Distrito Especial, Turístico y Cultural de Riohacha; febrero 2024

Doctor (a):
**LUIS MIGUEL PANA GIL**
Representante legal
Asociación de Autoridades Tradicionales Wayuu del sector de La Sabana Nakuaipa Talaulayu
Dirección: Calle 12 Cra 10 Esquina
Manaure, La Guajira

**Asunto:** Aprobación Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP)

En el Marco de la Resolución 018858 de 2018, Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas» y en la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio; se realizó la revisión de los documentos aportados referentes a: acta de concertación de ciclos de menús, aprobación por autoridades tradicionales, ciclos de menús (planeación, análisis nutricional, recetas y lista de intercambios), documento que describe los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos acorde a los medios disponibles de la zona, plan de compras, plan de remisiones, plan de saneamiento y planes complementarios. Desde el área de cobertura de la secretaria de Educación Departamental de La Guajira, nos permitimos realizar las siguientes consideraciones y solicitudes:

1. Acta de concertación que describa la metodología utilizada y los acuerdos que fueron validados.

   **Cumple.** Se adjunta documento que contiene fecha, hora, lugar, asistentes, desarrollo, conclusiones, anexos y firmas.

2. Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo.
   **Cumple**. Se adjunta documento de aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con la estructura del pueblo Wayuu.

3. Ciclos de menús con planeación, análisis nutricional, recetas y lista de intercambio, diseñados por un profesional en Nutrición y Dietética con tarjeta profesional.

   **Cumple.** Presenta planeación de 20 menús variados, análisis nutricional del grupo etareo de 9 a 13 años 11 meses con cantidades en peso bruto, peso neto, aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes, de acuerdo con el tipo de complemento y la modalidad. Asimismo, presenta las recetas (guía de preparacion) de acuerdo con el nivel educativo del personal manipulador de alimentos vinculado por el operador indígena y lista de intercambios por grupos de alimentos con el fin de mantener el aporte nutricional del menú. Todo lo anterior en los formatos establecidos.

   Además, realizado por las Nutricionistas Liz Patricia Medina Romero con matrícula profesional 1118866464, y Ariannis Paola Povea Pimienta con matricula profesional 06077.

4. Documento que describa el mecanismo de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos.
   **Cumple.** Adjunta documento que describe los medios disponibles y las particularidades culturales del pueblo Wayuu, en el marco de lo dispuesto en el literal b) del artículo 2°, el literal a) del artículo 5°, y el numeral 1 del artículo 7°, de la Ley 21 de 1991.

5. Plan de remisiones.
   **Cumple.** Presenta documento que estipula las cantidades de bienes y servicios y los tiempos de entrega por parte del operador en los Establecimientos Etnoeducativos: Ashajaa de Jamuchechon y Kaanan.

6. Plan de compras.

**Cumple.** Presenta plan de compras que describe las necesidades de bienes y servicios que requieren durante el tiempo estipulado para la prestación del servicio de la alimentación escolar.

7. Plan de saneamiento básico.
   **Cumple.** Presenta plan de saneamiento básico de bodega, comedores y cocinas, acorde con sus usos, costumbres e identidad cultural, estableciendo

   parámetros de acciones, seguimientos, verificaciones y registros, apoyados en procedimientos específicos que disminuyan los riesgos de contaminación de los

   alimentos durante los procesos ejecutados en las unidades de servicio del PAE,

   las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

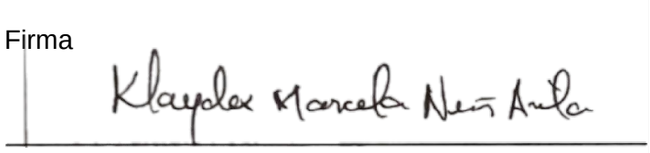
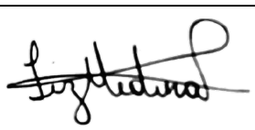
   El plan de saneamiento básico se encuentra integrado por los programas relacionados a continuación:

   - Programa de limpieza y desinfección
   - Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
   - Programa integrado de control de plagas
   - Programa de suministro o abastecimiento de agua potable

   Adicional, aporta plan de capacitación dirigido al personal dinamizador, auxiliar de alimentos y de bodegas, plan de proveedores, plan de mantenimiento preventivo y correctivo con sus respectivos cronogramas.

   Por lo anterior, se aprueba el Plan Alimentario Indígena Propio durante el mes de febrero del 2024, con el fin de lograr la para que inicien la implementación de dichos procesos en los Establecimientos Etnoeducativos: Ashajaa de Jamuchechon y Kaanan.

Cordialmente,

| | |
|---|---|
| Firma  | Firma  |
| Nombre: Ariannis Povea Pimienta<br>Profesional en Nutrición Equipo PAE ETC La Guajira | Nombre: Klaydex Marcela Nuñez Avila<br>Profesional Química de Alimentos Equipo PAE ETC La Guajira |
| Firma  | |
| Nombre: Liz Patricia Romero Medina<br>Profesional en Nutrición Equipo PAE ETC La Guajira | |