ACTA DE CONSTRUCCIÓN DEL PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO (PAIP) – VIGENCIA 2026

FECHA:	12 de Junio 2025
HORA:	2:00 PM
LUGAR:	Uribia, La Guajira (Mini auditorio de la normal)
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	Institucion educativa alfonso lopez pumarejo, institucion educativa internado indigena san jose, institucion educativa julia sierra iguaran, institucion educativa normal superior indigena.
SEDES EDUCATIVAS	Esc. Urb. Mix. De uribia, esc. Urb. Mix. Juyasirain, sede mariela ines ipuana, sede principal, sede principal, escuela urb mix eduardo abuchaibe ochoa, jar. Inf. Julia sierra iguaran, sede principal julia sierra, sede principal normal. .
ASISTENTES:	Docentes líderes del Programa de Alimentación Escolar (PAE), las autoridades tradicionales con injerencia en la comunidad educativa, el rector, representantes de la comunidad educativa y estudiantil, así como el equipo profesional del PAE de la Entidad Territorial Certificada de Uribia, conformado por nutricionistas, profesionales sociales y técnicos operativos, quienes acompañaron el proceso de construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026.

AGENDA:

1. Bienvenida a los participantes por parte de los profesionales del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la Entidad Territorial Certificada de Uribia – Profesional en nutrición ETC Uribia.

2. Socialización de la agenda y objetivos del encuentro- Profesional Nutrición ETC Uribia.

3. Introducción a las actividades relacionadas con la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026 y la aprobación de los ciclos de menú, en el marco de la **Resolución N.º 018858 del 11 diciembre de 2018-** Profesional en nutrición ETC Uribia.

4. Contextualización del establecimiento educativo

5. Identificación de los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de los alimentos- Autoridades tradicionales, Comunidad educativa y profesionales ETC Uribia.

6. Definición del Plan de Remisiones para las sedes educativas- Autoridades tradicionales, Comunidad educativa y profesionales ETC Uribia.

7. Definición del Plan de Compras de bienes y servicios requeridos para la ejecución del PAE- Autoridades tradicionales, Comunidad educativa y profesionales ETC Uribia.

8. Construcción de los Ciclos de Menú para el Complemento Alimentario Jornada Mañana (CAJM)- Autoridades tradicionales, Comunidad educativa y profesionales ETC Uribia

9. Aprobación de los ciclos de Menú- Autoridades tradicionales

10. Cierre de la jornada- Profesional Social ETC Uribia

DESARROLLO:

Siendo las 2:00 p.m., se inició la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) correspondiente a la vigencia 2026 de la Institucion educativa alfonso lopez pumarejo, institucion educativa internado indigena san jose, institucion educativa julia sierra iguaran, institucion educativa normal superior indigena.. La actividad se llevó a cabo en el miniauditorio de la normal.

A jornada contó con la participación de las autoridades tradicionales con injerencia en la comunidad educativa, los docentes líderes del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el rector de la institución, estudiantes, miembros del comité CAE y los profesionales de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia, La Guajira.

La profesional en nutrición dio la bienvenida a los asistentes, agradeciendo a Dios por permitir la realización de este importante encuentro. El espacio se desarrolló en un ambiente participativo y bilingüe (wayuunaiki y español), garantizando la comprensión y la inclusión de todos los presentes.

Seguidamente, se realizó la socialización de la agenda y los objetivos del encuentro, destacando la importancia de este espacio participativo para la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026. Durante su intervención, explicó los propósitos de la jornada, orientados a fortalecer la autonomía alimentaria de las comunidades Wayuu, garantizar la pertinencia cultural de los menús escolares y consolidar acuerdos entre las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los representantes institucionales. Los asistentes manifestaron su disposición para aportar desde sus saberes y experiencias en el desarrollo de las actividades programadas.

Dando continuidad al punto anterior, la profesional en nutrición de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia presentó la introducción a las actividades programadas, informando que durante la jornada se desarrollará la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026, conforme a la Resolución N.º 018858 del 11 de diciembre de 2018.

Se explicó que la ETC elaboró una propuesta técnica inicial basada en el PAIP 2025, la cual se presentará a los participantes para su análisis, revisión y ajuste, garantizando que refleje las prácticas, saberes y preferencias alimentarias de las comunidades Wayuu. Esta propuesta estará abierta a modificaciones según las consideraciones de las autoridades tradicionales, docentes líderes, comunidad educativa y demás asistentes, en ejercicio de su autonomía y pertinencia cultural.

De igual manera, se precisó que durante la jornada se trabajará en la identificación de los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, la definición del plan de remisiones, el plan de compras y la aprobación de los ciclos de menú, posteriormente validados por las autoridades tradicionales en un espacio autónomo dispuesto para su aprobación formal.

Contextualización del establecimiento educativo

Para dar desarrollo a la jornada, se llevó a cabo una caracterización participativa junto con las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los profesionales de la ETC Uribia, con el propósito de contextualizar las condiciones del establecimiento educativo y su entorno en relación con la prestación del servicio de alimentación escolar.

Se identificó que la Institución Educativa Alfonso López Pumarejo, la Institución Educativa Internado Indígena San José, la Institución Educativa Julia Sierra Iguarán y la Institución Educativa Normal Superior Indígena se encuentran ubicadas en el casco urbano del municipio de Uribia, La Guajira. Estas instituciones cuentan con acceso a los servicios básicos de energía eléctrica, agua potable y gas, lo cual favorece el desarrollo de las actividades académicas y la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.

No obstante se ha evidenciado que, a pesar de contar con dichos servicios, la continuidad y estabilidad de los mismos no es constante, especialmente en lo que respecta al suministro eléctrico. Las fluctuaciones y variaciones de voltaje son frecuentes y, en muchos casos, han ocasionado daños en los electrodomésticos y equipos utilizados en los comedores escolares, afectando la conservación de los alimentos y la eficiencia en las preparaciones.

De igual forma, se observó que, aunque la mayoría de las instituciones del área urbana dispone de conexión a la red de acueducto, el suministro de agua presenta interrupciones periódicas, lo que genera la necesidad de recurrir al uso de carro tanques o tanques de almacenamiento para garantizar la disponibilidad del recurso durante toda la jornada

escolar. Esta situación impacta directamente en los procesos de higiene, preparación y manipulación de los alimentos, por lo cual se requiere una planeación cuidadosa para optimizar el recurso y evitar afectaciones en la prestación del servicio.

En cuanto a las condiciones de infraestructura, se identificó que los espacios destinados al almacenamiento de alimentos resultan insuficientes para cubrir la demanda de productos que requiere el programa, especialmente durante los periodos de alta matrícula estudiantil. Los cuartos fríos, refrigeradores y estanterías disponibles no dan abasto para la cantidad de víveres que deben resguardarse, lo que obliga a realizar una rotación constante de inventarios y una planificación semanal de entregas.

Asimismo, se constató que, aunque el casco urbano del municipio de Uribia presenta una mayor disponibilidad de servicios y una mejor conectividad en comparación con las zonas rurales, el territorio en general continúa caracterizándose por sus condiciones de aridez y las limitaciones hídricas propias de la región. Estas condiciones restringen la productividad agrícola, limitando las posibilidades de cultivo a productos de temporada y de subsistencia como maíz, melón, ahuyama, fríjoles, patilla y millo, los cuales se siembran principalmente durante los periodos de lluvia y se destinan, en su mayoría, al consumo familiar.

Esta caracterización, construida de manera colectiva con los participantes, permitió comprender los retos logísticos, ambientales y culturales asociados a la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el territorio, sirviendo como punto de partida para el desarrollo de los temas previstos en la agenda del encuentro.

Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de los alimentos

Seguidamente, se prosiguió al punto 5, correspondiente a la identificación de los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de los alimentos, espacio liderado por las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los profesionales de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia. Este punto tuvo como propósito revisar las condiciones actuales de manejo de los alimentos en las instituciones educativas del área urbana, con el fin de garantizar la eficiencia, inocuidad y cumplimiento de las normas sanitarias en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Durante el desarrollo del tema, los participantes destacaron que las instituciones del casco urbano disponen de equipamiento básico para la preparación y conservación de alimentos, incluyendo neveras, congeladores, estufas a gas y espacios definidos para almacenamiento. Sin embargo, se subrayó la necesidad de fortalecer las prácticas de mantenimiento preventivo de los equipos, dado que las variaciones eléctricas y los cambios de voltaje suelen afectar su funcionamiento y reducir su vida útil.

Los manipuladores de alimentos informaron que se aplican controles diarios de limpieza, revisión de fechas de vencimiento y rotación de productos, asegurando que los alimentos se mantengan en condiciones seguras. Se promueve el uso de etiquetas de identificación y fichas de registro para llevar trazabilidad del inventario, lo que permite planificar con precisión las entregas y evitar pérdidas o deterioros.

En cuanto al almacenamiento, se observó que los productos secos se organizan en estanterías metálicas o plásticas, separadas del piso y de las paredes para facilitar la ventilación y limpieza. Los productos perecederos se mantienen en refrigeración controlada y se prioriza su consumo según la fecha de recepción. Aun así, se mencionó que los espacios disponibles no son suficientes para la totalidad de los insumos, lo que obliga a optimizar la distribución y la periodicidad de las entregas.

En relación con la cocción, se destacó que las preparaciones se realizan principalmente en estufas a gas, garantizando un proceso más ágil y seguro. Las manipuladoras aplican procedimientos estandarizados de higiene y tiempos de cocción definidos en las minutas técnicas, asegurando la calidad y temperatura adecuada de los alimentos servidos.

Finalmente, se registró que el transporte de los alimentos hacia las instituciones urbanas se efectúa mediante vehículos acondicionados para proteger los productos de la exposición solar y el polvo. Las entregas se realizan de forma programada y coordinada con los responsables de cada sede, priorizando la recepción y verificación inmediata de los productos para evitar interrupciones en el servicio alimentario.

Finalmente, se destacó la participación activa de las autoridades tradicionales, los docentes líderes, la comunidad educativa y los profesionales de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia, quienes aportaron desde su experiencia institucional y su conocimiento del entorno urbano para fortalecer los mecanismos de manejo, almacenamiento y conservación de los alimentos

Plan de remisiones

A continuación, se dio paso al punto 6, correspondiente a la definición del Plan de Remisiones para las sedes educativas urbanas, desarrollado con la participación de las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los profesionales de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia. Este espacio tuvo como propósito establecer, de manera concertada, la frecuencia y condiciones de entrega de los alimentos destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones del casco urbano.

Durante la jornada, se determinó que, debido a las limitaciones en la infraestructura de almacenamiento y a las fluctuaciones eléctricas que afectan el funcionamiento de los

equipos de refrigeración, la entrega de los alimentos perecederos como frutas, verduras, lácteos y carnes; deberá realizarse de manera semanal, garantizando así la frescura, inocuidad y adecuada conservación de los productos. Esta periodicidad permitirá un control más eficiente del inventario, evitando pérdidas por deterioro y asegurando la continuidad del servicio alimentario.

Por su parte, los alimentos no perecederos como granos, harinas, aceites, azúcares y otros productos de larga duración; serán entregados mensualmente, de acuerdo con la programación logística definida por la ETC Uribía y el operador del PAE. Se acordó que cada entrega deberá registrarse en los formatos oficiales de remisión, detallando la cantidad, fecha y estado de los productos, así como las observaciones pertinentes sobre su recepción.

Asimismo, se destacó la importancia de mantener una comunicación constante entre las instituciones educativas, el operador y los proveedores, con el fin de garantizar la puntualidad de las entregas, la verificación de la calidad de los alimentos y la trazabilidad de los procesos. Esta coordinación permitirá anticipar posibles afectaciones por interrupciones en el servicio eléctrico o de agua, asegurando la prestación continua y segura del servicio de alimentación escolar en el entorno urbano del municipio de Uribía.
Durante el desarrollo del punto, los participantes resaltaron la importancia de mantener la inclusión de los dinamizadores pedagógicos, administrativos y comunitarios, estrategia implementada durante la vigencia 2025, la cual ha permitido fortalecer los procesos de articulación entre las instituciones educativas del casco urbano, las autoridades tradicionales y la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia. Estos dinamizadores fueron reconocidos como actores fundamentales en el seguimiento operativo del Programa de Alimentación Escolar (PAE), especialmente en lo relacionado con la verificación de entregas, la recepción de alimentos y el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento y manipulación.

Asimismo, su participación ha contribuido a consolidar espacios de comunicación permanente entre la comunidad educativa y el equipo técnico del programa, promoviendo la transparencia, la rendición de cuentas y el control social en la ejecución del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026. Su acompañamiento constante permite identificar de manera oportuna las necesidades de cada sede y fortalecer la gestión del servicio en un entorno urbano que, aunque cuenta con mejores condiciones logísticas, enfrenta retos asociados a la estabilidad de los servicios públicos y la capacidad de infraestructura disponible.

Asimismo, se acordó que en el Plan de Remisiones deberá registrarse detalladamente la cantidad exacta de alimentos entregados por sede, incluyendo observaciones sobre faltante, sobrante o alimentos devueltos, con el fin de llevar un control preciso del proceso y garantizar la trazabilidad de los suministros. Finalmente, se determinó mantener una comunicación constante entre las instituciones, la ETC y las comunidades para asegurar la

oportunidad en las entregas y la adecuada planeación del proceso, teniendo en cuenta los factores internos y externos propios de la zona y de cada institución.

Plan de compras

Durante la construcción del Plan Alimentario Indígena (PAIP), se definió el Plan de Compras con la participación de las autoridades tradicionales Wayuu, la comunidad educativa y el equipo técnico de la ETC Uribia, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 18858 de 2018.

En este proceso se definió la adquisición de proteínas, verduras, frutas, cereales, tubérculos, plátanos y todos los productos de aseo y limpieza requeridos para la adecuada prestación del servicio preparado en sitio, garantizando la calidad, inocuidad y correcta manipulación de los alimentos. Asimismo, se acordó incluir dentro del plan de compras el suministro de gas, combustible indispensable para la cocción diaria de los alimentos en las instituciones educativas del casco urbano, dado que la mayoría de las cocinas utilizan estufas a gas como principal medio de preparación.

Se estableció que la planeación del servicio deberá realizarse de manera mensual para los productos no perecederos y semanales para los perecederos, asegurando una organización adecuada de las compras, almacenamiento y distribución, de acuerdo con la capacidad de cada sede educativa, el número de beneficiarios y las condiciones logísticas del municipio. Esta periodicidad permitirá mantener la frescura de los alimentos y evitar pérdidas ocasionadas por las fluctuaciones eléctricas que afectan los equipos de refrigeración.

De igual forma, se incluyeron los costos de gas. Se recomendó además priorizar la compra de productos locales y regionales cuando estén disponibles, como una estrategia para fortalecer la economía municipal y reducir los tiempos de entrega, especialmente de alimentos proteicos, considerando que en las comunidades Wayuu existen prácticas culturales de cría de chivos y otros animales menores, lo que contribuye al abastecimiento local, al fortalecimiento económico comunitario y a la sostenibilidad territorial.

Finalmente, se hizo énfasis en el uso adecuado y transparente de los recursos suministrados por la Unidad Administrativa del Programa de Alimentación, promoviendo la corresponsabilidad en la gestión, el control comunitario y la trazabilidad del servicio. Cada sede deberá registrar las cantidades exactas entregadas, los faltantes y los productos devueltos, bajo el acompañamiento permanente del equipo técnico y los supervisores del PAE.

Construcción de los Ciclos de Menú

Con la participación de las autoridades tradicionales Wayuu, la comunidad educativa y los profesionales del equipo técnico de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia, se llevó a cabo la construcción de los ciclos de menú correspondientes al Complemento Alimentario de la Jornada Mañana (CAJM), en el marco del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026.

Durante el desarrollo de la actividad, la profesional en nutrición del programa solicitó a los participantes identificar los alimentos que consideraban esenciales para la conformación de la minuta y la canasta de receso escolar. Como resultado de este ejercicio participativo, se elaboró la siguiente tabla de alimentos clasificados por grupo alimentario, los cuales fueron mencionados y concertados por los asistentes:

Grupo alimentario	**Alimentos relacionados**
Carnes y huevos	Chivo, huevo, pescado y carne de res
Aceites	Mantequilla, aceite vegetal
Cereales	Maíz, avena, arroz, pastas alimenticias, harina de arroz, pan, galletas de soda y galletas dulces
Leguminosas	Lentejas, frijol guajiro, caraotas y frijol cabecita negra
Tubérculos y plátanos	Papa, guineo verde, plátano y yuca
Frutas	Banano, melón, iguaraya (fruto de cactus), manzana, banano, naranja, mandarina, sandia, pera y mango
Verduras y hortalizas	Tomate, cebolla, ajo, cebollín, pimentón, zanahoria y ahuyama
Lácteos y derivados	Leche de chivo, leche de vaca, queso y yogurt
Otros complementos	Azúcar, panela, achiote, agua, sal, bocadillo y chocolate

Posteriormente, se presentó el ciclo de menú preliminar, elaborado con base en el PAIP 2025, aclarando que dicha propuesta sería objeto de revisión, ajuste y validación por parte de las autoridades y demás participantes. Se verificó la inclusión de la mayoría de los alimentos relacionados y se acordó que, en caso de que algún alimento no estuviera contemplado en el menú, este sería incorporado dentro de la lista de intercambios alimentarios para mantener la flexibilidad cultural y alimentaria del plan.

Durante la jornada, la profesional en nutrición realizó la lectura de los veinte (20) menús que conforman el ciclo propuesto, explicando los aportes nutricionales y la pertinencia cultural de cada preparación.

Aportes y observaciones de las autoridades tradicionales y la comunidad educativa

- Se enfatizó la necesidad de garantizar el suministro continuo de agua potable para el consumo de los beneficiarios y para las labores de preparación, lavado y manipulación de los alimentos, dado que las interrupciones del servicio de acueducto afectan directamente el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Se recomendó mantener tanques de reserva o carro tanques de apoyo para asegurar la disponibilidad del recurso durante toda la jornada escolar.

- Se solicitó que las frutas y verduras entregadas sean seleccionadas en función de su durabilidad y resistencia a las fluctuaciones de temperatura, priorizando aquellas con menor actividad de agua para evitar su deterioro durante el transporte y almacenamiento. Se sugirió incluir productos como zanahoria, repollo, papa, naranja, mandarina y cebolla, que conservan mejor su calidad bajo las condiciones de refrigeración urbana.

- Se recomendó aumentar la cantidad de verduras, azúcar y leche empleadas en las preparaciones diarias, considerando que las porciones actuales resultan insuficientes frente a las necesidades nutricionales de la población beneficiaria. Se propuso realizar un ajuste gradual en los gramajes establecidos dentro de las minutas, de acuerdo con las orientaciones nutricionales del profesional de nutrición de la ETC.

- Se acordó revisar y ajustar las porciones de proteína animal utilizadas en los menús, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales sin generar desperdicios. En el contexto urbano, donde el acceso a diferentes tipos de carne es más estable, se planteó diversificar las fuentes proteicas mediante la inclusión de pollo, res y huevo, reduciendo la frecuencia del chivo y del pescado según su disponibilidad local y costos de adquisición.
- En relación con la canasta de receso escolar, se destacó la importancia de incluir alimentos básicos y de alto consumo, como arroz, pastas, maíz, leche, aceite y panela, asegurando el acceso a productos que permitan la preparación de comidas nutritivas durante el periodo de receso. Asimismo, se resaltó la conveniencia de entregar alimentos frescos y de fácil conservación, tales como papa, cebolla, lentejas, fríjol y huevo, complementados con frutas como naranja o mandarina, que son de amplia disponibilidad en el mercado local y presentan buena resistencia al almacenamiento. De esta forma, se busca promover una alimentación variada, segura y equilibrada para los estudiantes beneficiarios del programa.

A continuación, se presenta el ciclo de menú el cual fue revisado en conjunto con las autoridades tradicionales y demás participantes:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	BEBIDA CHOCOLATADA	CHICHA DE MAIZ	REFRESCO DE AVENA	JUGO DE GUAYABA	AGUA DE PANELA CON LIMON
ALIMENTO PROTÉICO	QUESO RALLADO	FRICHI	POLLO GUISADO	HUEVO PERICO	CHIVO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ROSCON DE HARINA DE MAIZ	BOLLO	GUINEO COCIDO	PURE DE PAPA	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA
FRUTAS / AZUCARES	FRUTA EN COSECHA		FRUTA EN COSECHA		
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA	JUGO DE MORA	ARROZ DE LECHE	REFRESCO DE AVENA	COLADA DE HARINA DE ARROZ
ALIMENTO PROTÉICO	QUESO RALLADO	PASTA CON POLLO Y GALLETA SALTIN	QUESO	CHIVO GUISADO	AREPA FRITA RELLENA DE QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA COCIDO		PAN	AREPA ASADA	
FRUTAS / AZUCARES	GALLETA TIPO PANADERIA				
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	CHICHA DE MAIZ	JUGO DE GUAYABA	REFRESCO DE AVENA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	BEBIDA CHOCOLATADA
ALIMENTO PROTÉICO	HUEVO PERICO	CARNE DE RES EN CUADRITO	QUESO RALLADO	EMPANADA DE POLLO	AREPA DE QUESO ASADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN	BOLLO	ARROZ DE AHUYAMA		
FRUTAS / AZUCARES	FRUTA			FRUTA EN COSECHA	
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA	REFRESCO DE AVENA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CHICHA DE MAIZ	REFRESCO DE AVENA
ALIMENTO PROTÉICO	POLLO GUISADO	CARNE DE RES EN CUADRITO	PASTA CON QUESO Y GALLETA SALTIN	HUEVO REVUELTO	CHIVO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ DE FIDEO	BOLLO		PURE DE PAPA CON MANTEQUILLA	BOLLO
FRUTAS/ AZUCARES				GALLETA TIPO PANADERIA	

Luego de este espacio, se concedió un tiempo pertinente y autónomo a las autoridades tradicionales para la revisión y aprobación de los ciclos de menú construidos durante la jornada, garantizando el ejercicio de su autonomía y decisión en el marco del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026.

Cabe resaltar que este proceso de aprobación se llevó a cabo el mismo día, considerando las dificultades logísticas para realizar reuniones en diferentes fechas, debido a la dispersión geográfica de las comunidades, la ubicación rural de las sedes y los compromisos propios de cada autoridad tradicional, lo cual hace parte de la dinámica organizativa habitual del territorio Wayuu.

Tras la deliberación correspondiente, las autoridades manifestaron su conformidad con los menús ajustados, dejando constancia de su aprobación en el Anexo 2: Acta de aprobación del ciclo de menú, el cual hace parte integral del presente documento.

Para finalizar, la profesional de la ETC Uribia agradeció la asistencia y el compromiso de las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los representantes institucionales, reiterando que el trabajo conjunto garantiza la pertinencia cultural y nutricional del PAE en los territorios Wayuu.
El encuentro concluyó a las 4:00 p.m., dejando como resultado el Plan alimentario Indígena Propio 2026 y el fortalecimiento de la gestión alimentaria con enfoque diferencial.

CONCLUSIONES

Finalmente, las autoridades destacaron la importancia de los procesos implementados durante la jornada, así como el intercambio de experiencias y conocimientos entre las

instituciones educativas del casco urbano, lo que permitió identificar cómo cada establecimiento adapta la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) según sus particularidades logísticas y organizativas. Resaltaron que estas adaptaciones resultan fundamentales para garantizar la continuidad y calidad del servicio, especialmente ante los retos derivados de la fluctuación eléctrica, la capacidad limitada de almacenamiento y las variaciones en el suministro de agua. Asimismo, se subrayó la relevancia de los mecanismos de almacenamiento y control implementados en las diferentes sedes, así como las estrategias aplicadas por las manipuladoras de alimentos para conservar los productos y mantener las condiciones de higiene, calidad e inocuidad requeridas. Se reconoció el compromiso de la comunidad educativa, los docentes líderes, los dinamizadores y el equipo técnico de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia en la construcción y validación del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026, reafirmando la necesidad de continuar fortaleciendo la participación, la coordinación interinstitucional y el trabajo conjunto para asegurar un servicio de alimentación escolar seguro, eficiente y culturalmente pertinente.
La presente acta se expide a los 12 días del mes de Junio del año 2025, en cumplimiento de las obligaciones contractuales del Programa de Alimentación Escolar (PAE), relacionadas con la construcción y aprobación del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026.

Anexos:

1.Listado de asistencia | consta de diez (10) folios

2. Acta de aprobación del Ciclo de Menú | consta de tres (3) folios

ACTA No.	LUGAR: MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR			
TEMA: CONSTRUCION DEL PAIP DEL CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE				
FECHA: 12/06/205	HORA: 2:00 P.M.	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
NOMBRE COMPLETO	**ENTIDAD - CARGO**	**CORREO ELECTRONICO**	**CELULAR**	**FIRMA**
Rosa pino pushaina	Autoridad tradicional		3117277576	
Kelvis viana.	Padre de familia- San Jose		3185302927	Kelvis
Wala Rodrigo	padre de familia		3244830080	Wala R. I
Katerine Martinez	Coordinadora San Jose	katyorlend@Hotmail.com	3146362841	
ESTHER ORIANA IPUANA	Padre de Familia		3174540057	ester
Anita rosa Gonzalez	madre		3103377315	
Dailineth Jusayu	padre de familia		3148284322	Dailineth Jusayu.
Vanessa Posada	padre de familia		3147453242	
Angie Collindo	Nutricionista PAE			

ACTA No.	LUGAR: MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR			
TEMA: CONSTRUCION DEL PAIP DEL CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE				
FECHA:	HORA:	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
NOMBRE COMPLETO	**ENTIDAD - CARGO**	**CORREO ELECTRONICO**	**CELULAR**	**FIRMA**

ACTA No.	LUGAR: MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR			
TEMA: CONSTRUCION DEL PAIP DE LA INSTITUCION EDUCATIVA JULIA SIERRA IGUARAN				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA JULIA SIERRA IGUARAN				
FECHA: 12/06/2025	HORA: 2:00 P.M	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
NOMBRE COMPLETO	**ENTIDAD - CARGO**	**CORREO ELECTRONICO**	**CELULAR**	**FIRMA**
Dilia R. Fernández B	Julia Sierra I.	ensedi2008@hotmail	3114266319	
Eucaris Maria Rodriguez L	Julia Sierra I /estudante		3117910871	
Angie Yolinda Arron	Nutricionista PAE			

ACTA No.	**LUGAR:** MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR			
TEMA: CONSTRUCION DEL PAIP DE LA INSTITUCION EDUCATIVA JULIA SIERRA IGUARAN				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA JULIA SIERRA IGUARAN				
FECHA:	**HORA:**	**CONVOCA:** SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
NOMBRE COMPLETO	**ENTIDAD - CARGO**	**CORREO ELECTRONICO**	**CELULAR**	**FIRMA**

ACTA No.	LUGAR: MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR			
TEMA: CONSTRUCION DEL PAIP DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR INDIGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR INDIGENA				
FECHA: 12/06/2025	HORA: 2:00 P.M	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
NOMBRE COMPLETO	**ENTIDAD - CARGO**	**CORREO ELECTRONICO**	**CELULAR**	**FIRMA**
Kanley Prieto Arends	IEENSIU- Comité CAE	Kanley Prieto@gmail.com	3436453278	Kanley P.
Luis Manuel Palmar G.	IEENSIU – personero	luismallpalmar@gmail.com	3043188631	luis Palmar
Rosa Epiego	Padre de Familia	Rosaepiego80gmail.com	312 2046462	Rosa Epiego
Alamid Palmar Salazar	IEENSIU – Estudiante	Palmarsalazaralamid@gmail.com	3045230789	Alamid Palmar
Keila Margarita Pimienta Viviana	Padre de Familia	KeilaM2@hmail.com	3233603078	Keila
Dawinson Guarin Monera	Beneficiario comite PAE	Dawinsonandres@gmail.com	3106327801	Dawinson G
Thayra Tasharenth Barros Pay	IEENSIU – Estudiante	thayrab844@gmail.com	3052321654	Thayra Barros.
Angis Cruzate Gonzalez	IEENSIU.	angiscruzate@gmail.com	321 5572466	Cruzate.
Elvira pushaina	manipuladora- Comité CAE		3147764649	Elvira
Manyuris Cruzate Gonzalez	IEENSIU	manyuriscruzate2011@gmail.com	3005234481	Manyuris C.

ACTA No.	LUGAR: MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR			
TEMA: CONSTRUCION DEL PAIP DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR INDIGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR INDIGENA				
FECHA: 12/06/2025	HORA:	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
NOMBRE COMPLETO	**ENTIDAD - CARGO**	**CORREO ELECTRONICO**	**CELULAR**	**FIRMA**
Angie Galindo	Nutricionista-PAE			

ACTA No.	LUGAR: MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR			
TEMA: CONSTRUCION DEL PAIP DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR INDIGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR INDIGENA				
FECHA: 12/06/2025	HORA:	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
NOMBRE COMPLETO	**ENTIDAD - CARGO**	**CORREO ELECTRONICO**	**CELULAR**	**FIRMA**

ACTA No.	LUGAR: MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR			
TEMA: APROBACIÓN DE CICLO DE MENUS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA ALFONSO LOPEZ PUMAREJO				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA ALFONSO LOPEZ PUMAREJO				
FECHA: 12/06/2025	HORA: 5:00 P.M	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN		

NOMBRE COMPLETO	ENTIDAD - CARGO	CORREO ELECTRONICO	CELULAR	FIRMA
Eliagnis Epinayu	Alfonso López	Eliagnisepinayu-lensiu@gmail.co	323 5122963	Eliagnis Epinayu
Ingri Epuana	san José	Ingrilpuana@gmail.com	3233467597	Ingri Epuana
Sury ochoa Martinez	bibliotecaria		3136775595	Sury ochoa
Marly Palacio Madrid	Docente	marlypalacio@gmail.com	3107508 1	Marly Palacio M
Idalmis palmar	Docente	idalmispalmarepinaya	3218333279	Idalmis p.
Asly Mejia Pana	Docente		3169206751	Asly Mejia
Cylene Henquel	Docente		3143681798	Cylene Henquel
Laura Iguez Lamada	Docente	laurahl73@gmail.com	3116831694	Laura Iguez Lamada
Edith E. Blanco R.	Docente.	ececiliablanco@hotmail.com	3106616234	Edith B.
Maria Angela Jusayu	Madre de familia		3235921751	Maria

ACTA No.	LUGAR: MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR		
TEMA: APROBACIÓN DE CICLO DE MENUS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA ALFONSO LOPEZ PUMAREJO			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA ALFONSO LOPEZ PUMAREJO			
FECHA: 12/06/2025	HORA:	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN	

NOMBRE COMPLETO	ENTIDAD - CARGO	CORREO ELECTRONICO	CELULAR	FIRMA
Pedro Rafael Posbina	Padre de familia		3235921751	
Vanessa Rondo	padre de familia		3147453242	
Angie Galindo	Nutricionista PAE			

ACTA No.	**LUGAR:** MINI AUDITORIO DE LA IE NORMAL SUPERIOR	
TEMA: APROBACIÓN DE CICLO DE MENUS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA ALFONSO LOPEZ PUMAREJO		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA ALFONSO LOPEZ PUMAREJO		
FECHA: 12/06/2025	**HORA:**	**CONVOCA:** SECRETARIA DE EDUCACIÓN

NOMBRE COMPLETO	ENTIDAD - CARGO	CORREO ELECTRONICO	CELULAR	FIRMA