derecho a la alimentación adecuada de las niñas y niños en las escuelas públicas, privadas, universidades, proyectos, distribución alimentaria comunitaria entre otras acciones de alimentación en todo nuestro país. El trabajo es el resultado del análisis de los datos relevados sobre los hábitos alimentarios en el Informe del estudio sobre particularidades socio culturales relacionadas a la alimentación escolar y producción de zonas seleccionadas, en las localidades de Cali, Quibdó, Bogotá, Medellín, Barranquilla, Cartagena, Santa Marta, entre otros localizados en los departamentos del Valle del Cauca, Antioquia, Amazonas, Choco, La Guajira, Cundinamarca, Cauca, así como las épocas de cultivo de los alimentos para que así se puedan elaborar menús saludables y adecuados tanto a la zona como a la época de cultivo de los alimentos locales. Presenta de forma sencilla los conceptos de la alimentación saludable basada en las recomendaciones y las Guías Alimentarias de Colombia y el mundo publicados en los entes de control. Además, el programa y este documento y sus anexos ofrece recetas sencillas de platos que se pueden elaborar recetas de comidas en base a los producidos en las huertas escolares, de fácil preparación y que pueden servir como elecciones saludables en el momento de elaborar los menús de la merienda y almuerzo escolar para niñas y niños durante el periodo lectivo.

2. ANTECEDENTES

a. Situación en Colombia

En Colombia, la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional, ENSIN (ICBF, 2010) encontró que sólo el 20,5% de los colombianos consumen frutas 3 o más veces cada día y que únicamente 3 de cada 10 personas consumen todos los días verduras y hortalizas, de hecho, sólo el 6,4% lo hacen 2 o más veces. Lo que es más preocupante, es que el bajo consumo de frutas y hortalizas-verduras se agudiza en los estratos sociales bajos y en las zonas rurales donde paradójicamente se producen. La recomendación de consumo mínimo hecha por la OMS (Organización Mundial de la Salud) y la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) para prevenir enfermedades no transmisibles y mantener una buena salud es de 400 gramos entre frutas y verduras al día. Dado lo anterior, en 2004, la OMS adoptó la Estrategia Mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud, cuyos objetivos se orientan a: 1) reducir los factores de riesgo de ENT asociados a las dietas poco saludables y a la inactividad física a través de medidas de salud pública; 2) incrementar los conocimientos y concienciación acerca de la influencia de la dieta y la actividad física en la salud; 3) fortalecer las políticas y planes de acción mundiales, regionales y nacionales para mejorar la alimentación y, 4) seguir de cerca los datos que permitan monitorear el comportamiento de este factor en la morbilidad de las naciones (OMS, 2002).

Como parte de las metas planteadas en esta estrategia a nivel poblacional, con respecto a la alimentación (OMS, 2002), se presentan las siguientes:

- Lograr un equilibrio calórico y un peso saludable.
- Reducir la ingesta calórica procedente de las grasas, cambiar las grasas saturadas por las insaturadas y eliminar los ácidos grasos trans.
- Aumentar el consumo de frutas, verduras, legumbres, cereales integrales y frutos secos.
- Reducir la ingesta de azúcares libres.
- Reducir el consumo de sal (sodio), cualquiera que sea su fuente, y garantizar que la sal consumida esté yodada.

b. Objetivos nacionales e internacionales

Según el Informe sobre la Salud en el Mundo (OMS, 2002b), la carga de morbilidad es atribuible a factores de riesgo relacionados con la alimentación; señala que la hipertensión arterial, guarda relación directa con la ingesta de sal, la obesidad, el nivel de ejercicio físico y el consumo de alcohol. Como consecuencia de los efectos de esos factores la tensión arterial suele aumentar con la edad, excepto en las sociedades donde el consumo de sal es relativamente bajo, la actividad física es

frecuente y la obesidad es casi P á g i n a | 7 Documento Guía Alimentación Saludable inexistente. La mayoría de los adultos tienen niveles inadecuados de tensión arterial, y esta situación es similar en los países en desarrollo y en los países desarrollados; no obstante, éste informe señala que en Europa los niveles de tensión arterial son especialmente altos. Sumado a lo anterior, indican que cerca de 7.1 millones de muertes ocurren a causa de la hipertensión arterial, cifra que representa el 13% de la mortalidad total; aunque la mayoría de las muertes se producen en una edad avanzada o en el grupo de ancianos, las pérdidas de años de vida (AVAD) comprende una proporción menor del total mundial indicando 64,3 millones de AVAD, es decir, el 4,4% del total (OMS, 2002b).

Colombia ha experimentado una transición demográfica importante desde mediados del siglo XX. Para el período 2010–2015 se estimó una esperanza de vida al nacer de 75,2 años (78,5 para las mujeres y 72,1 para los hombres), una tasa bruta de mortalidad de 5,8 por 1.000 habitantes; una tasa bruta de natalidad de 18,9 por 1.000 habitantes y una tasa global de fecundidad de 2,4 hijos por mujer, lo que resulta en una tasa media anual de crecimiento de 1,15% (OMS, 2008). Desde los años cincuenta la esperanza de vida aumento más de 20 años en Colombia, aunque persisten notables diferencias internas: por ejemplo, la esperanza de vida en Bogotá alcanza los 74,6 años y la de Chocó solo los 63,5 años; esta diferencia señala una inequidad importante en el acceso a los determinantes sociales de la salud.

La alimentación no saludable, como factor estructural en las últimas décadas ha presentado modificaciones en los patrones alimentarios asociados a las transformaciones económicas, sociales y demográficas, substituyéndose la alimentación tradicional basada en alimentos naturales por alimentos de alto contenido de grasa y alimentos elaborados. En las poblaciones urbanas, se ha modificado el régimen alimenticio a expensas del consumo de grasas y azúcares y la disminución del consumo de frutas y vegetales.

Dado lo anterior, se identifica que la adición de sal en la mesa no es el único problema. En gran parte de la población, la mayor cantidad de sal en la dieta proviene de los platos preparados, alimentos precocidos, incluyendo el pan, carnes procesadas, e incluso cereales para el desayuno. Adicionalmente, las bebidas de tipo gaseosa y refrescos son consumidas por 1 de cada 5 colombianos por lo menos una vez al día. Las golosinas y dulces son consumidos por al menos el 30% de la población cada día, así mismo, los fritos están presentes en el menú diario del 32% de los colombianos. En las zonas urbanas el 60% de la población ingiere comidas rápidas en un mes usual, en las zonas rurales esta cifra es menor con el 19,8% de la población.

c. Objetivos del programa

Este programa de alimentación se basa en dos ejes que se consideran constitutivos de las políticas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. el primer eje es la educación para la sostenibilidad, teniendo como principal énfasis la ejecución e implementación de proyectos educativos que vinculen la alimentación y nutrición y el medio ambiente con el aprendizaje y el rendimiento escolar, con énfasis la huerta escolar; ii. el segundo eje es la producción y comercialización de alimentos para alimentación escolar, a través de la compra directa de la agricultura familiar, con la consecuente capacitación de pequeños productores y/ agricultores familiares para que puedan organizarse en entidades jurídicas y estar preparados para atender la demanda de la alimentación escolar con productos en cantidad y calidad suficientes.

d. Descripción de metodología

En ese marco se trabajó en la elaboración de menús saludables conforme a las características socioculturales de los departamentos colombianos. Para ello se trabajo en base a la investigación realizada para la identificar las particularidades socio-culturales relacionadas a la alimentación, cultura, producción y características agro-ecológicas de los citados Departamentos, además del estudio realizado para Identificar la capacidad productiva local de la Agricultura Familiar, para cubrir demanda de productos para la alimentación escolar de forma prioritaria.

e. Objetivos del proceso dentro del programa

Elaborar Programas de menús saludables conforme a las características socioculturales de la zona o personas a atender.

- i. **Objetivos específico #1**
Entregar una minuta programable a instituciones educativas que refieran necesidades de alimentación en especial y/o procesos de distribución de alimentos
- ii. **Objetivo específico #2**
Realizar, liderar e integrar proyectos que integren dentro de sus prioridades la alimentación escolar, y/o la lucha contra la desnutrición.
- iii. **Objetivo específico #3**
Elaborar, integrar, soportar y distribuir minutas, menús, proyectos de alimentación saludable.

3. ALIMENTACION Y NUTRICION EN EDAD

La primera etapa del desarrollo físico, psíquico y social de la persona es la infancia, y la alimentación es uno de los factores más importantes que determina el crecimiento y desarrollo de las niñas y niños. Las necesidades de los diferentes nutrientes van variando dependiendo del ritmo de crecimiento individual, del grado de maduración de cada organismo, de la actividad física, del sexo y también de la capacidad para utilizar los nutrientes que de los alimentos consumidos durante la infancia. Es por eso que una alimentación y nutrición correcta durante la edad escolar permite a la niña y al niño crecer con salud y adquirir una educación alimentario nutricional deben ser los principales objetivos para familias y docentes, pues la malnutrición, tanto por déficit (desnutrición) o por exceso (sobrepeso y obesidad), puede tener resultados indeseados a corto y largo plazo. Hay que tener en cuenta que en la infancia es cuando se comienzan a formar los hábitos alimentarios que, correctos o no, se mantendrán durante toda la vida.

4. GUIAS ALIMENTARIAS

Los 7 grupos de alimentos están distribuidos en los niveles de la gráfica de forma que ayude a las familias a elegir una alimentación saludable, consumiendo diferentes tipos de alimentos en sus comidas diarias para cubrir las necesidades nutricionales de los miembros de la familia.

Todos los grupos de alimentos son importantes porque se complementan entre sí y brindan diferentes cantidades de sustancias nutritivas al cuerpo, por eso hay que tener en cuenta la cantidad de alimentos que debemos consumir de cada uno de los Grupos que se encuentran en los distintos niveles de la escala nutricional de las Guías Alimentarias. Es por eso que la escala nutricional tiene los colores del semáforo porque hay alimentos que se deben consumir todos los días como lo que están en la base de la escala de color verde, los que están en el nivel de color amarillo se deben consumir de forma moderada, y menos de los alimentos que están en el ultimo nivel rojo.

Por lo tanto, para una alimentación saludable, es fundamental tener en cuenta las recomendaciones de las Guías Alimentarias y realizar como mínimo cinco comidas al día: Desayuno, Media mañana, Almuerzo, Merienda y Cena. Además, se debe consumir diariamente alimentos de los 7 grupos.

La combinación de los diferentes grupos favorece el consumo adecuado de sustancias nutritivas para cubrir todas las necesidades del cuerpo.

Las Guías Alimentarias contienen 12 recomendaciones de las cuales 9 hacen referencia al consumo variado de alimentos y las otras 3, hablan de la importancia de promover los estilos de vida saludables.

<p>1 Para una alimentación sana, todos los días consume un poco de: Cereales, tubérculos y derivados, Frutas, Verduras, Leche y derivados, Carnes, legumbres secas y huevos, Azúcares o mieles, Aceites o Grasas.</p> 	<p>6 3 de fideo, 1 de lenteja, 1 de poroto, 3 de locro, 1 de soja, 3 de arroz.</p> <p>Es importante consumir legumbres secas con cereales 2 a 3 veces a la semana porque juntos alimentan mejor.</p> 
<p>2 Coma todos los días al menos 2 frutas para mantenerse sano.</p> 	<p>7 Consuma menos azúcares o mieles para cuidar sus dientes.</p> 
<p>3 Coma todos los días verduras de color verde y amarillo porque tienen vitaminas.</p> 	<p>8 Consuma aceite de origen vegetal en vez de grasa animal porque es más saludable.</p> 
<p>4 Es bueno consumir al día dos tazas de leche o yogur o 2 pedazos de queso para tener huesos y dientes sanos.</p> 	<p>9 Prepare sus comidas con sal yodada pero en pequeña cantidad.</p> 
<p>5 Es saludable comer diferentes tipos de carnes, sin grasa, por lo menos 4 a 5 veces a la semana.</p> 	<p>10 Lávese bien las manos y los alimentos para evitar enfermedades.</p>  <p>11 El consumo de bebidas alcohólicas daña la salud.</p>  <p>12 Todos los días camine por lo menos 30 minutos para mantenerte saludable.</p> 

Grupo de Alimentos	Porciones	Cantidad de Alimentos por porción
Leche y Derivados	3 a 4	<p>1 taza de leche (200ml) 1 yogurt chico (140ml) 1 pedazo chico de queso (30g)</p>
Carne, huevos y Legumbres secas	2	<p>1 trozo chico de carne, pescado o menudencia (2 cda. ~30g) 1 muelito de ave (30g) 1 huevo (50g) 1/4 plato de legumbres (5 cda. ~60g)</p>
Verduras	2	<p>1 tomate chico 1 cebolla chica 1 ajo 1 pedazo de zapallo 1 zanahoria chica hoja de lechuga 1 locote chico</p>
Frutas	3	<p>1 porción = 100g</p> <p>1 mandarina chica 2 rodajas de piña 1 guayaba grande 1 naranja chica 1 banana 1/2 mamón 1 mango chico 1 pera chica 1 manzana chica 1 pomelo mediano</p>
Cereales, derivados y tubérculos	4 a 7	<p>plato de arroz (150g) 1/2 plato de fideo (150g) 1 batata chica (100g) 1 mandioca mediana (100g) 1 bollo de pan 7 coquitos 5 rosquitas 1 galleta mediana</p>
Azúcares o mieles	4	<p>1 cda. de azúcar (10g) 1 cda. de azúcar (7g) 1 cda. de azúcar (7g)</p>
Aceites o Grasas	3	<p>1 cda. de aceite (5g) 1 cda. de manteca (7g) 1 cda. de margarina (7g)</p>

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay/ FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Roma. Octubre. 2001-

La infancia constituye una etapa de la vida en la que la correcta alimentación tiene un papel esencial. Cualquier tipo de malnutrición, por exceso o por deficiencia, puede tener consecuencias en la capacidad de aprendizaje y el estado de salud a corto y largo plazo de las niñas y niños.

IMPORTANTE

No existen alimentos buenos o malos, sino que la alimentación de las niñas y niños debe estar de acuerdo a sus necesidades nutricionales.

5. HABITOS DE ALIMENTACION SALUDABLE

Los hábitos alimentarios son el resultado del comportamiento de las personas en el momento de preparar y consumir los determinados alimentos como una parte de sus costumbres sociales, culturales y religiosas, y que está influenciado por múltiples factores como los socioeconómicos, culturales y geográficos. Los hábitos alimentarios empiezan a formarse desde el momento del nacimiento y se desarrollan durante la infancia y, especialmente, en la adolescencia. En la primera infancia la alimentación está determinada principalmente por los alimentos ofrecidos por la familia, escuela y colegio de la niña y del niño, ya que es donde conviven todos los días desarrollando su proceso de socialización y aprendizaje diario.

Anexo #1 : Guía de Alimentación

IMPORTANCIA DE CADA COMIDA:

El desayuno: Antes de ir a la escuela el desayuno es una de las comidas más importante del día y debería cubrir, al menos, el 20 a 25% de las necesidades nutricionales de las niñas y niños en edad escolar. Se deben servir alimentos nutritivos como lácteos, frutas y panes que les gusten a las niñas y niños para facilitar que no dejen de comer el desayuno

La Media Mañana o Media Tarde: (merienda) La merienda de la mañana o de la tarde es un tiempo de comida entre el desayuno y el almuerzo o entre el almuerzo y la cena. Tiene como objetivo principal hacer con que la niña o el niño lleguen con menos hambre al almuerzo o cena y además para que se pueda distribuir mejor durante el día el consumo de los nutrientes necesarios para el buen funcionamiento del cerebro y del cuerpo. Debe cubrir de 10 a 15% de las necesidades nutricionales de las niñas y niños.

Almuerzo: Es el momento del día en que se come la comida más consistente y debe cubrir al menos 25 - 35% de las necesidades nutricionales diarias de la niña o niño.

Cena: Se debe promocionar la “cena en familia” y el consumo de alimentos variados para mantener una alimentación saludable. Debe ser consumida no muy tarde para evitar que la proximidad al momento de dormir impida que las niñas y niños duerman bien. Debe cubrir de 25 a 30% de las necesidades nutricionales

6. COMO ELABORAR MENUS SALUDABLE ESOLAR

Si queremos que las niñas y niños en edad escolar lleguen a la edad adulta con hábitos alimentarios saludables y propios de la cultura de su área geográfica, hay que “presentarles” los alimentos en la casa y en la escuela para que puedan aprender a tener una alimentación y nutrición adecuadas desde chicos. La educación nutricional exige de los padres y docentes paciencia, dedicación y respeto por las niñas y niños, dado a que muchas/os de las/os niñas/os tienen buen apetito, son curiosas/os y les encanta probarlo todo, lo que facilita la tarea educativa sobre la alimentación y nutrición. Del otro lado están las niñas y niños que son más inapetentes, perezosas/os, desinteresadas/os por la comida, e incluso algunas/os la utilizan para conseguir lo que desean. Lo importante es siempre tener en cuenta que las niñas y niños en edad escolar estén consumiendo la cantidad de alimentos necesarios para cubrir sus necesidades nutricionales y que estén creciendo de forma adecuada, lo que se puede hacer el seguimiento fácilmente tomando el peso y la talla para saber su estado nutricional, durante todo el año lectivo.

7. ¿QUÉ ES?

El Programa de Alimentación Escolar, consiste en el suministro organizado de un complemento nutricional con alimentos inocuos, a los niños, niñas, adolescentes y adultos mayores que se encuentran matriculados en el sistema educativo público, privado, mixto, cursos, proyectos o beneficios de nuestra organización, y al desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, en adecuados hábitos alimenticios y estilos de vida saludables, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo, con la participación activa de la familia, la comunidad, los entes territoriales y demás entidades.

8. ¿A QUIEN VA DIRIGIDO?

A niños, niñas, adolescente, adultos mayores de las áreas rurales y urbanas de país, de los diferentes grupos étnicos matriculados en el sistema educativo público, privado, mixto, programas, proyectos del país, o en instituciones educativas, en convenio o en concesión con el sector educativo o otros procesos de distribución y cuidado del proceso nutricional.

9. ¿DÓNDE SE DESARROLLA EL PROGRAMA?

Nuestro programa se desarrolla de manera activa dentro de la corporación como ONG y sus efectos en el país y fuera de él, nuestro programa de alimentación lucha por la nutrición alimentaria, por medio de proyectos, programas, instituciones educativas públicas, privadas y mixtas.

10. ¿PRESTACION DEL SERVICIO?

La distribución, dotación, apoyo, selección de nuestros clientes se da de acuerdo al deber ser y la lucha contra la desnutrición infantil y humana, la priorización de los criterios y la focalización de los lineamientos étnicos, administrativos y los estándares de los programas de alimentación existentes en nuestro país; por lo tanto, intervenimos de manera directa en:

- Jardines infantiles
- Instituciones educativas públicas, privadas y/o mixtas.
- Universidades
- Proyectos Educativos y/o de distribución de alimentos.
- Programas que se alineen con nuestro programa de alimentación.
- Dotación de refrigerios laborales, escolares y otros.

11. PRESTACION DEL SERVICIO A INSTITUCIONES EDUCATIVAS O OTROS BENEFICIARIOS

a) Prestación del servicio en instituciones educativas: PAE

- a. Instituciones educativas de área rural
- b. Instituciones educativas del área urbana
- c. Jardines escolares
- d. Prestador de servicio de nivel preescolar

b) Prestación de servicio en otros beneficiarios

- a. Dotación de refrigerios laborales, escolares
- b. Proyectos que soporten alimentación nutricional

12. CONTRATACION Y PRESTACION DE SERVICIOS

La prestación del servicio dentro de los diferentes rubros se realiza conforme a los estándares de los lineamientos nutricionales, la distribución y cuidado de alimentos, las condiciones de procesos estándares de creación de alimentos entre otros, por lo cual nuestros procesos se dividen de la siguiente manera:

- I. La contratación del servicio se realiza de acuerdo a los lineamientos y las limitaciones que nuestros procesos compartan.
- II. Nuestro contrato se firma a través de un consorcio establecido en alianza estratégica con entes de promoción de alimentación escolar, expertos en la distribución, procesos, creadores de alimentos y/o comedores comunitarios o escolares.

Anexo #2: Línea de costos para la vigencia del año en curso

13. COMEDORES ESCOLARES, COMEDORES COMUNITARIOS

- Comedores escolares
Los comedores escolares desempeñan una función nutricional y educativa importante, contribuyen a la adquisición de hábitos alimentarios y son marco de socialización y convivencia. Existe evidencia de que las intervenciones ambientales que incorporan modificaciones en la composición de los menús ofertados en el colegio y en las políticas reguladoras son efectivas para fomentar la adquisición de hábitos alimentarios saludables entre los escolares.

	<p>CORPORACIÓN EDUCATIVA LUISA VALENTINA</p> <p><i>UNIDOS POR LA EDUCACIÓN Y EL DESARROLLO SOCIAL</i></p> <p>PROGRAMA DE ALIMENTACION GENERAL Y ESCOLAR</p>	<p>CLV-DPP-PR-01 Versión 01 Apr. 30-07-2020</p> <p>Página 9 de 11</p>
---	---	---

Cada vez es mayor el número de usuarios de este servicio. La información disponible en este momento indica que la oferta dietética no siempre es consistente con las guías alimentarias para este colectivo. Los aportes insuficientes de verduras, hortalizas, frutas y pescados son los errores más frecuentes, junto con el empleo excesivo de grasas añadidas en las preparaciones culinarias.

o Comedores comunitarios

Más que una entrega de alimentos el proyecto de Comedores Comunitarios, en los que diario se alimentan caleños de escasos recursos, son una oportunidad para realizar la intervención psicosocial de manera integral lo que contribuye a la reconstrucción social y posibilita, no solo calmar el hambre, sino recuperar derechos y brindar los mecanismos de participación ciudadana que permitirá formar parte integral de la vida ciudadana.

Actualmente, más de 80.000 personas sufren el hambre en Cali, por esta razón la alcaldía junto con la arquidiócesis de Cali y otras fundaciones amigas como la corporación educativa luisa valentina asumió la responsabilidad desde su misión a favor de las poblaciones más vulnerables de liderar el programa de Lucha contra el Hambre Alimentando Sonrisas, en asocio con la Pastoral Social de la Arquidiócesis de Cali, en cabeza del presbítero Francisco Leudo.

Alimentando Sonrisas tiene el componente de Desarrollo Humano, el cual está integrado por cinco subcomponentes como lo son psicología, gestión humana, formación, protocolo y sociología. Cada uno de ellos desde su saber específico se encarga de realizar la intervención psicosocial y afianzamiento de los procesos que se vienen desarrollando dentro del territorio; así, la razón de ser de este componente está en el impacto social.

14. COMPONENTE ALIMENTARIO

a. ALIMENTACION ESCOLAR

La complementación alimentaria se refiere al suministro diario durante el calendario escolar, de por lo menos una ración de alimentos, a los alumnos registrados en el Sistema de Matrícula como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones, regalías o diversas fuentes de financiación de la bolsa común, focalizados y priorizados por el Programa.

b. REFRIGERIO ESCOLAR

i. MINUTA PATRON

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio y la ración industrializada lista que se suministran, el ICBF ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional; este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo – peso bruto y peso neto, porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

ii. APORTE NUTRICIONAL

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria fueron definidas de acuerdo con las Recomendaciones Diarias de Calorías y Nutrientes Para la Población Colombiana, elaboradas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar 1988; independiente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

- **Desayuno:** Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y 3 nutrientes, según grupo de edad .
- **Complemento alimentario jornada de la tarde:** Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- **Almuerzo:** Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en las minuta patrón:
 - Proteínas 12 -14%
 - Grasa 28-32%
 - Carbohidratos 55 a 65 %

iii. **CARACTERISTICA DE CALIDAD Y COMPRA DE ALIMENTOS**

Los alimentos que integran las raciones, tanto para preparar en el sitio, como para industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad, para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, como para prevenir las enfermedades transmitidas por ellos.

Estas condiciones, deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en las Fichas Técnicas de los Alimentos, Ración para Preparar en el Sitio y las Fichas Técnicas de Alimentos Ración Industrializada Lista; las cuales se encuentran contenidas en el documento de Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar.

Adicional a las minutas patrón, ciclos de menús y listas de intercambios, se debe elaborar la programación de alimentos, que es la determinación de las necesidades de alimentos para un periodo de tiempo, con el objetivo de cumplir con la alimentación planeada en las unidades de servicio.

La programación debe estar basada en la minuta patrón y ciclo de menús, en el numero de beneficiarios del programa, la disponibilidad de productos de cosecha y en las mejores condiciones de negociación por compra mayorista o de volúmenes de alimentos. Sumado a esto, la compra de alimentos debe estar dirigida a potencializar la producción de alimentos a nivel local.

15. RUBROS PRESUPUESTALES

Anexo #2: Línea de costos para la vigencia del año en curso

16. ESTANDARES DE COMPONENTE ALIMENTARIO

CORPELUVA suministra productos de alimentación para la preparación o distribución directa dependiente de el objetivo a cumplir a través de sus proveedores y aliados de manera directa que soportan y cumplen con los estándares básicos y programaciones que detallan la modalidad de los aportes y el servicio brindado como lo pueden ser los aportes realizados en especie y en dinero para cumplir la meta establecida.

	<p>CORPORACIÓN EDUCATIVA LUISA VALENTINA</p> <p><i>UNIDOS POR LA EDUCACIÓN Y EL DESARROLLO SOCIAL</i></p> <p>PROGRAMA DE ALIMENTACION GENERAL Y ESCOLAR</p>	<p>CLV-DPP-PR-01 Versión 01 Apr. 30-07-2020</p> <p>Página 11 de 11</p>
---	---	--

17. ACCIONES BASICAS DE LA ORGANIZACIÓN

La corporación participa sobre acciones básicas donde diferentes actores intervienen en el proceso que se vinculan en el que hacer y en las acciones básicas que conforman el consorcio dado por el proceso de distribución, alimentación, preparación o compra de los alimentos. Por lo tanto, se especifican los diferentes actores dentro de este programa como los siguientes:

- Preparador: Por medio de alianza estratégica por contrato tipo consorcio nuestra corporación soporta la preparación de alimentos en las diferentes entidades que nos contratan para la preparación de alimentos que se definen por medio de las necesidades que el mismo contratante propone para solucionar de manera directa y alterna los requerimientos de alimentación.
- Operador: Por medio de este realizamos las acciones previas para garantizar por medio de la corporación el servicio de alimentación bajo las condiciones de las cuales fue adquirido.
- Distribuidor: Distribuidor de los alimentos nutricionales básicos.

18. CONTROL SOCIAL

Con el propósito de promover la participación y vigilancia de la ciudadanía en la gestión y prestación del servicio de alimentación nutricional nuestra corporación deja que nuestros ciudadanos realizan la veeduría de la prestación del servicio por medio de:

- Fomentar la participación de la comunidad en los Consejos de Política Social Municipales y Departamentales para la planeación del programa.
- Permitir y facilitar a los organismos de control y a la comunidad, el ejercicio del control social sobre el Programa de Alimentación.
- Desarrollar la herramienta de “Alimentación Visible” construida en el marco legal regulado.

19. VISIBILIDAD Y TRANSPARENCIA

Esta herramienta permite que los contratantes a los cuales se le presta el servicio de la información especifican del programa con respecto a los lineamientos y ejecución de el marco del proceso de nuestro programa de alimentación general y escolar, para ello se creó los formatos de contratación del servicio y los **formatos de visibilidad** de los procedimientos en cada comedor, restaurante o proceso de distribución de alimentos. Nuestro formato contrae la siguiente información

- Numero de contrato o convenio
- Fecha de suscripción de distribución
- Fecha de inicio y fin del servicio
- Ciclo de menú
- Días de atención
- Día de atención
- Numero de raciones entregadas
- Numero de raciones a distribuir por día
- Numero de beneficiarios
- Firma de beneficiarios
- Anexos fotográficos

20. ANEXOS

- Anexo #3: Formato de minuta
- Anexo #4: Plan de calidad alimentaria
- Anexo #5: Formato de calculo de compras y entrega de alimentos
- Anexo #6: Formato de registro y control de asistencia y entrega frente al servicio del programa