PROPUESTA PARA LA OPERACIÓN DEL PAE PARA PUEBLOS INDÍGENAS

RESGUARDO INDÍGENA ZENU DE EL VOLAO NIT: 811018770-4

NECOCLI ANTIOQUIA

2025

CONTENIDO

1. Manifestación de interés para operar el programa PAE para los pueblos indígenas del municipio de Necoclí Antioquia.
2. Presentación del resguardo y normatividad que lo avala
3. Justificación de la operación del PAE desde el Resguardo Indígena Zenu del Volao
4. Objetivo de la propuesta
5. Alcances de la propuesta
6. Desarrollo de las acciones para el funcionamiento del PAE Indígena

6.1. Fase de alistamiento

6.1.1. Diagnóstico de sedes educativas (nombre de las sedes, ubicación geográfica, cupos, características de la infraestructura, inventario de menaje, nombre del rector).
6.1.2. Metodología propuesta para la selección de manipuladoras
6.1.3. Minuta diferencial a utilizar
6.1.4. Costeo de funcionamiento del programa

6.2. Fase de implementación

6.2.1. Contratación del personal dinamizadores auxiliares de alimentos requerido para la operación del programa PAE Indígena.
6.2.2. Compra de alimentos.
6.2.3. Compra local de alimentos
6.2.4. Transporte, almacenamiento, preparación y servido de alimento
6.2.5. Compra de insumo de aseo
6.2.6. Compra de combustible (gas propano)
6.2.7. Otros productos y servicios para el funcionamiento del PAE con enfoque diferencial.
6.2.8. Alimentación saludable.
6.2.9. Comités dinamizadores del PAE Indígena.
6.2.10. Distribución del presupuesto para la implementación del programa.

6.3. Fase de seguimiento.

6.3.1. Informes de ejecución

6.4. Cronograma de ejecución

6.5. Documentación exigida

1. MANIFESTACIÓN DE INTERÉS PARA OPERAR EL PROGRAMA PAE PARA LOS PUEBLOS INDÍGENAS DEL MUNICIPIO DE NECOCLÍ ANTIOQUIA.

Señor
GUILLERMO JOSE CARDONA MORENO
Alcalde Municipio Necoclí

ASUNTO: Manifestación de interés para operar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

Cordial saludo

Señor GUILLERMO JOSE CARDONA MORENO, mediante el siguiente documento el Resguardos Indígena Zenu del Volao del Municipio de Necoclí, Manifiesta su interés en operar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

Basados en RESOLUCIÓN No. 018858 del 11 de diciembre del 2018 (Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas de Programa de Alimentación Escolar PAE para Pueblos Indígenas) manifestamos nuestro interés en operar el PAE Indígena y presenta propuesta de acuerdo al presupuesto de bolas común asignado por el municipio para la operación del PAE indígena.

Cordialmente

GERMAN FLOREZ LAZARO
Representante legal
Resguardo Indígena Zenu del Volao
Municipio de Necoclí Antioquia

2. PRESENTACIÓN DEL RESGUARDO Y NORMATIVIDAD QUE LO AVALA

El Resguardo Indígena El Volao, ubicado en el Municipio de Necoclí del Departamento de Antioquia, creado mediante la Resolución 079 del 18 de diciembre de 1992, es una comunidad que ejerce una cultura milenaria. Con una población de 3.890 habitantes organizados en 1.270 familias y compuesta por 11 comunidades, el Resguardo se encuentra en la vía que conecta Necoclí con Arboletes, a través del corregimiento de Changas. En los últimos años, el Resguardo ha avanzado significativamente en la formulación y ejecución de proyectos administrativos para fortalecer su capacidad técnica, política y administrativa, así como en la obtención de la documentación legal necesaria para participar en programas y licitaciones.

Municipio:	Necoclí
Departamento	Antioquia
Nombre:	Resguardo Indígena Zenú del Volao
Familias	1270
Población	3890
Comunidades:	EL Naranjero, Nuevo Caribia, Bocas de Palmitas, Caracolí, Vara santa, Nuevo Paraíso, El Tamarindo, El Florisanto, Guayacán, la unión Caribia y el Volao
Datos de contactos	GERMAN FLOREZ LAZARO Cacique Email: resguardoelvolao@gmail.com Cel.: (57) 310645310 - 3105673790

2.1. Normatividad que lo avala:

El Resguardo Indígena Zenú de El Volao, ha priorizado el fortalecimiento del Proyecto Educativo Comunitario como una apuesta fundamental para el desarrollo social, cultural y político de su población. La base legal para esta iniciativa se encuentra en la Resolución No. 018858 del 11 de diciembre de 2018, que establece los lineamientos técnicos-administrativos y las condiciones mínimas necesarias para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en territorios indígenas. Esta normativa es crucial para asegurar que los programas alimentarios que promuevan las tradiciones culturales mientras se satisfacen las necesidades nutricionales de las comunidades

El Resguardo Indígena Zenú de El Volao, como entidad territorial constituida jurídicamente con carácter especial y sin ánimo de lucro mediante la Resolución No. 079 del 18 de diciembre de 1992, posee una trayectoria consolidada en la gestión y ejecución de proyectos que benefician a nuestra comunidad, incluyendo programas alimentarios y educativos. Contamos con una infraestructura robusta y el conocimiento especializado necesario para implementar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en estricto cumplimiento con los lineamientos establecidos en La Resolución No. 018858 tiene como propósito central: Artículo 1. Objeto: Establecer los lineamientos técnicos-administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación

Escolar (PAE), Artículo 2. Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para Pueblos Indígenas: Adopta lineamientos y condiciones que son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores involucrados en el programa, tal como se menciona en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015, Único Reglamentario del Sector Educación, adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

3. JUSTIFICACIÓN

"Si bien el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano".

Entre los factores que inciden en la estrategia de alimentación escolar esta la deserción escolar, según el Ministerio de Educación Nacional - MEN, a partir de SIMAT. *2021 cifras a noviembre – corte preliminar de cierre de vigencia; En los últimos años, la tasa de deserción intraanual ha venido disminuyendo, con algunas fluctuaciones. Como puede verse en la figura, la tasa de deserción intraanual pasó de 4,8% en 2010 a 3,07% en 2014. Tuvo un ligero aumento en 2015 y 2016, en 2017 y 2018 cae nuevamente, repunta en 2019 luego cae a 2,37% en 2020 siendo el año con el indicador más bajo en el periodo analizado, y que corresponde a una reducción de la deserción intraanual del 50,6%, al compararse con la cifra de 2010; sin embargo, en 2021 experimenta un aumento significativo que alcanzó un 3,58%. Respecto a las cifras de 2020 y 2021 es necesario precisar que según información del MEN éstas han presentado atipicidad en cuanto al reporte y tendencia debido a la emergencia sanitaria generada por la pandemia del COVID -19. En 2020, las entidades territoriales certificadas reportaron un valor de 2,37%, el cual se encuentra por debajo de la tendencia. Aunque no son claras las razones para la caída, es plausible pensar en dos hipótesis. Por un lado, podría estar relacionada con las acciones de retención adelantadas en todo el territorio nacional relacionadas con las estrategias para garantizar el trabajo académico en casa. Por otro lado, es posible que haya un sub-reporte derivado de las eventuales deficiencias en el seguimiento por parte de algunas entidades territoriales. En el año 2021 se produjo un incremento significativo, consistente con los efectos de la pandemia con una tasa de 3,58%.

Tasa de deserción intraanual en el sector oficial



Figura 3. Tasa de deserción intraanual en el sector oficial Fuente: MEN, a partir de SIMAT. *2021 cifras a noviembre – corte preliminar de cierre de vigencia

Deserción rural vs. Urbano

Los estudiantes de las zonas rurales desertan en mayor proporción que los estudiantes de las zonas urbanas. Aunque la brecha se había venido cerrando, se observa un aumento entre los años 2019 y 2020. Para 2015, la tasa de abandono en las zonas rurales fue de 10,3%, y en 2020, de 5,4% lo que

significa una reducción de 4,9 pp. Por su parte, la reducción de la tasa de abandono en las zonas urbanas fue de 4,8 pp, al pasar de 8,4% en 2015 a 3,6% en 2020. Además, la brecha entre zonas urbanas y rurales fue en promedio de 2%.

Además de los porcentajes de deserción escolar, es importante resaltar el Estado Nutricional en niños, niñas y jóvenes entre 5 y menores de 18 años, según Perfil Alimentario y Nutricional de los menores de 18 años de Antioquia 2023; los resultados en la subregión de Urabá el indicador **Índice de masa corporal para la edad – IMC**, mostraron que el estado nutricional adecuado fue el predominante, y muy similar, para ambos sexos. Las mujeres de la subregión presentaron una mayor tendencia al exceso de masa corporal y los hombres al déficit, observándose diferencias entre uno y otro sexo hasta del 5,5% en el déficit y del 4,9% en el exceso. Las niñas, niños y jóvenes de la subregión Urabá presentaron una prevalencia de riesgo de delgadez en el 11,5% (IC 95% 8,9-14,1), valor superior entre niñas, niños y jóvenes de 10 a menores de 14 años, con el 14,3% (IC 95% 9,6- 19,0). Por su parte, entre hombres y mujeres, se identificó que los hombres tuvieron una prevalencia mayor a la de las mujeres, siendo del 12,9% (IC 95% 9,1-16,7) en ellos y del 10% (IC 95% 6,5-13,5) en las mujeres. En cuanto al exceso de peso, el 12,7% (IC 95% 9,9-15,4) de la población presentó sobrepeso y el 7,3% (IC 95% 5,2-9,5) obesidad. Para el sobrepeso, las niñas, niños y jóvenes entre 10 y menores de 14 años, tuvieron una prevalencia mayor, siendo el 14,8% (IC 95% 10,0-19,5). Las mujeres también mostraron una prevalencia superior a la subregional, con el 14,8% (IC 95% 10,7-18,9) y los hombres, inferior, en el 10,7% (IC 95% 7,0-14,3). Por otra parte, en quienes manifestaron no asistir a programas de alimentación, la prevalencia fue el 14,8% (IC 95% 10,6-19,1), cifra mayor a la subregional, y para quienes indicaron asistir, la prevalencia fue menor, en el 10,9% (IC 95% 7,3-14,4).

Para cerrar este ítem, la mayoría de las niñas, niños y jóvenes de la subregión se clasificaron con un IMC adecuado para la edad, en el 65,3% (IC 95% 61,3-69,3), con porcentajes inferiores entre 10 años y menores de 14 años, con una prevalencia en el 58,6% (IC 95% 51,9-65,2); y una prevalencia superior entre los que pertenecían al grupo de 5 a menores de 10 años, con el 69,1% (IC 95% 62,4-75,7). Por otra parte, la prevalencia de adecuación entre los que manifestaron contar con programas de alimentación fue del 67,3% (IC 95% 61,9-72,7) —valor superior a la cifra de la subregión—; para quienes no recibían beneficios de programas de asistencia alimentaria la prevalencia fue menor, en el 62,9% (IC 95% 57,0-68,7)

Según el Perfil Alimentario y Nutricional de los menores de 18 años de Antioquia 2023, la Cobertura de los programas de asistencia alimentaria de los hogares de los menores de 18 años Se evidenció que el 71,3% (IC 95% 69,9-72,7) de los hogares de los menores de 18 años del departamento de Antioquia recibían asistencia en algunos de los programas alimentarios que se implementan en el territorio. De los 17 programas de asistencia alimentaria por los cuales se indagó en el estudio, se encontró que el 72,5% (IC 95% 68,7-76,3) de los hogares de Urabá participaron en alguno de estos subsidios. El programa con mayor cobertura fue el **Programa de Alimentación Escolar (PAE),** el cual cubría al 41,7% (IC 95% 37,9-45,5) de los menores de 18 años.

Por su parte La Institución Educativa Rural Indígena Jose Elias Suarez y sus sedes educativas oficiales, promueven Proyecto Educativo Comunitario (PEC) que sirve como una herramienta integral para la educación pedagógica, cultural y comunitaria. Implementando políticas relevantes en cada uno de los componentes que se desarrollan en la institución; de esta manera se busca a través del PAE, contribuir en factores como las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los escolares.

El resguardo indígena Zenu del Volao, ha venido desarrollando proyectos que buscan mejorar la educación y que contribuyen con la promoción de la salud y prevención de las enfermedades, de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes indígenas de la matricula oficial en aquellos establecimientos

educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorios indígenas del municipio de Necoclí – Antioquia.

Une los proyecto desarrollados en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorios indígenas es el programa de alimentación escolar – PAE, a través del cual, se entrega un complemento alimentario a los escolares, para su consumo durante las horas escolares, no solo favoreces las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los escolares, sino que también fortalece y revitaliza los procesos culturales asociados con la alimentación propia intercultural y ancestral, proceso que se logra implementando una minuta con enfoque diferencial indígena Zenu.

Desde el año 2022 El programa PAE viene promoviendo práctica alimentaria ancestral, garantizando que los alimentos suministrados sean coherentes con los usos y costumbres de la comunidad indígena. Teniendo presente esto y todo lo mencionado anterior mente y reconociendo lo dispuesto en la resolución número 018858 del 11 de diciembre del 2018, el resguardo indígena Zenu del Volao, presenta la manifestación de interés en operar el servicio para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la Institución Educativa Rural Indígena José Elías Suárez. Esta institución, que atiende a una población mayoritariamente indígena en el municipio de Necoclí, requiere un enfoque que integre estos elementos culturales y nutricionales, asegurando una alimentación que apoye la permanencia escolar y la preservación de la cultura Zenu.

El resguardo indígena el Volao priorizara el cumplimiento de lo dispuesto en la resolución número 018858 del 11 de diciembre del 2018 donde define los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE en el establecimiento educativo que atiende la población mayoritariamente indígena, entregando complemento alimentario que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales y los principios, objetivos y estrategias establecidos en el Sistema Educativo Indígena Propio - SEIP y las particularidades culturales de cada pueblo. de igual manera seremos muy respetuosos y entendido que los recursos del PAE no podrán destinarse a otros fines que no sea lo relacionado con el programa de alimentación escolar PAE.

4. OBJETIVO GENERAL:

Operar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) diferencial, mediante la articulación de esfuerzos interinstitucionales que permitan garantizar la prestación del servicio de alimentación propio intercultural a niños, niñas y adolescentes indígenas matriculados en establecimientos educativos ubicados en territorios indígenas o con población mayoritariamente indígena del resguardo el Volao municipio de Necoclí, Antioquia durante la vigencia 2025-2.

5. ALCANCES

A través de la operación del PAE y prestación del servicio alimentario diferencial y culturalmente indígena, se entregara un complemento alimentario que contribuye a mejorar las tasas de matrícula escolar de las sedes indígenas o mayoritariamente con escolares indígenas, estabilizar las asistencia escolares en las aulas, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los escolares, buscamos articular el programa PAE, junto con otros programas como los de la primera infancia – ICBF, para poder cumplir el objetivo más amplio, especialmente en

la transición de la primera infancia y la etapa escolar, favoreciendo siempre la cultura alimentaria y ancestral de la comunidad indígena Zenu del Resguardo el Volao, La alimentación y la educación son, entonces, variables multirelacionadas con otros índices, como el estado nutricional, la morbilidad e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza, así como con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico

La prestación del servicio diferencial indígena busca Contribuir de manera efectiva a la satisfacción de las necesidades nutricionales con preparaciones tradicionales y ancestrales con alimentos autóctonos de las comunidades indígenas Zenu, además se busca contribuir y garantizar el sostenimiento de la cultura alimentaria de los pueblos indígenas en especial de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes escolares, mediante la provisión de un complemento alimentario que garantice la autonomía alimentaria.

Esto se logrará al integrar productos propios, ricos en nutrientes, que no solo cumplen con los requerimientos nutricionales establecidos, sino que también están en consonancia con las prácticas alimentarias culturales y ancestrales. Nuestro enfoque asegura que los alimentos ofrecidos estén optimizados para apoyar el crecimiento de los pequeños y mediano productores y desarrollo saludable, al tiempo que refuercen la autosuficiencia alimentaria y preserven la identidad cultural de la comunidad.

Uno de nuestros alcances, es Impulsar el desarrollo productivo local, fortalecer la economía local y las cadenas de producción agroalimentaria, favoreciendo a los pequeños productores y organizaciones campesinas e indígenas, a la agricultura familiar y comunitaria del resguardo indígena y del municipio de Necoclí, Promover la soberanía alimentaria, para que las comunidades indígenas tengan mayor control sobre su sistema alimentario y a aseguren el acceso a alimentos nutritivos y culturalmente apropiados.

Se pretende operar el programa PAE, mediante la entrega de complementos alimentarios a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes registrados en el Sistema de Información de Matrículas (SIMAT) de la Institución Educativa Rural Indígena José Elías Suárez, el enfoque diferencial garantiza que el apoyo alimentario se proporcione de manera sistemática y adecuada, alineado con la financiación y los recursos disponibles para el fortalecimiento del programa.

6. DESARROLLO DE LAS ACCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PAE PARA PUEBLOS INDÍGENAS.

El proyecto se desarrollará mediante 3 fases así: Fase de alistamiento, Fase de implementación y Fase de seguimiento.

6.1. Fase de alistamiento

Esta fase consta de 4 acciones

6.1.1. Diagnóstico de sedes educativas (nombre de las sedes, ubicación geográfica, cupos, características de la infraestructura, inventario de menaje, nombre del rector).

La Institución Educativa Rural Indígena José Elías Suárez IERIJES del resguardo indígena el Volao cuenta con 6 sedes educativas anexas las cuales se describen a continuación:

SEDE EDUCATIVA VARASANTA

El centro educativo rural indígena **VARASANTA** con código DANE 205490002333 sede anexa a la Institución Educativa Rural Indígena José Elías Suarez -IERIJES, se encuentra ubicado en la comunidad indígena vara santa en jurisdicción del corregimiento el Mello Villavicencio Necoclí

Antioquia, a unos 50 kilómetros aproximadamente de la cabecera municipal. Sede en la cual tiene 9 estudiantes debidamente matriculados y todos son beneficiarios del programa de alimentación escolar y consta con restaurante escolar el cual está en buenas condiciones. Se anexan evidencias fotográficas y coordenadas.

INVENTARIO DE DOTACIÓN DE MENAJE, EQUIPOS Y UTENSILIOS						
DATOS GENERALES						
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	**I. E. R. JOSE ELIAS SUAREZ**					
DEPARTAMENTO	**ANTIOQUIA**	**CODIGO DANE**		**5**		
MUNICIPIO	**NECOCLI**		**CODIGO DANE**		**490**	
NOMBRE DEL RECTOR						
NOMBRE SEDE EDUCATIVA	VARA SANTA		CUPOS		9	
ARTICULO	DESCRIPCION	FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	ESTADO		
				BUENO	REGULAR	MALO
NEVERA			1	X		
ESTUFA DE MESA- 2 PUESTOS			1	X		
MESA PLASTICA			4		X	
SILLA PLASTICA VANIPLAS			12		X	
LICUADORA SENCILLA			1	X		
CALDERO CON TAPA			2	X		
CALDERO GRANDE CON TAPA TAPA			2	X		
OLLA A PRESION UNIVERSAL, INDIA, IMUSA 6 LTS			1	X		
OLLA CALDERO EL 50 Lts			2	X		
CUCHARON GRANDE PARA SERVIR-MANGO EN PLASTICO			1	X		
CUCAHAR SOPERA-METALICA INOXIDABLE			10	X		
PLATO PARA SOPA-PLASTICO			10	X		
VASO-PLASTICO			28			X
TANQUE			2	X		

PONCHERA GRANDE			2	X		
MOLENILLO BATIDOR-Grande De Plástico 33cm			1	X		
MORTERO MACHACDOR AJO ALFUSA- PLASTICO			1	X		
RALLADOR DE VERDURA-EN ACERO INOXIDABLE Multifuncional			1	X		
TABLA PARA PICAR -Polipropileno			1	X		

CORDENADAS DE UBICACIÓN
LATITUD 8.454484, N8°2940326”
Longitud -76.557082, W76°33254934

REGISTRO FOTOGRAFICIO 1



REGISTRO FOTOGRAFICIO



SEDE EDUCATIVA NUEVO PARAISO

Centro Educativo Rural indígena **NUEVO PARAÍSO**, sin código DANE anexa a la IERIJES ubicado en la comunidad indígena Nuevo Paraíso jurisdicción del corregimiento las changas Necoclí Antioquia, con unos 49 kilómetros aproximadamente de distancia de la cabecera municipal, en el centro contamos con

23 estudiantes debidamente matriculados de los cuales solo 19 estudiante se encuentran en la matrícula de la sede principal los cuales son beneficiarios del programa de alimentación escolar, este centro no cuenta con buena infraestructura de restaurante escolar. Anexamos evidencias fotográficas y coordenadas.

INVENTARIO DE DOTACIÓN DE MENAJE, EQUIPOS Y UTENSILIOS						
DATOS GENERALES						
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	**I. E. R. JOSE ELIAS SUAREZ**					
DEPARTAMENTO	**ANTIOQUIA**	**CODIGO DANE**		**5**		
MUNICIPIO	**NECOCLI**	**CODIGO DANE**		**490**		
NOMBRE DEL RECTOR						
NOMBRE SEDE EDUCATIVA	NUEVO PARAISO		CUPOS			
ARTICULO	DESCRIPCION	FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	ESTADO		
				BUENO	REGULAR	MALO
NEVERA		2020	1	X		
ESTUFA DE MESA- 2 PUESTOS		2019	1	X		
LICUADORA SENCILLA		2019	1		X	
CALDERO CON TAPA		2019	1	X		
OLLA A PRESION UNIVERSAL, INDIA, IMUSA 6 LTS		2019	1			X
OLLA CALDERO		2019	1	X		
CUCHARA PARA SERVIR-MANGO EN PLASTICO		20129	1	X		
CUCAHAR SOPERA-METALICA INOXIDABLE		2019	10		X	
PLATO PARA SOPA-PLASTICO		2019	11			X
VASO-PLASTICO		2019	11			X
COLADOR METALICO-		2019	1		X	

ACERO INIXIDABLE						
PONCHERA MEDIANA		2019	1	X		

CORDENADAS DE UBICACIÓN

Latitud: N 8°30'22.347"
Longitud: W 76°33'15.07716"
https://www.google.com/maps/search/?api=1&query=8.5062075,-76.5541881

Altitud: 219 yd a.s.l
Fecha de lectura de ubicación: 16/5/2025 9:14 a. m.
Fuente de ubicación: Fusionado

Calle: - Ciudad: -
Estado: Antioquia
País: Colombia

REGISTRO FOTOGRAFICIO 1



REGISTRO FOTOGRAFICIO 2



SEDE EDUCATIVA EL TAMARINDO

Centro educativo rural indígena **EL TAMARINDO** con código DANE 205490800192 sede anexa a la IERIJES, ubicado en la comunidad indígena el tamarindo jurisdicción del corregimiento de las changas

Necoclí Antioquia, con unos 46 kilómetros de distancia con la cabecera municipal, en el centro tenemos 18 estudiantes debidamente matriculados y la misma cantidad son beneficiarios del programa de alimentación escolar, se cuenta con un restaurante escolar en buenas condiciones se anexa evidencia fotográfica y coordenadas.

INVENTARIO DE DOTACIÓN DE MENAJE, EQUIPOS Y UTENSILIOS						
DATOS GENERALES						
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	**I. E. R. JOSE ELIAS SUAREZ**					
DEPARTAMENTO	**ANTIOQUIA**	**CODIGO DANE**	**5**			
MUNICIPIO	**NECOCLI**	**CODIGO DANE**	**490**			
NOMBRE DEL RECTOR						
NOMBRE SEDE EDUCATIVA	TAMARINDO		CUPOS	18		
ARTICULO	DESCRIPCION	FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	ESTADO		
				BUENO	REGULAR	MALO
NEVERA		2021	1	X		
ESTUFA SEMI INDUSTRIAL-2 PUESTOS			1	X		
ESTUFA DE MESA- 2 PUESTOS		2021	1	X		
MESA PLASTICA		2021	12	X		
SILLA PLASTICA VANIPLAS		2021	25	X		
LICUADORA SENCILLA		2021	1	X		
CALDERO MEDIANO CON TAPA		2021	2	X		
CALDERO GRANDE CON TAPA TAPA		2021	1	X		
OLLA A PRESION UNIVERSAL, INDIA, IMUSA 6 LTS		2021	1	X		
OLLA CALDERO		2021	2	X		
CUCHARON GRANDE PARA SERVIR-MANGO EN PLASTICO		2021	1	1		

CUCAHAR SOPERA-METALICA INOXIDABLE		2021	12	X		
PLATO PARA SOPA-PLASTICO		2021	12	X		
VASO-PLASTICO		2021	14	X		
JARA CON TAPA-PLASTICA						
TANQUE		2021	2	X		
MOLENILLO BATIDOR-Grande De Plástico 33cm		2021	1	X		
TABLA PARA PICAR - Polipropileno		2021	2	X		

CORDENADAS DE UBICACIÓN

Latitud: N 8°31'10.46928"
Longitud: W 76°33'57.5676"
https://www.google.com/maps/search/?api=1&query=8.5195748,-76.565991

Altitud: 183 yd a.s.l
Fecha de lectura de ubicación: 16/5/2025 9:04 a. m.
Fuente de ubicación: Fusionado

Calle: -
Ciudad: -
Estado: Antioquia
País: Colombia

REGISTRO FOTOGRAFICIO 1



REGISTRO FOTOGRAFICIO 2



SEDE EDUCATIVA MULATICOS PALESTINA

CER **MULATICOS PALESTINA** Código DANE 205490000853 sede anexa a la IERIJES está ubicado en la vereda mulaticos palestina jurisdicción del corregimiento las changas municipio de Necoclí Antioquia con una distancia de 45 kilómetros aproximadamente de la cabecera municipal, contamos con 24 estudiantes debidamente matriculados y la misma cantidad de beneficiarios del programa de alimentación escolar, hay un restaurante escolar con aceptables condiciones, anexamos evidencia fotográfica, coordenadas e inventario de menaje.

INVENTARIO DE DOTACIÓN DE MENAJE, EQUIPOS Y UTENSILIOS						
DATOS GENERALES						
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	**I. E. R. JOSE ELIAS SUAREZ**					
DEPARTAMENTO	**ANTIOQUIA**	**CODIGO DANE**		**5**		
MUNICIPIO	**NECOCLI**	**CODIGO DANE**		**490**		
NOMBRE DEL RECTOR						
NOMBRE SEDE EDUCATIVA	MULATICOS PALESTINA		CUPOS		24	
ARTICULO	DESCRIPCION	FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	ESTADO		
				BUENO	REGULAR	MALO
NEVERA			1	X		
ESTUFA SEMI INDUSTRIAL-2 PUESTOS			1	X		
ESTUFA DE MESA- 2 PUESTOS			1	X		
LICUADORA SENCILLA			1		X	

CALDERO CON TAPA			1			X
CALDERO MEDIANO CON TAPA			1		X	
OLLA CALDERO			1	X		
OLLA CALDERO EL 50 Lts						
CUCAHAR SOPERA-METALICA INOXIDABLE			28	X		
PLATO PARA SOPA-PLASTICO			28	X		
VASO-PLASTICO			28			X
TANQUE			1	X		

CORDENADAS DE UBICACIÓN
Latitud: N 8°31'57.27684"
Longitud: W 76°33'14.94288"
https://www.google.com/maps/search/?api=1&query=8.5325769,-76.5541508

Altitud: 88 yd a.s.l
Fecha de lectura de ubicación: 16/5/2025 10:16 a. m.
Fuente de ubicación: Fusionado

Calle: -
Ciudad: -
Estado: Antioquia
País: Colombia

REGISTRO FOTOGRAFICO 1



REGISTRO FOTOGRAFICIO 2



SEDE EDUCATIVA BOCAS DE PALMITAS

Centro educativo rural indígena **BOCAS DE PALMITAS** con código DANE 205490800167 está ubicado en la comunidad indígena bocas de palmitas, jurisdicción del corregimiento el mello Villavicencio Necoclí Antioquia a unos 46 kilómetros aproximadamente de la cabecera municipal, contamos con 117 estudiantes debidamente matriculados de los cuales 112 beneficiarios del programa de alimentación escolar, se cuenta con restaurante escolar en aceptables condiciones ya que es muy pequeño, anexamos evidencia fotográfica y coordenadas.

INVENTARIO DE DOTACIÓN DE MENAJE, EQUIPOS Y UTENSILIOS						
DATOS GENERALES						
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	**I. E. R. JOSE ELIAS SUAREZ**					
DEPARTAMENTO	**ANTIOQUIA**	**CODIGO DANE**		**5**		
MUNICIPIO	**NECOCLI**	**CODIGO DANE**		**490**		
NOMBRE DEL RECTOR						
NOMBRE SEDE EDUCATIVA	BOCAS DE PALMITAS		CUPOS		112	
ARTICULO	DESCRIPCION	FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	ESTADO		
				BUENO	REGULAR	MALO
NEVERA			1			X
ESTUFA SEMI INDUSTRIAL-2 PUESTOS			1	X		
SILLA PLASTICA VANIPLAS			15		x	
MESAS PLASTICAS			5		X	
LICUADORA SENCILLA			1			X

LICUADORA CLASICA			1		x	
CALDERO MEDIANO CON TAPA			2	X		
CALDERO GRANDE CON TAPA TAPA			2	X		
OLLA A PRESION UNIVERSAL, INDIA, IMUSA 6 LTS			1			X
OLLA CALDERO			5	X		
CUCHARON GRANDE PARA SERVIR-MANGO EN PLASTICO			1		X	
CUCAHAR SOPERA-METALICA INOXIDABLE			50		X	
PLATO PARA SOPA-PLASTICO			110		X	
VASO-PLASTICO			120		X	
TANQUE			2	X		

CORDENADAS DE UBICACIÓN

LATITUD: 8.459689 N° 8° 2734.88184”

LONGITUD -76.545936 W76°3245.367

Registro fotograficio 1



Registro fotografico 2



Registro fotografico 3



IER JOSE ELIAS SUAREZ

La institución educativa rural indígena **JOSÉ ELÍAS SUÁREZ**, aprobada bajo resolución departamental 127131 de octubre de 2014 para ofrecer los niveles de preescolar básica primaria y secundaria y educación media con código DANE 20549001639 se encuentra ubicada en el resguardo indígena el Volao jurisdicción del corregimiento las changas municipio de Necoclí Antioquia a unos 44 kilómetros aproximadamente de la cabecera municipal, esta sede tiene 180 estudiantes debidamente matriculados de los cuales 203 beneficiarios del programa de alimentación escolar tiene un restaurante en aceptables condiciones, anexamos **evidencia fotografica y coordenadas**

INVENTARIO DE DOTACIÓN DE MENAJE, EQUIPOS Y UTENSILIOS						
DATOS GENERALES						
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	**I. E. R. JOSE ELIAS SUAREZ**					
DEPARTAMENTO	**ANTIOQUIA**	**CODIGO DANE**	**5**			
MUNICIPIO	**NECOCLI**	**CODIGO DANE**	**490**			
NOMBRE DEL RECTOR						
NOMBRE SEDE EDUCATIVA	JOSE ELIAS SUARES		CUPOS	203		
ARTICULO	DESCRIPCION	FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	ESTADO		
				BUENO	REGULAR	MALO
NEVERA			1	X		
CONGELADOR			1	X		
ESTUFA INDUSTRIA- 3 P			1	X		
LICUADORA SENCILLA			2	X	X	
LICUADORA CLASICA			1		X	
CALDERO CON TAPA			1	X		

CALDERO MEDIANO CON TAPA			1		X	
CALDERO GRANDE CON TAPA TAPA			2	X		
OLLA A PRESION UNIVERSAL, INDIA, IMUSA 6 LTS			3			X
OLLA CALDERO			1	X		
OLLA CALDERO EL 50 Lts			1		X	
OLLA CALDERO EL REY			1	X		
CUCHARA PARA SERVIR-MANGO EN PLASTICO			1	X		
CUCHARA RANURADA PARA SOFREIR-MANGO EN PLASTICO			1	X		
CUCHARON GRANDE PARA SERVIR-MANGO EN PLASTICO			3		X	
CUCAHAR SOPERA-METALICA INOXIDABLE			250	X		
CUCHILLO CACHA METALICA-ACERO			1	X		
PLATO PARA SOPA-PLASTICO			210	X		
VASO-PLASTICO			300	X		
JARA CON TAPA-PLASTICA			1	X		
COLADOR METALICO-ACERO INIXIDABLE			3		X	
TANQUE			1	X		
PONCHERA MEDIANA			2	X		

PONCHERA GRANDE						
Termómetro para frio y caliente-DIGITAL PARA ALIMENTOS			1	X		
MOLENILLO BATIDOR-Grande De Plástico 33cm			1	X		
MORTERO MACHACDOR AJO ALFUSA-PLASTICO			1	X		
RALLADOR DE VERDURA-EN ACERO INOXIDABLE Multifuncional			1		X	
TABLA PARA PICAR - Polipropileno			1	X		
Caneca para residuos			1	X		
RECIPIENTE CON TAPA PLASTICO GRANDE			1	X		

CORDENADAS DE UBICACIÓN

Latitud: N 8°32'41.9892"

Longitud: W 76°33'27.58284"

https://www.google.com/maps/search/?api=1&query=8.544997,-76.5576619

Altitud: 94 yd a.s.l

Fecha de lectura de ubicación: 16/5/2025 10:50 a. m.

Fuente de ubicación: Fusionado

Calle: -

Ciudad: -

Estado: Antioquia

País: Colombia

Registro Fotográfico 1



Registro fotográfico 2



REGISTRO FOTOGRAFICO 3



SEDE EDUCATIVA CARACOLI

Centro educativo rural indígena **CARACOLÍ**, DANE 205490800141 se encuentra ubicado en la comunidad indígena Caracolí jurisdicción del corregimiento las changas Necoclí Antioquia a unos 50 kilómetros aproximadamente de la cabecera municipal, esta sede tiene un total de 130 estudiantes debidamente matriculados con la misma cantidad de beneficiarios del programa de alimentación escolar. Tiene un restaurante escolar en aceptables condiciones ya que es muy pequeño para la totalidad de estudiantes, anexamos evidencia fotográfica y coordenada.

INVENTARIO DE DOTACIÓN DE MENAJE, EQUIPOS Y UTENSILIOS						
DATOS GENERALES						
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	**I. E. R. JOSE ELIAS SUAREZ**					
DEPARTAMENTO	**ANTIOQUIA**	**CODIGO DANE**	**5**			
MUNICIPIO	**NECOCLI**	**CODIGO DANE**	**490**			
NOMBRE DEL RECTOR						
NOMBRE SEDE EDUCATIVA	CARACOLI		CUPOS		130	
ARTICULO	DESCRIPCION	FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	ESTADO		
				BUENO	REGULAR	MALO
NEVERA			1	X		
CONGELADOR						
ESTUFA SEMI INDUSTRIAL-2 PUESTOS			1		X	
MESA PLASTICA			4	X		
SILLA PLASTICA VANIPLAS			14	X		
LICUADORA SENCILLA			1	X		
LICUADORA CLASICA			1		x	
CALDERO CON TAPA			3	X		
CALDERO MEDIANO CON TAPA			1		x	
CALDERO GRANDE CON TAPA TAPA			1		x	
OLLA A PRESION UNIVERSAL, INDIA, IMUSA 6 LTS			1	X		
CUCHARON GRANDE PARA SERVIR-MANGO EN PLASTICO			1		X	
CUCAHAR SOPERA-METALICA INOXIDABLE			113	X		

CUCHILLO CACHA METALICA-ACERO			50	X		
PLATO PARA SOPA-PLASTICO			96	X		
VASO-PLASTICO			96	X		
JARA CON TAPA-PLASTICA			1		x	
COLADOR METALICO-ACERO INIXIDABLE			1		X	
TAZON-PLASTICO			1		X	
TANQUE			1	X		
PONCHERA MEDIANA						
PONCHERA GRANDE			2	X		
MORTERO MACHACDOR AJO ALFUSA-PLASTICO			1	x		
RALLADOR DE VERDURA-EN ACERO INOXIDABLE Multifuncional			1		X	

CORDENADAS DE UBICACIÓN

Latitud
8°3125.5N”
78°3159.7”W
LONGITUD
8.5237490,-76533520

Registro Fotograficio 1



Registro Fotograficio 2



Registro fotográfico 3



TOTAL ESCOLARES MATRICULADOS EN SIMAT- CORTE MAYO 2025

INSTITUCION	SEDE	Total
I.E.R.INDIGENA JOSE ELIAS SUAREZ	BOCAS DE PALMITAS	112
	C.E.R. INDIGENISTA VARA SANTA	9
	CARACOLI	130
	CENTRO EDUCATIVO RURAL INDIGENA TAMARINDO	18
	CENTRO EDUCATIVO RURAL MULATICO PALESTINA	24
	I.E.R. INDIGENA JOSE ELIAS SUAREZ	203
Total general		**496**

RECTOR DE LA INSTITUCIÓN: ADEL ANTONIO ORTIZ BOLAÑOS
CC: 70.522.230

6.1.2. Metodología propuesta para la selección de manipuladoras

Para la selección del personal manipulador de alimentos se tendrán en cuenta las manipuladoras que vienen en el proceso actualmente, bajo la confirmación de los cabildos de cada comunidad y aprobación de los padres y escolares de cada establecimiento educativo, además este personal deberá cumplir con todas las condiciones y requisitos necesario para preparar alimentos en un servicio de alimentación del programa PAE.

El personal manipulador de alimentos requerido para la operación del programa PAE Indígena. Se realiza estudio de presupuesto con profesional contable del cabildo indígena del VOLAO teniendo presente los requisitos pertinentes y los dispuesto en la resolución 018858 del 11 de diciembre del 2018 así:

"Cumplir con el personal culturalmente idóneo y necesario para la manipulación de alimentos, acorde al PAIP que deberá contemplar lo establecido en la siguiente tabla:

Tabla 2. Relación mínima de manipuladoras de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad de RPS indígena.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Relación de Manipuladoras de alimentos necesarios para el PAE Indígena del 2025:

ÍTEM	NOMBRE DE LA SEDE	CUPOS ATENDIDOS	N° MANIPULADORAS
1	BOCAS DE PALMITAS	112	2
2	C.E.R. INDIGENISTA VARA SANTA	9	1
3	CARACOLI	130	3
4	CENTRO EDUCATIVO RURAL INDÍGENA TAMARINDO	18	1
5	CENTRO EDUCATIVO RURAL MULATICO PALESTINA	24	1
6	I.E.R. INDIGENA JOSE ELIAS SUAREZ		4
7	GRUPO NUPA -JOSE ELIAS	203	1
	Total	496	13

NOTA: Sede Nuevo Paraíso no cuenta con código DANE, los escolares están matriculados en la IERI José Elías Suarez.

6.1.3. Minuta diferencial a utilizar

Plan Alimentario Indígena Propio - PAIP:
EL PAIP diferencial es una es una estrategia mediante la cual los pueblos indígenas construyeron un ciclo de menú diferencial para las sedes educativas indigenistas. Este ciclo de menú cuenta con veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos.

Este conjunto de menús contendrá los alimentos definidos por las comunidades indígenas, que deberán aportar proteína, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales mediante la ración preparada en sitio modalidad propia indígena y además contribuyendo con una alimentación saludable para los escolares.

La ración servida al estudiante deberá aportar por lo menos un 20% de calorías, si es un complemento am, tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. ((Por la cual se establecen *las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones», de Ministerio de Salud y Protección Social» y* RESOLUCIÓN No. 018858 del 11 de diciembre del 2018 (Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas de Programa de Alimentación Escolar PAE para Pueblos Indígenas).

La operación del PAE indígena en establecimientos se realizara en los establecimientos educativos ubicados en territorios indígenas o con población mayoritariamente indígena del resguardo el Volao, se continuará con el Ciclo de menú Indígena para consumo de 20 días ración para preparar en sitio, este ciclo de menú se viene implementando desde la vigencia 2022, además se tendrán presente, en cada despacho de alimentos las sugerencias de los escolares para realizar los intercambios de alimentos pertinentes y que se encuentren estipulados en la lista de intercambio de alimentos del ciclo de menú diferencial para pueblos indígenas.

Consumo de alimentos 20 días

CONSUMO RACION PREPARADA EN SITIO PAE DIFERENCIAL ZENU																										
	NUMERO DE MENÚ						NUMERO DE MENÚ						CANTIDAD DE ALIMENTO REQUERIDA	NUMERO DE MENÚ						NUMERO DE MENÚ						CANTIDAD DE ALIMENTO REQUERIDA SEMANAS 3 Y 4	CANTIDAD TOTAL REQUERIDA PARA TODO EL CICLO DE MENÚ
Alimentos	1	2	3	4	5	sub tota	6	7	8	9	10	sub total	Total	11	12	13	14	15	Sub	16	17	18	19	20	sub total	total	total
ACEITE VEGETAL		14	4	9	9	36	11	9	9	12	9	50	86	11	14	5	15	6.5	45	10	15	15	5		45	90	176
ACHIOTE		0,1	0,1		0,1	0,3				1	0,2	1,2	1,5	0,1		0,1	5		5,2	1	0.1		0,1		1,1	6,3	7,8
AGUACATE			30			30		30	30			60	90						0						0	0	90
AHUYAMA					10	10						0	10						0						0	0	10
AJI DULCE			3	6	3	12	3		3		10	16	28	3	3	3	5		14	1		6	3		10	24	52
AJO		1,5	0,8	10	0,8	13,1	0,3	0,5	1,1	1	0,5	3,4	16,5	0,3	2	0,3	0,9	1	4,5		0,8	0,3	0,3		1,4	5,9	22,4
APIO			8			8						0	8						0						0	0	8
ARROZ BLANCO,PULIDO,CRUDO		60	60	60	60	240		60	60	60	60	240	480		60		60	60	180		60			60	120	300	780
AZUCAR REFINADA	5	10		12	10	37		12		10	10	32	69	5	10	10	10	10	45	10		10	10		30	75	144
BANANO	180					180						0	180						0		180				180	180	360
BATATA						0						0	0						0			60			60	60	60
BERENJENA						0				15		15	15						0						0	0	15
BOCADILLO						0						0	0	15					15						0	15	15
BOROJO						0						0	0						0			80			80	80	80
CACAO		5				5						0	5			10			10						0	10	15
CANELA MOLIDA		2				2	0,5			1		1,5	3,5	0,5	2	2			4,5	0,1			1	0,1	1,2	5,7	9,2
CARNE DE CERDO MAGRA					60	60		60	60			120	180				60	60	120			60	60		120	240	420
CARNE DE RES				60	60	120						0	120	60		20	60		140				60		60	200	320
CEBOLLA CABEZONA		18	9	14	9	50	5	4	14	20	5	48	98	4	15	5	9	9	42	1	14	20	5		40	82	180
CEBOLLA JUNCA HOJAS			5	10	4	19			5		5	10	29		5				5	4			4		8	13	42
CILANTRO		2	1	2	1	6			1			1	7		1		1		2				1		1	3	10
CLAVOS DE OLOR		0,5				0,5						0	0,5						0					0,1	0,1	0,1	0,6
COCO ENTERO		15		6		21						0	21				15		15		10				10	25	46
COL SILVESTRE			5	3		8						0	8	3					3						0	3	11
FILETE DE PESCADO						0					60	60	60						0	80					80	80	140
FRIJOL NEGRITO						0			25			25	25						0						0	0	25
FRIJOL CARGAMANTO						0					15	15	15			10			10						0	10	25
GALLETA DE LIMON TRADICIONAL	30					30						0	30						0						0	0	30
GALLETA TIPO SODA						0						0	0						0					0,5	0,5	0,5	0,5
GALLINA CRIOLLA			120			120						0	120						0					0,5	0,5	0,5	120,5
GUANABANA						0						0	0				50		50						0	50	50
GUAYABA,						0						0	0		50				50						0	50	50
GUAYABA, AGRIA						0	180					180	180						0				180		180	180	360
HABICHUELA		10			5	15						0	15	5	5		5		15				5		5	20	35
HUEVOS DE GALLINA, ENTERA,CRUDO		55				55				55		55	110			55			55	55		55			110	165	275
ESPINACA			5		5	10						0	10			4			4						0	4	14
LECHE ENTERA EN POLVO		15			15	30	15		25	15	15	70	100		15	15	15		45	15			15	15	45	90	190
LECHE LIQUIDA	120					120						0	120	120					120	18					18	138	258
LIMON CRUDO			15	3		18						0	18		10			5	15		10	10			20	35	53
MAIZ BLANCO TRILLADO	70					70						0	70	20		60			80				80		80	160	230
MAIZ CARIACO		10				10						0	10			10			10						0	10	20
MAIZ MOLIDO						0						0	0	60					60						0	60	60
MAIZ TIERNO						0						0	0						0	80					80	80	80
MARACUYA				70		70		70				70	140						0						0	0	140
MANGO					50	50				180	50	230	280						0	180					180	180	460
MANDARINA						0						0	0			180			180						0	180	180
NARANJA						0			70			70	70						0						0	0	70
NUEZ MOSCADA						0						0	0						0	0,1					0,1	0,1	0,1
ÑAME						0		30				30	30					30	30			60			60	90	120
OREGANO			0,1			0,1						0	0,1						0						0	0	0,1
PANELA			10			10	10		10			20	30						0		10			10	20	20	50
PAPA CAPIRA	5					5						0	5						0						0	0	5
PASTA TIPO ESPAGUETI						0	60					60	60						0						0	0	60
PEPINO						0						0	0						0			10			10	10	10
PIMENTON ROJO						0			2			2	2						0						0	0	2
PIMIENTA		0,5				0,5						0	0,5	0,1		0,1			0,2					0,1	0,1	0,3	0,8
PIÑA						0						0	0					70	70					180	180	250	250
PLATANO HARTON MADURO, CRUDO						0						0	0				55		55		55				55	110	110
PLATANO HARTON VERDE, CRUDO		55	30			85	55	30	55	55	55	250	335						0						0	0	335
PLATANO POPOCHE						0						0	0						0	18					18	18	18
QUESO CAMPESINO	50			35		85	50			25		75	160					35	35	35				50	85	120	280
SAL YODADA	0,1	1,2	1	1,5	1,5	5,3	0,5	61	1,5	1,5	1	65,5	70,8	1,1	1,5	0,7	1,3	1	5,6	0,2	1,5	0,5	0,6		2,8	8,4	79,2
SANDIA		180				180		180				180	360	180					180						0	180	540
SUERO COSTEÑO					10	10						0	10						0			10			10	10	20
TOMATE DE ALIÑO		40		15	15	70	20		10	27	10	67	137		35		15	15	65			30	15		45	110	247
UVA DESHIDRATADA						0						0	0						0					10	10	10	10
YUCA			30		55	85		30				30	115		55				55			60	20		80	135	250
ZANAHORIA			5	5	5	15	15		15			30	45		10		5		15				5		5	20	65

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario PAE con enfoque diferencial para el Pueblo Senu. Modalidad de atención preparada en sitio.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
Bebida con Leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15gr (Si se utiliza leche en polvo) 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g 60 g	
Alimento Proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	3veces por semana	35 g 140 g	40 g 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g 105 g	28 g 125 g
Fruta	Grupo III. Fruta y verdura	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcar	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm3 220 cm3	200 cm3 220- cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total, aporte promedio diario	509	18,3	17,0	68,2	230	3,0	172
Recomendaciones diarias (nivel secundario)	2491	87,2	83,0	348,7	110	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

Fuente: Construcción propia tomando como referente las recomendaciones de la UApA y a partir de la Resolución 3803 de 2016 Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana – RIEN Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social

- Se socializará la minuta patrón y ciclo de menú a los beneficiarios y comunidad en general**.**
- Se publicará un ciclo de menú para cada establecimiento educativo, 1 en el lugar de preparación de alimentos, para las dinamizadoras auxiliares de alimentos, otra en el comedor escolar para observación de los escolares y docentes del plantel educativo y otro afuera del establecimiento educativo para observación de los padres de familias y comunidad en general.
- Se cuenta con lista de intercambio de alimentos, guía de preparación, análisis nutricional y minuta, patrón para pueblos indígenas Zenu.

Anexo Minuta patrón

6.1.4. Costeo de funcionamiento del programa

Costeo ciclo de menú con enfoque diferencial para pueblos Zenu, modalidad preparada en sitio.

Para obtener los valores de este cuadro se toman precios de tienda o despensa indígena del resguardo El Volao de Antioquia, ya que esta es una de las fuentes principales donde los proveedores compran alimentos de la comunidad indígena.

Costeo de los alimentos del ciclo de menú diferencial.

#	LISTA DE INGREDIENTES	Unidad de medida	Costo/unidad de Medida Municipio (TIENDA INDIGENA	Costo valor unidad medida gr/ml
1	Guanábana	Kilo	$ 4.400	**$ 4,40**
2	Sandía.	Kilo	$ 4.400	**$ 4,40**
3	Limón.	Kilo	$ 3.500	**$ 3,50**
4	Maracuyá.	Kilo	$ 4.300	**$ 4,30**
5	Mango común.	Kilo	$ 3.000	**$ 3,00**
6	Guayaba, madura.	Kilo	$ 4.200	**$ 4,20**
7	Guayaba, pintona (Agria).	Kilo	$ 4.200	**$ 4,20**
8	Naranja.	Kilo	$ 4.500	**$ 4,50**
9	Mandarina.	Kilo	$ 3.800	**$ 3,80**
10	Banano común criollo	Kilo	$ 4.000	**$ 4,00**
11	Coco.	Kilo	$ 5.000	**$ 5,00**
12	Piña.	Kilo	$ 3.000	**$ 3,00**
13	Borojó.	Kilo	$ 4.800	**$ 4,80**
14	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	litro	$ 4.900	**$ 4,90**
15	Leche de vaca, entera, en polvo	900 gr	$ 34.500	**$ 38,33**
16	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	libra	$ 14.000	**$ 28,00**
17	Queso fresco, blando, magro, tipo suero costeño	libra	$ 14.000	**$ 28,00**
18	Azúcar blanco, granulado	libra	$ 2.700	**$ 5,40**
19	Panela	libra	$ 5.000	**$ 10,00**
20	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	Lonja *500gr		
		Unidad *40gr ind.	$ 500	**$ 12,50**
21	Cerdo, carne magra.	Kilo	$ 28.000	**$ 28,00**

22	Gallina, entera con piel.	Kilo	$ 25.000	**$ 25,00**
23	Res, carne magra.	Kilo	$ 33.000	**$ 33,00**
24	Bagre, magro.	Kilo	$ 30.000	**$ 30,00**
25	Huevo de gallina.	30 unidades	$ 16.300	**$ 9,88**
26	Sal yodada	libra	$ 800	**$ 1,60**
27	Arroz blanco.	libra	$ 2.200	**$ 4,40**
28	Maíz amarillo.	Kilo	$ 4.200	**$ 4,20**
29	Maíz amarillo, trillado	Kilo	$ 4.200	**$ 4,20**
30	Maíz blanco, trillado	Kilo	$ 4.200	**$ 4,20**
31	Galletas dulces, sin relleno (Tipo galleta de limon)	30 gr	$ 450	**$ 15,00**
32	Galletas saladas, tipo soda	Pte*6 tacos	$ 7.800	**$ 23,21**
33	Pasta alimenticia, enriquecida.	libra	$ 5.000	**$ 10,00**
34	Yuca blanca, sin cáscara.	Kilo	$ 3.200	**$ 3,20**
35	Plátano hartón, verde.	Kilo	$ 3.200	**$ 3,20**
36	Plátano hartón, maduro.	Kilo	$ 3.200	**$ 3,20**
37	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara.	Kilo	$ 4.000	**$ 4,00**
38	Batata, sin cáscara.	Kilo	$ 9.500	**$ 9,50**
39	Ñame, sin cáscara.	Kilo	$ 3.200	**$ 3,20**
40	Aceite de soya	litro	$ 13.000	**$ 13,00**
41	Cebolla cabezona.	Kilo	$ 4.000	**$ 4,00**
42	Cebolla puerro.	Kilo	$ 5.600	**$ 5,60**
43	Cebolla junca, hojas.	Kilo	$ 4.500	**$ 4,50**
44	Cebolla junca, tallos.	Kilo	$ 4.500	**$ 4,50**
45	Tomate de aliño	Kilo	$ 3.500	**$ 3,50**
46	Zanahoria	Kilo	$ 4.100	**$ 4,10**
47	Ajo.	Kilo	$ 13.600	**$ 13,60**
48	Ají dulce.	Kilo	$ 6.000	**$ 6,00**
49	Habichuela.	Kilo	$ 4.800	**$ 4,80**
50	Col silvestre.	Kilo	$ 5.000	**$ 5,00**
51	Repollo blanco.	Kilo	$ 2.600	**$ 2,60**
52	Pimentón rojo.	Kilo	$ 8.500	**$ 8,50**
53	Pepino Cohombro.	Kilo	$ 2.600	**$ 2,60**
54	Apio.	Kilo	$ 18.000	**$ 18,00**

55	Espinaca.	Kilo	$	6.000	**$ 6,00**
56	Berenjena	Kilo	$	3.500	**$ 3,50**
57	Ahuyama.	Kilo	$	3.000	**$ 3,00**
58	Cilantro.	libra	$	4.000	**$ 8,00**
59	Achiote, seco	Sobre *30gr	$	1.800	**$ 60,00**
60	Cacao, tostado y molido	libra	$	4.600	**$ 9,20**
61	Frijol cargamanto rojo, cocido.	libra	$	9.800	**$ 19,60**
62	Aguacate Hass.	Kilo	$	5.500	**$ 5,50**
63	Uva, deshidratada	Sobre *200gr	$	6.800	**$ 34,00**
64	Canela molida	Sobre *30gr	$	3.000	**$ 100,00**
65	Nuez Moscada	sobre *20gr	$	7.500	**$ 375,00**
66	Pimienta de olor	sobre *60gr	$	3.600	**$ 60,00**
67	Clavo olor	Sobre *9gr	$	2.000	**$ 222,22**
68	Orégano fresco natural	Manojo *20gr	$	1.000	**$ 50,00**

Anexo: Documento del costeo por ciclo de menú

Costo promedio ciclo de menú sin impuestos y otros gastos

	SEMANA 1					SEMANA2					SEMANA 3					SEMANA 4					
MENÚ	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20	Promedio
VALOR	$ 3.727	$ 3.441	$ 4.270	$ 4.182	$ 3.840	$ 3.997	$ 4.217	$ 3.542	$ 3.462	$ 3.738	$ 2.905	$ 3.479	$ 3.648	$ 3.754	$ 3.743	$ 3.292	$ 3.318	$ 4.351	$ 4.140	$ 3.834	$ 3.744,00
PROMEDIO	3744																				

Costo ración preparada en el sitio.

DESCRICICON	%	valor
Producto (alimentos)	68,5	$ 3.744,00
Gastos de operación e impuestos	31,5	$ 1.721,69
TOTAL	100	$ 5.466

Presupuesto estimado para compra o suministro de alimentos

PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.	DÍAS	CUPOS	VALOR DE REFERENCIA	RACIONES	VALOR TOTAL
Compra de alimentos, acorde con las características definidas en los Lineamientos Técnicos - Administrativos del programa PAE enfoque diferencial para pueblo Zenu	56	496	$ 5.466	27776	$ 151.823.616

TRANSPORTE DE ALIMENTOS PAE CON ENFOQUE DIFERENCIAL PARA PUEBLO ZENU.

El transporte de alimentos del PAE Indígena se realizará desde la sede principal Cabildos indígena ubicada en el RESGUARDO EL Volao de Necoclí y se entregaran los alimentos en cada establecimiento educativo a través de carros, motos y bestias. A continuación, se anexan cuadro de precios de cotización transportadores indígenas.

Especificaciones técnicas del transporte

Tipo de transporte	Características
Camioneta	4x4 con carpa y letrero transporte de alimentos
Guas	con sillas desarmable, y carpa para las puertas y ventana y letrero transporte de alimentos
Motocicleta, Cargueros	Carpa, canastillas y letrero transporte de alimentos
Bestias (caballo, mula/o, burro/o, yegua)	Guateras, Carpa, canastillas y letrero transporte de alimentos

Los vehículos deben cumplir con las normas de transporte de alimentos, además debe contar con: estibas, cavas y pilas o hielo para la cadena de frio de los alimentos y (Soat, tarjeta de propiedad, técnico mecánico y de gases) de los vehículos y del personal conductor (licencia de conducción), no aplica para Bestias el transporte de acuerdo a normativa 2674 tiene que tener concepto sanitario en este caso como va cuidar la inocuidad de los alimentos, A continuación se relacionan los tipos de transporte, los medios y estrategias para garantizar la cadena de frio de los alimentos que lo requieren, la conservación de la calidad de las frutas y verduras durante y de los granos durante la distribución y entrega a las sedes educativas dispersas.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS - PAE INDÍGENA NECOCLI-RESGUARDO EL VOLAO					
NOMBRE SEDE EDUCATIVA	TIPO DE TRANSPORTE (marque más de una si se requiere)			CATEGORIA DE ALIMENTO	Estrategia de conservación
	Camioneta o Guas	Motocicleta / Motocarro	Tracción animal (caballo, mula/o,		

			burro/o, yegua)		
BOCAS DE PALMITAS	X	X	X	Granos y cereales	Canastillas o costales
	X	X	X	Cárnicos	Cavas plásticas o de hico por con pilas
	X	X	X	Lácteos	Canastillas
	X	X	X	Frutas y verduras	Canastillas
C.E.R. INDIGENISTA VARA SANTA	X			Granos y cereales	Canastillas o costal
	X			Cárnicos	Cavas plásticas o de hico por con pilas
	X			Lácteos	Canastillas o costales
	X			Frutas y verduras	Canastillas
CARACOLI	X	X		Granos y cereales	Canastillas o costal
	X	X		Cárnicos	Cavas plásticas o de hico por con pilas
	X	X		Lácteos	Canastillas o costales
				Frutas y verduras	Canastillas
CENTRO EDUCATIVO RURAL INDIGENA TAMARINDO		X		Granos y cereales	Canastillas o costal
		X		Cárnicos	Cavas plásticas o de hico por con pilas
		X		Lácteos	Canastillas o costales
		X		Frutas y verduras	Canastillas
CENTRO EDUCATIVO RURAL MULATICO PALESTINA		X	X	Granos y cereales	Canastillas o costal
		X	X	Cárnicos	Cavas plásticas o de hico por con pilas
		X	X	Lácteos	Canastillas o costales
		X	X	Frutas y verduras	Canastillas

I.E.R. INDIGENA JOSE ELIAS SUAREZ	X			Granos y cereales	Canastillas o costal
	X			Cárnicos	Cavas plásticas o de hico por con pilas
	X			Lácteos	Canastillas o costales
	X			Frutas y verduras	Canastillas
GRUPO NUPA -JOSE ELIAS		X	X	Granos y cereales	Canastillas o costal
		X	X	Cárnicos	Cavas plásticas o de hico por con pilas
		X	X	Lácteos	Canastillas o costales
		X	X	Frutas y verduras	Canastillas

Las sedes con 2 o más tipos de transporte depende del estado de las vías de acceso hasta la sede educativa.

COSTEO TRANSPORTE PAE CON ENFOQUE DIFERENCIAL PARA PUEBLO ZENU

Transporte de alimentos PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.				
TRANSPORTE DE VIVERES BODEGA PAE CASA CABILDO INDIGENA - SEDES EDUCATIVAS				
TIPO DE TRANSPORTE	N°	N ° DE VIAJES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
CAMIONETA O UAZ	2	7	$ 750.000	$ 10.500.000,00
ADICIONAL: Motocicleta, moto carro, Bestias	3	7	$ 125.000	$ 2.625.000,00
Motocicleta, moto carro	3	7	$ 125.000	$ 2.625.000,00
Bestias (caballo, mula/o, burro/o, yegua)	3	7	$ 85.000	$ 1.785.000,00
TOTAL				$ 17.535.000,00

Costeo transporte puesta en el sitio PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

DESCRICICON	%	valor
Servicio	70	$ 17.535.000,00
Gastos administrativos e impuestos	30	$ 7.515.000,00
TOTAL	100	$ 25.050.000

Presupuesto estimado para transporte de alimentos PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.	DÍAS	CUPOS	VALOR DE REFERENCIA	RACIONES	VALOR TOTAL
Transporte de alimentos PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.	56	496	$ 901,86	27776	$ 25.050.000,00

COSTEO TRANSPORTE PARA EL PAE CON ENFOQUE DIFERENCIAL PARA PUEBLO ZENU.

Suministro de combustible para la preparación de alimentos			
MEDIDAS	VALOR PIPETA EN EL MERCADO INCLUIDO TRANSPORTE	CANTIDAD	VALOR TOTAL
40 LIBRAS	$ 190.000	20	$ 3.800.000
100 LIBRAS	$ 380.000	18	$ 6.840.000
TOTAL			$ 10.640.000

Costeo combustible de gas propano puesta en el sitio PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

GAS COMBUSTIBLE PROPANO		
DESCRICICON	%	VALOR
Producto	76,5	$ 10.640.000
Gastos administrativos e impuestos	23,5	$ 3.268.497
TOTAL	100,0	$ 13.908.496,7

Presupuesto estimado para suministro de combustible de alimentos para el PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

PAE REGULAR	DIAS	CUPOS	VALOR DE REFERENCIA	RACIONES	VALOR TOTAL
Suministro de combustible para la preparación de alimentos, modalidad de atención suministrada RPS - PAE Indígena.	56	496	$ 500,74	27776	$ 13.908.496

DOTACIÓN DE INSUMOS DE IMPLEMENTOS DE ASEO PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DONDE SE REALICE LA OPERACIÓN DEL PAE CON ENFOQUE DIFERENCIAL PARA PUEBLO ZENU.

Esta propuesta contempla la entrega mensual de los siguientes implementos de aseo con las respectivas especificaciones.

PRODUCTO	MARCA	DETALLE	VALOR	CANTIDAD	VALOR TOTAL
Esponja plástica para el lavado de ollas	lider, task, virutex , eterna, power	Ancho x Altura: 11 cm x 3 cm	$ 3.500	38	$ 133.000

Esponja ABRASIVA	pinto, eterna , task ,scotch	15 CM x 10 CM X 1 CM	$ 1.900	38	$ 72.200
Jabón para el lavado de platos y bacteria de cocina, desengrasante, en barra, o crema	axion, sapolin, platox, yzuax	450- 500 gr	$ 6.800	132	$ 897.600
Desinfectante Liquido con aroma (fabuloso)	blancox, ekono,patojito , yes, du1	1 litros	$ 5.000	82	$ 410.000
Desinfectante Liquido sin aroma (hipoclorito)	blancox, ekono, patojito , yes, du1 en concentraciones de 5,25% hipoclorito de sodio	1 litros	$ 4.630	82	$ 379.660
Jabón para aseo general liquido/polvo	ultrex, dersa,3d, ridex 10 bona ropa	1000 gr	$ 12.066	80	$ 965.280
Bolsa Plástica biodegradable para residuos orgánicos e inorgánicos	task, eterna	70x90cm 30 Unidades Blanca Negra Verde 30-60 Litros	$ 23.000	32	$ 736.000
Trapera hilaza, con goma mango y palo plástico	task, rey, diceb	1,6 x 0,10,0x 0,10 cm	$ 22.000	12	$ 264.000
Recogedor de basura Plástico con banda + palo	la exitosa, task	alto 4 cm, largo 15 y ancho 14 cm	$ 14.899	12	$ 178.788
Cepillo Largo cavo plástico celdas duras Para limpieza de pisos	la exitosa, vaniplas	alto 6 cm , ancho 8 cm	$ 21.000	16	$ 336.000
Cepillo de mano cerdas: Fibra dura	task, vanplas	ancho 23x 75 cm x 10 cm	$ 7.800	16	$ 124.800
Papel higiénico	ekono, pantojito , yes, du1		$ 2.200	87	$ 191.400
					$ 4.688.728

Costeo dotación de insumo e implementos de aseo puesto en el sitio para PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

DESCRICICON	%	valor
producto	72,5	$ 4.688.728
Gastos de operación e impuestos	27,5	$ 1.778.483
TOTAL	100	$ 6.467.211

Presupuesto estimado para Dotación de insumos e implementos de aseo para las instituciones educativas donde se realice la operación del PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.	DIAS	CUPOS	VALOR DE REFERENCIA	RACIONES	VALOR TOTAL

Dotación de insumos e implementos de aseo para las instituciones educativas donde se realice la operación del PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.	56	496	$ 232,83	27776	$ 6.467.211

Capacitación, en buenas prácticas de manufactura a manipuladoras, docentes encargados del PAE y comité dinamizador y dotación manipuladoras de alimentos del PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

Se realizará capacitación a las 13 manipuladoras de alimentos, 13 docentes encargados del PAE y 13 dinamizadores de alimentos de cada establecimiento educativo, las manipuladoras se capacitarán todas, los docentes y dinamizador se capacitará 1 por sede educativa,

PRODUCTO	CATIDAD PERSONAS	VALOR	VALOR TOTAAL
Tapa bocas anti fluido, con cobertura amplia de nariz y boca, cómodos, lavables	26	$ 15.000	$ 390.000
Capacitación BPM INCLUIDO ALMUERZO Y TRASNPORTE,	27	$ 125.000	$ 3.375.000
TOTAL			$ 3.765.000

Costeo capacitación, en buenas prácticas de manufactura a manipuladoras, docentes encargados del PAE y comité dinamizador y dotación manipuladoras de alimentos del PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

DESCRICICON	%	VALOR
Producto y servicio	72,5	$ 3.765.000
Gastos administrativos e impuestos	27,5	$ 1.428.103
TOTAL	100	$ 5.193.103

Presupuesto estimado para Capacitación, en buenas prácticas de manufactura a manipuladoras, docentes encargados del PAE y comité dinamizador y dotación manipuladoras de alimentos del PAE indígena.

PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.	DÍAS	CUPOS	VALOR DE REFERENCIA	RACIONES	VALOR TOTAL
Capacitación en buenas prácticas de manufactura, Dotación de vestimenta a Manipuladoras de alimentos PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.	56	496	$ 186,96	27776	$ 5.193.103

COSTEO DE RECONOCIMIENTO ECONÓMICO A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DEL PAE CON ENFOQUE DIFERENCIAL PARA PUEBLO ZENU.

Se realizará reconocimiento económico a las manipuladoras de alimentos de cada sede educativa, según las horas de servicio prestado de cada mes durante el calendario académico y jornadas escolares diurnas, siempre y cuando se preparen alimentos para los escolares del PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

A continuación, se presenta una tabla variable, con la cual se calculan las horas laborales de las manipuladoras de alimentos.

VARIALBES DE LIQUIDACIÓN	
Descripción	**%**
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%
% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	$ 1.423.500
Auxilio Transporte Mes	$ 200.000
Auxilio Transporte Día	$ 6.667
Hora Mes	230
Valor Hora\Mes	$ 6.189
Días Mes	30
Otros	17,5 %

Relación de Manipuladoras de alimentos necesarios para cada sede educativa del PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu, del 2025-2:

ÍTEM	NOMBRE DE LA SEDE	N° MANIPULADORAS	HORAS A LABORAR
1	BOCAS DE PALMITAS	2	4
2	C.E.R. INDIGENISTA VARA SANTA	1	4
3	CARACOLI	2	5
4	CENTRO EDUCATIVO RURAL INDÍGENA TAMARINDO	1	4
5	CENTRO EDUCATIVO RURAL MULATICO PALESTINA	1	4
6	I.E.R. INDIGENA JOSE ELIAS SUAREZ	3	7
7	GRUPO NUPA -JOSE ELIAS	1	4

	Total	11	

NOTA: Sede Nuevo Paraíso no cuenta con código DANE, los escolares están matriculados en la IERI José Elías Suarez.

Liquidación manipuladora **del PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu, del 2025-2**

LIQUIDACION MANIPULADORAS

NOMBRE/SEDE EDUCATIVA	TOTAL PERSONA	HORA\DÍA	DÍA\MES	Total Salario	Subsidio de Transporte	Total Ingresos	Cesantias Día	Interes de Cesantias	Prima Día	Vacaciones	Totasl Ingreso + Prestaciones	Fondo de Pensiones	ARL	Caja Compesación	Total	Otros, impuestos, administrativos	TOTAL DESEMBOLSO
BOCAS DE PALMITAS	2	4	56	$ 2.772.730,43	$ 373.333,33	$ 3.146.063,77	$ 262.067,11	2620,67	262067,11	115539,68	$ 3.788.358,34	$ 637.728,00	$ 129.458,78	$ 212.576,00	$ 4.768.121,12	$ 858.261,80	$ 5.626.382,93
C.E.R. INDIGENISTA VARA SANTA	1	4	56	$ 1.386.365,22	$ 373.333,33	$ 1.759.698,55	$ 146.582,89	1465,83	146582,89	57769,84	$ 2.112.100,00	$ 318.864,00	$ 64.729,39	$ 106.288,00	$ 2.601.981,39	$ 468.356,65	$ 3.070.338,04
CARACOLI	3	5	56	$ 5.198.869,57	$ 373.333,33	$ 5.572.202,90	$ 464.164,50	4641,65	464164,50	216636,89	$ 6.721.810,44	$ 956.592,00	$ 194.188,18	$ 318.864,00	$ 8.191.454,62	$ 1.474.461,83	$ 9.665.916,45
CENTRO EDUCATIVO RURAL INDIGENA TAMARINDO	1	4	56	$ 6.720,00	$ 373.333,33	$ 380.053,33	$ 31.658,44	316,58	31658,44	280,02	$ 443.966,83	$ 318.864,00	$ 64.729,39	$ 106.288,00	$ 933.848,22	$ 168.092,68	$ 1.101.940,90
CENTRO EDUCATIVO RURAL MULATICO PALESTINA	1	4	56	$ 1.386.365,217	$ 373.333,33	$ 1.759.698,55	$ 146.582,89	1465,83	146582,89	57769,84	$ 2.112.100,00	$ 318.864,00	$ 64.729,39	$ 106.288,00	$ 2.601.981,39	$ 468.356,65	$ 3.070.338,04
I.E.R. INDIGENA JOSE ELIAS SUAREZ	4	7	56	$ 9.704.556,52	$ 373.333,33	$ 10.077.889,86	$ 839.488,22	8394,88	839488,22	404388,87	$ 12.169.650,06	$ 1.275.456,00	$ 258.917,57	$ 425.152,00	$ 14.129.175,63	$ 2.543.251,61	$ 16.672.427,24
GRUPO NUPA -JOSE ELIAS	1	4	56	1.386.365,217	$ 373.333,33	1.759.699	$ 146.582,89	1465,83	146582,89	57769,84	$ 2.112.100,00	$ 318.864,00	$ 64.729,39	$ 106.288,00	$ 2.601.981,39	$ 468.356,65	$ 3.070.338,04
				$ 21.841.972,17	$ 2.613.333,33	24.455.306	$ 2.037.126,95	20371,27	2037126,95	910154,98	$ 29.460.085,65	$ 4.145.232,00	$ 841.482,10	$ 1.381.744,00	$ 35.828.543,75	$ 6.449.137,88	$ 42.277.681,63

PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu	DIAS	CUPOS	VALOR DE REFERENCIA	RACIONES	VALOR TOTAL
Contratación del personal manipulador de alimentos requerido para la operación del programa PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu	56	496	$ 1.522,09	27776	$ 42.277.682

6.2. Fase de implementación

6.2.1. Contratación del personal manipulador de alimentos requerido para la operación del programa PAE Indígena.

Se realizará contrato de obra labor según número de raciones preparadas diarias y horas laborales diarias de cada mes, el personal dinamizador auxiliares de alimentos requerido serán 13 personas por el tiempo requerido según calendario escolar, el personal manipulador deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Para la vinculación del personal manipulador de alimentos el operador debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Mayor de 18 años.
- Buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función.
- Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente.

- Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos.
- Buena actitud hacia el trabajo Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa.
- Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación**,** distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.
- Contar con certificado de probación por el comité dinamizador de establecimiento educativo
- Certificado médico de salud ocupacional.
- El personal dinamizador auxiliares de alimentos debe almenas saber leer y escribir con el fin de entender la minuta y diligenciar los documentos requeridos en el servicio de alimentación escolar.
- ***Estado de salud y manejo higiénico sanitario***

Cumplir con lo dispuesta en el CAPITULO III, Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Actividades del personal de manipulación de alimentos

Son aquellas que se relacionan con la manipulación, almacenamiento, preparación, servida y distribución de los alimentos y el aseo del servicio de alimentación y del comedor escolar. Se destacan las siguientes:

- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
- Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón y ciclos de menús y servir con medidas o recipientes estandarizados.
- Mantener las áreas del servicio de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad.
- Velar por el mantenimiento del equipo y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o reemplazo.
- Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio.

- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, el sector educativo y la comunidad en general.

La entidad deberá suministrar al personal dinamizador auxiliares de alimentos antes de iniciar sus labores lo siguiente:

- Realizar entrega de Dotación de vestimenta 1 vez durante la vigencia del contrato así:

PRODUCTO	cantidad
Tapa bocas anti fluido, con cobertura amplia de nariz y boca, cómodos , lavables	26

- Capacitar el personal manipulador de alimentos, docentes, y equipo dinamizador de cada establecimiento educativo sobre el funcionamiento y operación del programa, en temas como (número de cupos a tender, tipo de ración, dinámica de la ejecución del PAE indígena, socialización de la minuta patrón a la comunidad y beneficiarios)

- Diseñar un plan de saneamiento básico y los 4 formatos de control:

  1. Limpieza y desinfección
  2. Control de plagas y vectores
  3. Manejo de residuos sólidos y líquidos
  4. Control y abastecimiento de agua

- Brindar capacitación en buenas prácticas de manufacturas –BPM 10 horas durante la vigencia del contrato a las procesadoras de alimentos, docentes encargados y dinamizadores de alimentos de cada sede educativa, Anexo cronograma:

CRONOGRAMA – MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M.)

Mes	Establecimiento educativo	N° De manipuladoras + Docente	TEMA FECHAS	FECHAS	Horas de formación	Responsable
septiembre	CENTRO EDUCATIVO RURAL: MULATICOS PALESTINA	3	Higiene de los alimentos, contaminación cruzada, contaminación directa, contaminación indirecta, contaminación física, contaminación química, contaminación Biológica, infestación	04	2	Nutricionista
	C.E.R INDIGENISTA VARA SANTA	3				
	C.E R NUEVO PARAISO	3				
	C.E.R INDIGENISTA TAMARINDO	3				
	CARACOLI	4				
	BOCAS DE PALMITA	5				
	I.E.R INDIGENA JOSE ELIAS SUAREZ	6				

octubre	CENTRO EDUCATIVO RURAL: MULATICOS PALESTINA	3	Alimento adulterado, alimento alterado, alimento contaminado alimento de mayor riesgo, alimento perecedero.	08	2	Nutricionista
	C.E.R INDIGENISTA VARA SANTA	3				
	C.E R NUEVO PARAISO	3				
	C.E.R INDIGENISTA TAMARINDO	3				
	CARACOLI	3				
	BOCAS DE PALMITA	4				
	I.E.R INDIGENA JOSE ELIAS SUAREZ	5				
Noviembre	CENTRO EDUCATIVO RURAL: MULATICOS PALESTINA	2	Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos y características de aprobación o rechazo de los alimentos.		6	Nutricionista
	C.E.R INDIGENISTA VARA SANTA	2				
	C.E R NUEVO PARAISO	2				
	C.E.R INDIGENISTA TAMARINDO	2				
	CARACOLI	3				
	BOCAS DE PALMITA	4				
	I.E.R INDIGENA JOSE ELIAS SUAREZ	5				

6.2.2. Compra de alimentos

METODOLOGÍA DE PEDIDO DE ALIMENTOS:

La compra de alimentos se realizará de la siguiente forma.

- Se verificarán los alimentos registrados y que hacen parte del ciclo de menú y lista de intercambio de alimentos.
- Se solicita cotización de precios de los alimentos al proveedor.
- Se realizarán compras de alimentos cada 2 semanas según calendario escolar.
- Se organizará el listado de compras de alimentos por 2 semanas según ciclo de menú y listado de intercambio de alimentos.
- Se cuenta con proveedores locales del Resguardo indígena Vegas de Segovia, del municipio de Zaragoza, proveedores subregionales y departamentales

- Se cuenta con una bodega para el almacenamiento, empaque y distribución de los alimentos hacia las sedes educativas.

La bodega cumplirá con la normativa 2674 de 2013, y estará dotada con todos los equipos y materiales necesarios para los procesos de recibo, almacenamiento y distribución de alimentos, entre ellos, estibas plásticas, canastillas congelador, refrigerador, basculas pesa alientos, termómetros, tanques de almacenamientos de agua, canecas para la recolección de residuos sólidos.

La bodega de alimentos contará con la Formulación e implementación del plan de saneamiento que incluya como mínimo los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, de acuerdo con la normatividad vigente, y demás formatos que se establezcan durante la operación del PAE Indígena.

Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, y en tiempos de emergencia se entregar ración industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas 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 Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011, los productos cárnicos se conservarán y manipularán en línea de la norma técnica resolución 1500 de 2007, y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en La resolución vigente es 2674 de 2013, en relación con relación la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

6.2.3. Compra local de alimentos

Se cumplirá lo dispuesto en la ley 2046 del 2020 **- ARTÍCULO 2o. PARTICIPACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS PERTENECIENTES A COMUNIDADES ÉTNICAS.** "*Los mecanismos, condiciones e instrumentos que promuevan o establezcan la participación de pequeños productores agropecuarios pertenecientes a comunidades étnicas o de productores agropecuarios pertenecientes a comunidades étnicas cuyo sistema productivo pertenezca a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria en el mercado de compras públicas locales de alimentos, harán parte de normas específicas para cada una de estas comunidades, las cuales serán consultadas previamente a fin de respetar sus usos y costumbres, así como sus derechos colectivos, de conformidad con lo establecido en la presente ley".*

El suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención del PAE, se comprará localmente alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Actualmente contamos con varios proveedores locales, entre ellos una registrado departamentalmente como proveedor local:

ASOCIACIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA SOSTENIBLE CATIVO.
Metodología de pedido de alimentos:

1. Se verificarán los alimentos registrados y que hacen parte del ciclo de menú y lista de intercambio de alimentos.
2. Se solicita cotización de precios de los alimentos al proveedor.
3. Verificar si el proveedor está en capacidad de entregar el 30% de las compras de alimentos locales.
4. Una vez verificada cantidad y capacidad de entrega, se realiza pedido de alimentos para 2 semanas.
5. La metodología de entrega: en cada establecimiento educativo mínimo un día antes del consumo, alimentos de calidad e inocuidad y en la cantidad solicitada.
6. Para realizará el pago el proveedor deberá contar con un documento de recibido a satisfacción firmado por el docente encargado, además presentará un certificado firmado por el comité dinamizador del PAE del establecimiento educativo.

El protocolo que se implementará para el proceso de compra local tendrá los siguientes momentos:

1. Validación de inventario agroecológicos del resguardo o comunidades como potenciales proveedores locales.
2. Verificar que los proveedores locales se encuentren registrados en las plataformas requeridas (registro de productores y COMPAN – Compras públicas de Antioquia).
3. Establecer contacto con el proveedor para definir tiempos, calidad, cantidad, logística y valores de compra.
4. Pago de productos contra entrega al pequeño productor.

6.2.4. Transporte, almacenamiento, preparación y servido de alimento

Los vehículos y bodega de almacenamiento de alimentos, deberán cumplir con los requisitos de transporten y almacenamiento de carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal b) de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control.

Cumplir con el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación, teniendo en cuenta el marco normativo Decreto 1500 de 2007.

Los vehículos deben cumplir con las normas de transporte de alimentos, además debe contar con: estibas, cavas y pilas o hielo para la cadena de frio de los alimentos y (SOAT, tarjeta de propiedad, tecno mecánica) de los vehículos y del personal conductor (licencia de conducción).

6.2.5. formato de resección de alimentos

Metodología de recepción:

La metodología corresponde al proceso de recepción de los alimentos de los proveedores:

1. Recibir cada 2 semanas de los proveedores, de acuerdo al plan de compra.
2. Almacenar de acuerdo a los criterios técnicos de calidad e inocuidad.

Metodología de entrega:

La metodología de entrega corresponde a la operación de las entregas para cada sede educativa:

1. Entrega a las sedes cada 2 semanas.
2. Entregar directamente en el restaurante escolar de cada establecimiento educativo.
3. Garantizar la cantidad y calidad los productos entregados en el restaurante escolar.
4. Los productos que no cumplan con los criterios de aceptación, se notificarán al Resguardo El Volao, para su subsanación.

Complemento alimentario.

Servido del complemento alimentario

- Servir el complemento alimentario a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, en los horarios establecidos por el comité.
- Servir el complemento alimentario Cumpliendo con lo establecido en ciclo de menú y lista de intercambio indígenas.
- Vigilar los momentos de consumo del complemento alimentario de los escolares y verificar las sobras o desperdicios para realizar los respectivos intercambios de alimentos.

6.2.6. Compra de suministro de combustible de gas propano

Se suministrará combustible de gas propano en pipetas de 100 libras y 40 libras.
Periodicidad: cada vez que la unidad de servicio lo requiera según número de cupos.
Forma de entrega: en el establecimiento educativo restaurante escolar.
Verificación de entrega: se diseñará un formato para recibido y entrega del producto.

6.2.7. Compra de insumo de aseo

Implementos de aseo. Cada restaurante escolar debe contar con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo a lo relacionado en la siguiente tabla:

Tabla Insumos e implementos de aseo por Restaurante Escolar - Ración preparada en el sitio

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Esponja plástica para el lavado de ollas	38
Esponja ABRASIVA	38
Jabón para el lavado de platos y bacteria de cocina, desengrasante, en barra, o crema	132
Desinfectante Liquido con aroma (fabuloso)	82
Desinfectante Liquido sin aroma (hipoclorito)	82
Jabón para aseo general liquido/polvo	82
Bolsa Plástica biodegradable para residuos orgánicos e inorgánicos	32
Trapera hilaza, con goma mango y palo plástico	12
Recogedor de basura Plástico con banda + palo	12
Cepillo Largo cavo plástico celdas duras Para limpieza de pisos	16
Cepillo de mano cerdas: Fibra dura	16

Se realizará entrega cada vez que se requiera en los establecimientos educativos.

6.2.8. Compra de combustible (gas propano)

El contratista del municipio de combustible de gas profano, será el encargado de suministrar el combustible en pipetas de 100 libras y 40 libras en cada sede educativa.

Periodicidad: cada vez que la unidad de servicio lo requiera según número de cupos.

Forma de entrega: en el establecimiento educativo restaurante escolar.

6.2.9. Otros productos y servicios para el funcionamiento del PAE con enfoque diferencial.

6.2.10. **Alimentación saludable**.

Se realizarán talleres pedagógicos de alimentación saludable con los docentes, manipuladoras de alimentos, escolares, acudientes de los escolares y comunidad en general, según las GABAS (Guías alimentarias basadas en alimentos).

Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años



Las Guías Alimentarias son un conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional. Son dinámicas, flexibles y temporales, toman en cuenta el patrón alimentario e indican los aspectos que deben ser modificados o reforzados.

El objetivo de las Guías Alimentarias es contribuir al fomento de estilos de vida saludables, al control de deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación, a través de mensajes comprensibles y buscan orientar a familias, educadores, asociaciones de consumidores, medios de comunicación e industria de alimentos, entre otros actores sociales.

Para cambiar la conducta alimentaria de las personas, es necesario acompañar la estrategia informativa y educativa con intervenciones que contribuyan a construir un entorno adecuado de soporte. Esas intervenciones pueden incluir, por ejemplo, cambios en la legislación sobre la promoción de alimentos obesogénicos para niñas y niños, estrategias de mercado que mejoren la disponibilidad y la asequibilidad de las opciones saludables de alimentos, mejoras en el etiquetado adecuado de los productos, entre otras el entorno físico y ecológico, los factores sociales, económicos y culturales de este grupo poblacional.

Ámbitos

Para estimular y apoyar a las familias en la adopción del Plato saludable de la Familia Colombiana, la estrategia se debe desarrollar en ciertos espacios y momentos específicos: la casa, en especial la alacena, la cocina y el comedor, y los sitios de compra y venta de alimentos, durante la planeación de la compra, la preparación y el consumo. También se contemplan el lugar de trabajo, cuando las personas llevan almuerzo o refrigerio, y el colegio cuando niñas, niños y adolescentes llevan loncheras; y en la atención por profesionales de la salud y como temática para el aprendizaje en colegios y universidades.

Promoción

Algunas rutinas comunicativas de las familias, que son de vital importancia para el desarrollo de la estrategia, tienen que ver con: las personas influyentes con quienes se relacionan, los medios de comunicación y los lugares que frecuentan en su relación con la alimentación.

Proyecto Pedagógico en Nutrición y Salud con Enfoque Diferencial
Institución educativa rural indígena José Elías Suarez
Introducción

El presente proyecto pedagógico tiene como finalidad mejorar la salud y la nutrición de los estudiantes de la Institución Educativa Rural Indígena José Elías Suárez. Desde un enfoque diferencial que reconozca y valore las particularidades culturales, sociales y económicas de la comunidad, promoviendo hábitos saludables y el bienestar integral de los estudiantes.

Objetivos General.

Desarrollar un programa integral de nutrición y salud con enfoque diferencial para los estudiantes de la Institución Educativa Rural Indígena José Elías Suárez, que promueva hábitos saludables, fomente la seguridad alimentaria y respete las tradiciones culturales del pueblo Zenú, contribuyendo así al bienestar físico y emocional de los estudiantes

Objetivos específicos

- Promover el bienestar físico, mental y social de los estudiantes.
- Educar sobre la importancia de una alimentación balanceada y saludable.
-Incorporar conocimientos y prácticas ancestrales del pueblo Zenú en el ámbito de la salud y la nutrición.
-Promover la participación activa de padres y miembros de la comunidad en el proceso educativo.

Metodología

La metodología del proyecto se basa en un enfoque participativo y contextualizado, que respete las tradiciones culturales de los estudiantes de la Institución Educativa Rural Indígena José Elías Suárez. A continuación, se detallan los pasos y estrategias a seguir:

1**.Diagnóstico Inicial**

- Encuestas y Entrevistas:
  Realizar encuestas a estudiantes y familias para identificar necesidades nutricionales y de salud.
  - Entrevistar a líderes comunitarios y padres para comprender las prácticas alimentarias y culturales.
- Evaluación Nutricional:
  - Llevar a cabo mediciones antropométricas (peso, altura, índice de masa corporal) para evaluar el estado nutricional de los estudiantes.

2. **Diseño del Programa Educativo**

- Currículo Contextualizado:
  - Desarrollar un currículo que integre contenidos sobre nutrición y salud, adaptado a la realidad cultural y social de los estudiantes.
- Material Didáctico:
  - Crear materiales educativos visuales y prácticos que sean relevantes y accesibles, utilizando elementos de la cultura indígena Zenú.

3. **Implementación de Talleres y Actividades**

- Talleres Participativos:

- Organizar talleres sobre alimentación saludable, preparación de alimentos y técnicas de conservación, involucrando a los estudiantes y sus familias.
- Actividades Prácticas:
- Realizar actividades como huertos escolares, donde los estudiantes puedan cultivar alimentos y aprender sobre su valor nutricional.

4. **Involucramiento de la Comunidad**
- Colaboración con Familias:
- Fomentar la participación de las familias en las actividades del proyecto, creando espacios de diálogo y aprendizaje conjunto con relación a nutrición y salud con enfoque diferencial.

- Redes de Apoyo:
- Establecer alianzas con organizaciones locales y regionales para el apoyo en recursos y capacitación.

- Recoger opiniones de estudiantes, padres y docentes para ajustar y mejorar el programa de manera continua.

Actividades del proyecto

1. Taller de Nutrición*: Sesiones sobre grupos alimenticios, porciones adecuadas y la importancia de una dieta balanceada con enfoque diferencial.

2. Huerta Escolares: Implementación de la huerta escolar donde los estudiantes puedan aprender sobre cultivo, cosecha y beneficios de los alimentos frescos desde una perspectiva propia e intercultural.

3. Días de Salud: Realizar jornadas de salud con chequeos médicos, vacunaciones y charlas sobre prevención de enfermedades donde halla participación de los médicos tradicionales del resguardo.

4. Recetario Comunitario: Crear un recetario con recetas saludables que incluyan ingredientes propios de la cultura Zenú, promoviendo la alimentación saludable.

Valoración del proyecto

- Indicadores Cuantitativos: Medir el conocimiento adquirido sobre nutrición y salud con enfoque diferencial a través de encuestas pre y post proyecto.

- Indicadores Cualitativos: Realizar entrevistas y grupos focales para valorar el impacto del proyecto en la comunidad educativa.

PROYECTO PEDAGOGICO EN SALUD Y NUTRICION ESCOLAR JOSE ELIAS SUAREZ.

INTRODUCCIÓN.

El proyecto pedagógico en salud y nutrición escolar en la IER INDIGENA JOSE ELIAS SUAEZ son un conjunto de orientaciones pedagogas y de salud recomendada y aplicada en la siembra de parcelas productiva, huertas escolar y familiar en la recolección de la producción de alimentos ancestrales y tecnificados que ayudan a una alimentación sana, la conservación de semillas propias y productos de alimentos definidos en el programa de alimentación escolar PAE, Además, de ser un proyecto de aula con fines pedagógicos que propicia seguridad alimentaria, prácticas de siembra y recuperación de los conocimientos en control de plagas, rotación de cultivos, cultivos asociados que son tenidas en cuentas como estrategias de investigación de la cultura en nuestro territorio, en la enseñanza de aprendizajes propios, esta propuesta pretende que los estudiantes de la INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA JOSÉ ELÍAS SUAREZ adquieran destrezas que permitan en sus hogares la réplica de implementación de las BPA para contribuir a la seguridad alimentaria y de ese modo poder aportar desde nuestra institución educativa un desarrollo integral en conocimientos y mejorar la calidad de vida de la población escolar de nuestro resguardo a partir de la implementación de la parcela productiva, huertas escolares y familiares que se desarrolla en la institución

JUSTIFICACIÓN.

Las prácticas agrícolas aportan al proyecto educativo comunitario PEC debido al enfoque planteado en cada pilar educativo trabajado por los mismos docentes, sabios y padres de familia lo cual articulan de manera transversal las áreas del saber. Lo cual tienen una relación y punto de encuentro. Es importante porque ayuda a fortalecer la participación de todos los docentes, padres de familias y estudiantes a las parcelas agrícolas. Huertas escolares, huertas familiares, Además, Estos espacios permiten enseñar más allá de la educación ambiental y las ciencias naturales; pues además de aprender a cultivar, cosechar, conservar, preparar los alimentos y comer frutas y verduras frescas, se adquieren conocimientos sobre los ecosistemas; se trabaja en equipo y mejoran las habilidades, y las relaciones interpersonales. Permite obtener productos frescos, de calidad y de alto valor nutricional. Mejora la diversidad de la dieta. Contribuye al ahorro en la compra de alimentos y ayuda al medio ambiente.

Descripción de la propuesta

Con la presente propuesta se busca diversificar una producción agropecuaria sana y sostenible con el fin de fortalecer la alimentación a los estudiantes de la institución educativa indígena JOSE ELIAS SUAREZ del resguardo el volao.

Ofertar los productos restantes a la comunidad con precios considerables y estrategias colectivas de mercado propio y así obtener recursos económicos para el sostenimiento de los cultivos, ampliación de la granja, actividades y suplir otras necesidades de la institución.

con la producción de cerdos se implementara un nuevo sistema de crianza constante teniendo en cuenta que en la región existen insumos que pueden ser aprovechados en la alimentación de los animales, un nuevo sistema de enfocar el aprovechamiento de las condiciones tropicales aptas para la crianza de cerdos tecnificando todo los conocimientos necesarios de los manejos de crianza de cerdo a los estudiantes para que tengan un desempeño veras logrando grandes oportunidades de trabajo poniendo en práctica todos esos conocimientos y aplicarlos dentro y fuera de la comunidad siendo ellos promotores de sus propios desarrollos.

1. **OBJETIVO GENERAL.**

desarrollar capacidades agrícolas, generando espacios de integración y convivencia entre la comunidad educativa y mejorar los hábitos alimenticios desde el programa de alimentación escolar.

1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Mejorar los hábitos alimentarios y las prácticas de higiene.

- Fomentar el consumo de alimentos saludable y promover la higiene entre los estudiantes, docentes y padres de familia.
- Enseñar sobre la siembra, cultivos y consumo de frutas y verdura.
- Desarrollar habilidades socioemocionales, cognitivas y motoras.
- Fortalecer la transmisión de contenidos del currículo escolar

2. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

Con el proyecto pedagógico en salud y nutrición escolar consiste en invertir tanto en la educación del educando como en sus salud con beneficios que se extiende a los hogares y las comunidades iniciando desde la consolidación del proyecto de aula que se desarrolla con todos los grados desde semillitas de vida hasta el grado 11°, se organizan las parcelas productivas por sedes educativas con apoyo de los padres de familias, docentes y la comunidad que ofrece el lote comunitario para la siembra de los cultivos, las huertas escolares son preparadas por los niños más pequeños.
Se harán algunas actividades:

- ✓ Medición y preparación del terreno.
- ✓ Distribución y siembra,
- ✓ control de plagas y de malezas.
- ✓ intercambiar experiencias con los sabios que cultivan la tierra para aplicar técnicas agrícolas.
- ✓ responder a los enfoques diferenciales de cada pilar,
- ✓ los docentes encargados utilizaran los espacios de la parcela y otros conocimientos técnicos.
- ✓ desde su planeación, los estudiantes participen y se apropien de estas prácticas.
- ✓ como un compromiso pedagógico en relación con su pilar y compromiso con la institución.
- ✓ Tener en cuenta la espiritualidad como lo es la luna nueva para plantear las actividades a realizar.
- ✓ esto nos permite ajustarnos a un calendario agrícola propio que nos indique los tiempos de preparación de terreno siembra, recolección de cosecha y almacenamiento de las semillas.

3. QUIENES SE BENEFICIAN DE ESTE PROYECTO

Como principales actores, la Institución educativa José Elías Suarez será la primera beneficiada en este proyecto, seguido de la comunidad en general del resguardo indígena el volao ya que buscamos también que estas prácticas en salud y nutrición sean replicadas por los estudiantes en toda el área de la comunidad con sus familias.

4. VIABILIDAD.

Nuestra región ha producido impactos positivos sobre todo en las comunidades indígenas debido al crecimiento poblacional el liderazgo reflejado en labores comunitarias y construcción de propuestas con instituciones que tienen afinidad con el tipo de producción, manejo y conservación del medio ambiente y salud publica al momento de producir ya que nuestra educación está en busca de un modelo pertinente que forme hombres y mujeres con conocimientos pedagógicos, ambientes saludables y nutrición y salud, de tal razón las apuestas busca diversificar las actividades semestrales, anuales y permanentes como las parcelas productivas, y las huertas escolares y familiares que beneficia a toda la población estudiantil y comunidad en general, por la demanda de alimentos que obliga a sensibilizar de manera pedagógica a la implementación de estas prácticas que tienen impactos positivos de manera sostenible, saludable y nutricional para la población escolar

La propuesta pedagógica busaca específicamente establecer una granja escolar que integre las siguientes explotaciones agrícolas y pecuarias debido a las condiciones naturales de la región

favorecen la producción agropecuaria. La disponibilidad de suelos, climas, superficie y agua posibilitan al sector el buen uso de las prácticas agrícolas y pecuarias un pleno desarrollo totalmente garantizado, logrando mantener el respeto por el medio ambiente,
Las metas que se pretenden alcanzar para las próximas temporadas es lograr el fortalecimiento de proteínas y productos agrícolas en el restaurante escolar y al resto de la comunidad con la visión de expandir la producción a otros mercados de la región evitando la necesidad de importar este tipo de alimentos de las industrias cercanas.
Trabajando para la meta que se propone, el proyecto será capaz de producir alimentos variados por las diversas explotaciones a implementar, que da como fin el fortalecimiento de la seguridad alimentaria de toda la población estudiantil y comunidad en general.

5. RESULTADOS ESPERADOS

Con la ejecución de este proyecto esperamos sea Implementada una granja integral que permita fortalecer el aprendizaje de los estudiantes y el que hacer pedagógico de los docentes basado en las practicas agropecuarias, articulando los pilares educativos del PEC. (Proyecto educativo comunitario). También se espera que los estudiantes y padres de familias se sumen a la participación de la granja integral, así como también aplicar estrategias integrales que permitan mejorar la seguridad alimentaria de los estudiantes de la institución educativa, aportar alimentos al restaurante escolar, fortalecer los pilares educativos y explotar diversos cultivos agrícolas y pecuarios, generar algunos ingresos y hacer del resguardo el volao un pueblo libre de miseria y hambruna fenómenos que afectan a muchas comunidades indígenas, afros, y otras de Colombia y el mundo.

6.2.9 Comités dinamizadores del PAE Indígena.

¿Qué es son los comités dinamizadores?

El Comité de Dinamizadores PAE es el grupo de actores comunitarios que, de acuerdo a las estructuras de gobierno propio de cada pueblo, realizará seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, con el objetivo de contribuir con sus acciones a la garantía del adecuado funcionamiento de PAE en sus respectivas comunidades.

Composición de los comités dinamizadores

El comité de Dinamizadores PAE contará con los siguientes participantes, conforme al Proyecto Educativo Comunitario - PEC de cada pueblo.

1. Representantes de Dinamizadores político-organizativos.
2. Representantes de Dinamizadores pedagógicos.
3. Representantes de Dinamizadores administrativos.

Desde la implementación de este mecanismo de control y veeduría ciudadana el establecimiento educativo cuenta con actas de conformación de los comités dinamizadores.

Actividades que realizan los comités:

1. Control y vigilancia del buen manejo de la ejecución del PAE indígena.
2. Hacer diagnóstico de las necesidades del restaurante escolar (dotación y menaje, infra estructura entre otros)
3. Vigilar la entrega de la ración alimentaria a los escolares
4. Cooperara con el recibo y almacenamiento de los alimentos, combustible, dotación y transporte.

6.2.10 Demás actividades que se requieran para la ejecución del PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

5.

ANEXO: N°2 DOCUMENTO DE CONFORMACION COMITES DINAMIZADORES DE ALIMENTOS.

6.2.11 Distribución del presupuesto para la implementación del programa. PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu.

RECURSOS PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu Municipio de NECOCLI 2025-2					
PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu	**DIAS**	**CUPOS**	**VALOR DE REFERENCIA**	**RACIONES**	**VALOR TOTAL**
Compra de alimentos, acorde con las características definidas en los Lineamientos Técnicos - Administrativos del programa PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu	56	496	$ 5.466	27776	$ 151.823.616
Transporte de alimentos PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu	56	496	$ 901,86	27776	$ 25.050.000,00
Suministro de combustible para la preparación de alimentos, PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu	56	496	$ 500,74	27776	$ 13.908.496,00
Dotación de insumos e implementos de aseo para las instituciones educativas donde se realice la operación del PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu	56	496	$ 232,83	27776	$ 6.467.211,00
Capacitación en buenas prácticas de manufactura, Dotación de tapa bocas a manipuladoras de alimentos PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu	56	496	$ 186,96	27776	$ 5.193.103
Contratación del personal manipulador de alimentos requerido para la operación del programa PAE con enfoque diferencial para pueblo Zenu	56	496	$ 1.522,09	27776	$ 42.277.682

TOTAL					$ 244.720.108

6.2.12 Fase de seguimiento.

Informes de ejecución cuando se ejecute el programa

Cronograma de ejecución

ACTIVIDAD	**FECHA**	**REPOSNABLE**
Propuesta para operación PAE borrador	18 de julio-2025	Cabildo el VOLAO
Envió de la propuesta	25 de julio -2025	Cabildo el VOLAO
Documentación para contratación	15 agosto -2025	
Logística para ejecución	22 agosto -2025	Cabildo el VOLAO
Organizar y preparas bodega	22 agosto -2025	Cabildo el VOLAO
Socialización de la operación a la comunidad	25 agosto -2025	Cabildo el VOLAO
Logística de almacenamiento, transporte y entrega de alimentos	28-29 de agosto -2025	Cabildo el VOLAO
Contratación de personal manipulador de alimentos	02 de agosto -2025	Cabildo el VOLAO
Entrega de alimentos	01 septiembre-2025	Cabildo el VOLAO
Entrega de insumo de aseo y gas	01 septiembre-2025	Cabildo el VOLAO

7. Documentación exigida y anexos

1. Ciclo de menú
2. Acta de conformación de Comité dinamizador
3. Documento costeo de 20 menús
4. **Documentación legal**

DOCUMENTOS PARA CONVENIOS ADMINISTRATIVOS CON LOS RESGUARDOS INDÍGENAS
Proyecto

- **Certificado de representación legal (Ministerio del Interior)**
- **Formato de Hoja de Vida del Departamento Administrativo de la Función Pública (Formato Único) Representante legal**
- **Copia del Documento de Identidad del Representante Legal**
- **Copia del Registro Único Tributario- RUT, expedido por la DIAN.**
- **Formato Único de Declaración Juramentada de Bienes y Rentas y Actividad Económica Privada (Departamento Administrativo de la Función Pública)**
- **Certificado de Antecedentes Disciplinarios (Procuraduría, vigencia 3 meses)**
- **Certificado de Antecedentes Fiscales (Contraloría, vigencia 3 meses)**
- **Certificado de Antecedentes Judiciales (Vigente para el momento de celebración de la orden de servicios o el contrato)**
- **Certificado de Medidas Correctivas**
- **Certificado REDAM**
- **Copia del certificado de Cuenta Bancario**