Uribia, La Guajira 20 de octubre del 2023

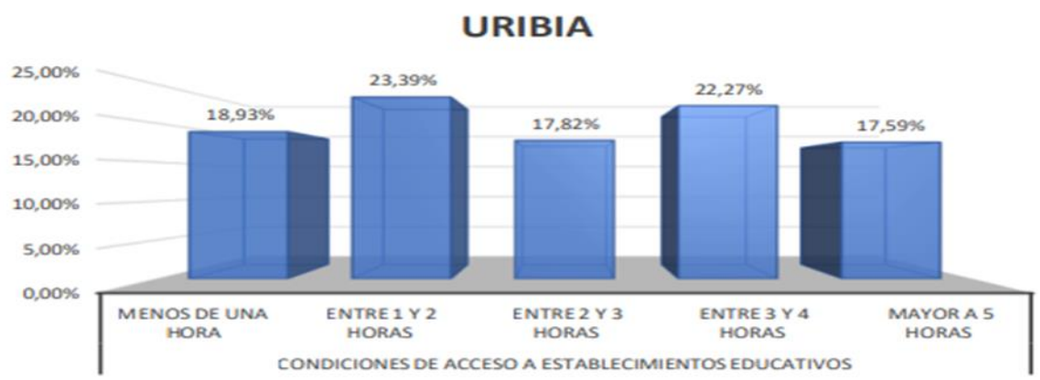
Ref: ANALISIS TECNICO CANASTA DE ALIMENTOS PAE EN CASA HAMBRE CERO

Cordial saludo,

Uribia es el municipio con mayor expansión territorial de la Guajira y la distancia entre una ranchería y otra pueden estar a muchos kilómetros de distancia; adicionalmente las vías de acceso son trochas y carreteras rurales despavimentadas por donde los estudiantes se desplazan para llegar a los establecimientos educativos, como lo revela la imagen, la mayoría se desplazan en 1 y 2 horas y entre 3 y 4 horas para lograr llegar a recibir sus clases

Condiciones de acceso a los establecimientos Educativos Condiciones geográficas (zonas urbanas y rurales).

	CONDICIONES DE ACCESO A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS				
MUNICIPIO	MENOS DE UNA HORA	ENTRE 1 Y 2 HORAS	ENTRE 2 Y 3 HORAS	ENTRE 3 Y 4 HORAS	MAYOR A 5 HORAS
URIBIA	18,93%	23,39%	17,82%	22,27%	17,59%



Ubicación de los establecimientos educativos por área urbana y rural.

Los establecimientos educativos se encuentran en su gran mayoría en el área rural del Municipio, con la intencionalidad de que el servicio educativo llegue a los lugares más distantes del territorio Uribiero.

	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS POR UBICACION	
MUNICIPIO	RURAL	URBANO
URIBIA	98,44%	1,56%

Por las razones antes mencionadas de manera muy respetuosa, esta entidad territorial solicita la aprobación del contenido de la canasta de alimento a entregar bajo la modalidad CANASTA PAE EN CASA HAMBRE CERO.
Teniendo en cuenta las condiciones del territorio, y que actualmente nos encontramos en temporada de lluvias asociada al fenómeno de la niña, por tal motivo se dificulta el trayecto en las vías de acceso de las instituciones y sedes educativas. Por ende, se decide excluir los alimentos perecederos que

conforman la canasta de alimento según lo indicado en el anexo técnico de la resolución 0363 de diciembre del 2022. Además, como solicitud de las autoridades tradicionales en el momento que se concertó el contenido de la canasta de alimentos a entregar. Teniendo en cuenta que los padres/acudientes no llegan en el mismo espacio ni horario ni día a recibir sus alimentos esto trae como consecuencia el desperdicio de los alimentos ha entregar a los beneficiarios.

El grupo que se omitió fue el de las frutas y verduras, no obstante se aumentó el grupo de cereales, a pesar de que en este no se encuentre una relación para realizar un intercambio, se tuvo en cuenta este grupo sabiendo que tiene un contenido significativo en micronutrientes, se tomó esta decisión ya que como sabemos las frutas y verduras son un grupo de alimentos con unas características y propiedades sumamente cuidadosas como su gran actividad de agua y por ende su gran facilidad de descomposición y proliferación de microorganismo, teniendo en cuenta estos factores internos y algunas factores externos como la dispersión de la mayoría de las instituciones y sedes educativas en la zona, al igual que las altas temperaturas del ambiente, es muy difícil poder que se conserve este grupo de alimentos en el proceso de transporte, cabe resaltar que como ente territorial queremos aprovechar y aumentar el número de porcentaje de compras locales que se realiza en la región por ende teniendo en cuenta nuestra ubicación la mayoría de frutas y verduras no son de fácil acceso en esta zona, sin embargo hay una mayor cantidad de distribución del grupo de los cereales, donde se estaría aprovechando este grupo de alimentos y evitando así las posibilidades de desperdicios de grandes cantidades de alimentos y fortaleciendo en el cumplimiento de las normas para la comercialización en la zona y el manejo de productos alimenticios, al igual que la fomentación de un consumo responsable por parte de los beneficiarios.

Canasta de alimentos para lo que hemos descrito como zona Urbana

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
					CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
A, CEREALES Y DERIVADOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	1000,0	1.000,0	3.530,0	67,000	4,000	801,00	90,00	39,00	20,00
B, VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	Cebolla cabezona, cruda	B027	250,0	475,0	190,0	6,650	0,475	36,58	114,00	7,00	19,00
B, VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	250,0	212,5	99,9	1,488	0,213	20,19	57,38	3,00	74,38
C, FRUTAS Y DERIVADOS	Naranja, cruda	C062	1000,0	600,0	246,0	4,200	1,800	52,80	198,00	1,00	12,00
A, CEREALES Y DERIVADOS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	500,0	500,0	1.900,0	45,500	18,500	369,50	20,00	1,00	5,00
A, CEREALES Y DERIVADOS	Maíz blanco, trillado	A046	1000,0	1.000,0	3.570,0	87,000	9,000	779,00	100,00	5,00	60,00
G, LECHE Y DERIVADOS	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	900,0	900,0	4.491,0	236,700	239,400	345,60	8.460,00	4,50	3.321,00
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Lenteja comun, cruda	T026	1000,0	1.000,0	3.870,0	231,000	9,000	610,00	510,00	5,00	270,00
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Frijol cabecita negra, crudo	T007	500,0	500,0	1.955,0	108,000	7,000	302,50	405,00	3,50	80,00
J, HUEVOS Y DERIVADOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	825,0	742,5	1.106,3	93,555	80,190	2,23	393,53	1,65	1.032,08
D, GRASAS Y ACEITES	Aceite de maíz	D006	250,0	250,0	2.250,0	0,000	250,000	0,00	0,00	9,75	0,00
K, PRODUCTOS AZUCARADOS	panela	K033	500,0	500,0	1.820,0	2,500	0,500	451,00	210,00	0,00	195,00
					25028,2	**883,6**	**620,1**	**3770,4**	**10557,9**	**80,4**	**5088,5**

Canasta de alimentos para lo que hemos descrito como zona rural

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
					CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
A, CEREALES Y DERIVADOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	1000,0	1.000,0	3.530,0	67,000	4,000	801,00	90,00	39,00	20,00
A, CEREALES Y DERIVADOS	Maíz blanco, trillado	A046	1000,0	1.000,0	3.570,0	87,000	9,000	779,00	100,00	5,00	60,00
A, CEREALES Y DERIVADOS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	500,0	500,0	1.900,0	45,500	18,500	369,50	20,00	1,00	5,00
A, CEREALES Y DERIVADOS	Avena en hojuelas, precocida	A012	500,0	500,0	2.055,0	84,500	37,500	320,50	270,00	19,50	15,00
G, LECHE Y DERIVADOS	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	900,0	900,0	4.491,0	236,700	239,400	345,60	8.460,00	4,50	3.321,00
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Lenteja comun, cruda	T026	1000,0	1.000,0	3.870,0	231,000	9,000	610,00	510,00	5,00	270,00
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Frijol cabecita negra, crudo	T007	500,0	500,0	1.955,0	108,000	7,000	302,50	405,00	3,50	80,00
E, PESCADOS Y MARISCOS	Atún, enlatado con aceite	E003	220,0	220,0	464,2	56,100	26,620	0,00	17,60	8,58	860,20
D, GRASAS Y ACEITES	Aceite de maíz	D006	250,0	250,0	2.250,0	0,000	250,000	0,00	0,00	9,75	0,00
K, PRODUCTOS AZUCARADOS	panela	K033	500,0	500,0	1.820,0	2,500	0,500	451,00	210,00	0,00	195,00
					25905,2	**918,3**	**601,5**	**3979,1**	**10082,6**	**95,8**	**4826,2**

Dando cumplimiento a la resolución 0363 del 2022, Las entidades territoriales, a través el profesional en Nutricional y Dietética, deberán analizar la disponibilidad de alimentos en territorio para la conformación de la canasta; en todo caso, si se requieren ajustes, los intercambios propuestos y la cantidad de los mismos deberán garantizar el aporte nutricional de los grupos de alimentos establecidos con el análisis nutricional y documento análisis técnico, que justifique esta posible variación en el marco de la autonomía de la entidad territorial; sin desatender la movilización de compras publica locales de alimentos y promoción de alimentos saludables, procurando incluir alimentos fortificados (según disponibilidad)

COMPARATIVO APORTE NUTRICIONAL

NUTRIENTES	CALORÍAS(Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
MINUTA PATRON	19895,8	747,2	595,6	2715,9	11139	84,9	5157,6

NUTRIENTES	CALORÍAS(Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
MINUTA URBANA	25028,2	883,5925	620,0775	3770,39	10557,9	80,4	5088,45

NUTRIENTES	CALORÍAS(Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
MINUTA URBANA	25905,2	918,3	601,52	3979,1	10082,6	95,83	4826,2

En definitivamente, no hay ningún detrimento nutricional en las modificaciones que se pretenden.

Original Firmado
YELENCA GUTIERREZ FAJARDO
Secretaria de Educación de Uribia

Revisó: Dina Luz Daza Barros
Coordinadora PAE Municipio de Uribia

Aprobó: Matilde Rodríguez
Líder de cobertura SEMURIBIA