Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Guía Técnica del Componente Gastronómico
Manual del Acompañamiento Práctico Gastronómico (APG) – PAE

Programa de Alimentación Escolar – PAE
Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Subsecretaría de Grupos Poblacionales
Secretaría de Inclusión Social y Familia

Alcaldía de Medellín
2026

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia

CO17/7740

Contenido

1. Guía técnica del Componente Gastronómico del Programa de Alimentación Escolar - PAE. 4
1.1. Ración Preparada en Sitio 4
1.2. Comida Transportada 8
1.3. Dotación: 10
2. Manual para el Acompañamiento Práctico Gastronómico - APG 11
2.1. Introducción 11
2.2. Objetivos 11
2.2.1 General: 11
2.1.2. Objetivos específicos: 11
2.2. Asistencia técnica - acompañamiento práctico gastronómico 11
2.3. Actividades antes, durante y después del APG: 12
2.3.1. Actividades del gastrónomo previas al APG 12
2.3.2. Confirmación de actividades (procesamiento de alimentos) en el restaurante escolar PAE 12
2.3.3. Diligenciamiento de cronograma semanal 13
2.3.4. Disposición de elementos necesarios para la actividad 13
2.4. Actividades a realizar durante el APG 14
2.4.1. Creación de formulario digital en el aplicativo APG 14
2.4.2. Saludo y presentación del gastrónomo 14
2.4.3. Verificación de la materia prima 15
2.4.4. Cálculo de materia prima (Kardex) 16
2.4.5. Socialización de la preparación según anexos técnicos PAE 18
2.4.6. Acompañamiento en los procesos de limpieza y desinfección 19
2.4.7. Acompañamiento de preliminares (mise en place) 20
2.4.8. Acompañamiento de procesos de preparación y cocción 21
2.4.9. Estandarización de porciones de servida. 22

2.4.10. Acompañamiento en la distribución y consumo 23
2.4.11. Verificación del proceso de medición de sobras 24
2.4.12. Socialización y retroalimentación del acompañamiento 25
2.4.13. Cargue y verificación de información - aplicativo digital APG 25
2.5. Actividades luego de realizar el APG 30
2.5.1. Cargue de soportes al sistema de información del ESAN (SIESAN): (Aplica para gastrónomos del ESAN) 30
2.5.2. Verificación del estado de la actividad realizada por parte del operador. 31
2.5.3. Reporte de novedades (si aplica) 32
Anexos 33
Plan de trabajo 33
Documentos técnicos necesarios para el desarrollo del APG: 35

1. Guía técnica del Componente Gastronómico del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

1.1. Ración Preparada en Sitio

El contratista debe contar con **un (1) tecnólogo en gastronomía**, que realizará las labores de líder del equipo de técnicos o tecnólogos en gastronomía y/o técnicos en cocina.
Las actividades a desarrollar por este personal son:

Recibir cualificación por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional – ESAN dando cumplimento al Plan de Trabajo establecido en el Anexo J –Guía Técnica del Componente Gastronómico y Manual del Acompañamiento Práctico Gastronómico (APG), con el fin de obtener herramientas que fortalezcan el desarrollo de su labor en el componente gastronómico. Esta cualificación incluirá: Resolución 0003 del 2026 y/o la normatividad que le aplique, Especificaciones Técnicas PAE y sus Anexos, manejo de sistemas de información (Aplicativo APG – SIESAN) y dinámica del APG.

Funciones del Líder:

- Realizar inducción y orientación al personal nuevo del componente gastronómico que le sea asignado de acuerdo con el Plan de Trabajo establecido por el ESAN en el Anexo J –Guía Técnica del Componente Gastronómico y Manual del Acompañamiento Práctico Gastronómico (APG). Esta inducción constará de 4 días, distribuidos así:

    - Día 1: Socialización de la Resolución 0003 del 2026 y/o la normatividad que le aplique, Especificaciones Técnicas PAE y sus

Anexos, manejo de sistemas de información (Aplicativo APG – SIESAN) y dinámica del APG.
- Día 2 y 3: Inducción práctica en campo durante la realización del APG en los Comedores escolares y manejo del aplicativo.
- Día 4: Derivar al personal gastronómico nuevo para realizar una inducción práctica de acompañamiento en campo de mínimo un día por el ESAN en los comedores escolares.

- Asignar el 100% de los comedores con Ración Preparada en Sitio de acuerdo con la modalidad, a cada técnico o tecnólogo en gastronomía y/o técnico en cocina. Para esto es importante tener en cuenta la actualización constante de la asignación según las novedades de cambio de modalidad de atención que se presenten en cada zona.
- Realizar mínimo 7 visitas de Acompañamiento Práctico Gastronómico a las instituciones con mayores situaciones de complejidad (altos niveles de desperdicios, necesidad de capacitación del personal bien sea por ser nuevo o por presentar algún tipo de dificultad con el manejo de anexos u otros procesos propios de la operación). En caso de observar mayor necesidad de acompañamiento en alguno de los comedores, derivarlo al equipo de técnicos o tecnólogos en gastronomía y/o técnicos en cocina. El número de acompañamientos a realizar por el líder de gastronomía dependerá de los días hábiles escolares por mes y otras actividades programadas.
- Acompañar los procesos técnicos realizados por el equipo de técnicos o tecnólogos en gastronomía y/o técnicos en cocina, por medio de las visitas de Asesoría y Asistencia Técnica de Acompañamiento Práctico Gastronómico, verificando la rigurosidad de estos y asegurando la implementación en campo de cada una de las actividades establecidas en los lineamientos técnicos del PAE y el Anexo J - Guía Técnica del Componente Gastronómico y Manual del Acompañamiento Práctico Gastronómico (APG). Realizar mínimo 1 visita de asesoría al mes a cada técnico o tecnólogo en cocina de su equipo.
- Dar respuesta oportuna a los requerimientos y/o solicitudes hechas por el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

- Disponer de un día para brindar capacitación mensual a los gastrónomos asignados para garantizar el aprendizaje constante en diferentes temas, como: anexos, diligenciamiento de formatos, Buenas prácticas de manufactura BPM, temperaturas, entre otros procesos que hagan parte de los APG. Esta actividad deberá quedar consignada en un acta de reunión, donde se especifiquen temas tratados, participantes y duración de la actividad, la cual no debe ser inferior a dos horas. En caso de ser necesario estas jornadas podrán ser acompañadas por personal técnico del ESAN.
- Mantener permanente articulación con las respectivas áreas y proyectos del Equipo de Seguridad Alimentaria (Equipo de Gastrónomos ESAN, PAE, Supervisión y/o Interventoría).
- Validar el cumplimiento de la programación de visitas de acuerdo con el cronograma diligenciado por cada técnico o tecnólogo en gastronomía, donde se identifique que cada comedor sea acompañado al menos una vez al mes de acuerdo con el número de comedores asignados, las visitas que se prioricen y los días de servicio que se den durante el mes.
- Garantizar el cargue oportuno y completo de los formatos que sean requeridos para el desarrollo de las actividades, realizando un adecuado manejo de los sistemas de información y de calidad establecidos por el ESAN.
- Validar los registros, soportes y fuentes de verificación generados en las actividades realizadas por cada técnico o tecnólogo en gastronomía y/o técnico en cocina.
- Por parte del personal técnico gastronómico del ESAN se hará entrega de manera periódica de las oportunidades de mejora que se evidencien durante las visitas de Asesoría y Asistencia Técnica en el APG a los gastrónomos de campo de cada operador. El líder de cada operador será el encargado de realizar seguimiento a las oportunidades de mejora evidenciadas por parte del ESAN al personal técnico o tecnólogo en gastronomía y/o técnico en cocina.
- Realizar seguimiento a las situaciones de mejora evidenciadas por los técnicos o tecnólogos en gastronomía y/o técnicos en cocina durante las visitas de Acompañamiento Práctico Gastronómico en las instituciones

priorizadas, de manera que se pueda evidenciar los avances conseguidos por medio de sus intervenciones.
- Semanalmente cada líder de gastronomía deberá programar y registrar en cronograma los acompañamientos a realizar a los comedores escolares y/o asesorías para la siguiente semana. Esta actividad deberá realizarse los viernes hasta las 5:00 p.m.

Siete (7) técnicos o tecnólogos en gastronomía y/o técnicos en cocina:
Su función es cualificar a las procesadoras de alimentos que se encargan de la preparación de los menús en cada Institución Educativa; con el fin de que los complementos se preparen y distribuyan en las condiciones requeridas y planeadas por el programa.

Las actividades a desarrollar entre otras por este personal serán las siguientes:

- Cumplir con los tiempos de inducción establecidos dentro del Anexo J – Guía Técnica del Componente Gastronómico y Manual del Acompañamiento Práctico Gastronómico (APG).
- Ejecutar los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar para la ejecución del APG en los comedores escolares que le sean asignados: Resolución 0003 del 2026 y/o la normatividad que le aplique, Especificaciones Técnicas PAE con los Anexos que apliquen dentro del ejercicio del APG (Anexo A, B, E, J, I, y G), manejo de sistemas de información (Aplicativo APG) y dinámica del APG.
- Realizar los acompañamientos correspondientes a los comedores asignados con base en Anexo J – Guía Técnica del Componente Gastronómico y Manual del Acompañamiento Práctico Gastronómico (APG)", establecido por el ESAN. El número de acompañamientos a realizar por cada técnico o tecnólogo en gastronomía y/o técnico en cocina dependerá de los días hábiles escolares por mes y comedores asignados.
- Realizar una primera visita a todos los comedores escolares que le hayan sido asignados, con el fin de conocer las necesidades particulares que se puedan presentar y priorizar aquellos que requieren mayor acompañamiento (altos niveles de desperdicios, necesidad de capacitación del personal bien

sea por ser nuevo o por presentar algún tipo de dificultad con el manejo de anexos u otros procesos propios de la operación) con el fin de realizar una visita más próxima donde se puedan intervenir las oportunidades de mejora evidenciadas.

- Los comedores escolares asignados por el líder de gastronomía deberán ser visitados mínimo 1 vez al mes de acuerdo con el número asignado, aquellos con mayor complejidad podrán ser visitados más de dos veces según la necesidad. La frecuencia de visita podrá variar de acuerdo con el número de comedor asignados, las visitas que se prioricen y los días de servicio que se den durante el mes.
- Verificar el diligenciamiento en cada acompañamiento de los formatos y soportes de registro de actividades establecidas en el Anexo J – Guía Técnica del Componente Gastronómico y Manual del Acompañamiento Práctico Gastronómico (APG).
- Semanalmente cada técnico o tecnólogo en gastronomía y/o técnico en cocina deberá programar y registrar en cronograma los acompañamientos a realizar a los comedores escolares asignados para la siguiente semana. Esta actividad deberá realizarse los viernes hasta las 5:00 p.m.
- Asistir a todas las actividades programadas por el Equipo de Seguridad Alimentaria de la secretaria de Inclusión, Social y Familia del Distrito de Medellín y demás reuniones que sean delegadas.

1.2. Comida Transportada

Un (1) tecnólogo en gastronomía:
Este gastrónomo recibirá cualificación por parte del ESAN en todo lo relacionado con los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar con el fin de obtener herramientas que fortalezcan el desarrollo de su labor. Esta cualificación incluirá: Resolución 0003 del 2026 y/o la normatividad que le aplique, Especificaciones Técnicas PAE y sus Anexos, manejo de sistemas de información (Bitácora de acompañamiento CT- Aplicativo) y dinámica del acompañamiento en planta.

Las funciones por realizar se enfocarán en:

- Cualificar al personal procesador de alimentos en técnicas culinarias con el fin de garantizar preparaciones del mayor agrado para la población beneficiaria.
- Conocer y manejar los lineamientos técnicos y anexos del Programa de Alimentación Escolar: Especificaciones técnicas PAE, Anexo A - Ciclos de menú, Anexo B - Características generales de los alimentos, Anexo E - Guía de preparación.
- Cualificar al personal procesador de planta en manejo de los anexos técnicos: Anexo A - Ciclos de menú, Anexo B - Características generales de los alimentos, Anexo E - Guía de preparación necesarios para el procesamiento de los alimentos.
- Planear en conjunto con el coordinador de producción, la ejecución de los menús a preparar la siguiente semana, verificando el Anexo A - Ciclos de Menú, el Anexo B - Características generales de los Alimentos, y el Anexo E - Guía de Preparación, con el fin de establecer plan de acción de acuerdo con las preparaciones a procesar.
- El operador de Comida Transportada deberá participar de la planeación del ciclo de menú para esta modalidad, con el fin de que proponga las alternativas que considere necesarias para adaptar las preparaciones de acuerdo con experiencias previas en la planta de producción, y a la dinámica de atención de esta modalidad.

Durante el acompañamiento en planta el gastrónomo deberá:

- Socializar diariamente al equipo de trabajo la preparación según anexos técnicos del PAE.
- Verificación de cantidad y condiciones de calidad de la materia prima a procesar.
- Verificar los procesos de limpieza y desinfección de acuerdo con Plan de Saneamiento Básico establecido por el operador, y cualificar al personal en caso de observar oportunidades de mejora en la realización de estos procesos.
- Apoyar y verificar los procesos de preliminares para la preparación.

- Acompañar los procesos de preparación y cocción, identificando y proponiendo mejoras orientadas a la eficiencia en los procesos y utilización de la capacidad de los equipos disponibles.
- Verificar las características organolépticas de los alimentos preparados y evaluar canciones de calidad, teniendo en cuenta la población a la que van dirigidos.
- Estandarización de porciones de servida y presentación del plato según los anexos técnicos.
- Verificar temperaturas de salida de los alimentos.
- Al finalizar cada jornada en planta, el gastrónomo deberá socializar las observaciones correspondientes a los procesos realizados, resaltando los aspectos positivos y las oportunidades de mejora evidenciadas.
- La información de los acompañamientos en planta deberá consolidarse diariamente en el aplicativo habilitado desde el ESAN.

1.3. Dotación:

Líder y Técnicos o tecnólogos en gastronomía y/o técnicos en cocina	Chaqueta tipo chef gorro pirata, pantalón, zapatos, sobredelantal y tapabocas	Chaqueta con imagen corporativa del Distrito Especial de Medellín tapabocas desechables Zapatos cerrados, impermeables y antideslizantes

La dotación deberá ser entregada acorde a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

El operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) deberá cumplir con la obligación de contratar aprendices, conforme a lo establecido en la Ley 789 de 2002 y demás normatividad aplicable. Esto incluye cubrir los aportes a la seguridad social y asumir los costos administrativos asociados. El rubro destinado para este fin se constituye como un fondo presupuestal independiente del costo valor ración y su gasto deberá ser presentado dentro de los informes entregados por el contratista.

2. Manual para el Acompañamiento Práctico Gastronómico - APG

2.1. Introducción

A continuación, se presenta el manual que describe de forma detallada las distintas actividades que se deberán ejecutar por parte de los gastrónomos en las asistencias técnicas (acompañamientos prácticos gastronómicos) que se llevan a cabo en los establecimientos educativos donde opera el Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2.2. Objetivos

2.2.1 General:

Instruir de manera detallada sobre las actividades a realizar durante el Acompañamiento Práctico Gastronómico en los comedores escolares del Programa de Alimentación Escolar - PAE que son atendidos con la modalidad ración preparada en sitio (JM/JT o Complemento tipo almuerzo).

2.1.2. Objetivos específicos:

Al finalizar la lectura del documento, los profesionales en gastronomía estarán en capacidad de:

- Comprender cada uno de los momentos del APG y su finalidad.
- Utilizar los diferentes documentos, anexos y formatos necesarios para realizar los procesos.
- Resolver situaciones que se puedan presentar durante el APG, teniendo como apoyo las instrucciones descritas para cada momento.

2.2. Asistencia técnica - acompañamiento práctico gastronómico

El Acompañamiento Práctico Gastronómico (APG) se ejecuta con el fin de mejorar los procesos y técnicas culinarias de las procesadoras de alimentos de las modalidades de ración preparada en sitio (RPS): JM/JT y Almuerzo. En estos APG también se evalúa la aceptación de los menús por parte de los beneficiarios del PAE y se identifican los establecimientos educativos con más falencias en el consumo de los alimentos y/o mayor cantidad de desperdicios

con el fin de gestionar las estrategias o acciones correctivas a que haya lugar.

Es así como el objeto de los APG de realizar seguimiento y asistencia técnica en los Establecimientos Educativos al grupo de gastrónomos y/o procesadoras de los operadores del PAE busca:

- Mejorar la aceptación por parte de los escolares beneficiarios del PAE de los menús ofrecidos. Disminuyendo los desperdicios.
- Asegurar óptimas condiciones de calidad en las preparaciones y cumplimiento de los anexos de la licitación pública para el PAE.
- Contribuir a la identificación y ajustes de aquellos menús que son más rechazados ya sea por las combinaciones de alimentos, uso de ingredientes o aspectos sensoriales del menú servido.

La metodología de la asesoría técnica que será utilizada en este proceso se enfocará en el principio de la demostración seguida por una práctica, la cual vincula varios momentos pedagógicos los cuales deberán llevarse a cabo en su totalidad para dar cumplimiento a la actividad. Este acompañamiento se presta en el mismo momento en que las procesadoras están preparando los complementos alimentarios brindados a los beneficiarios, de tal manera que el APG logre mejorar las prácticas culinarias de este equipo de trabajo mientras se otorgan mejores propiedades organolépticas a los complementos alimentarios, buscando una mejor aceptación de éstos por parte de los escolares.

2.3. Actividades antes, durante y después del APG:

2.3.1. Actividades del gastrónomo previas al APG

2.3.2. Confirmación de actividades (procesamiento de alimentos) en el comedor escolar PAE

- **Gastrónomo del operador:** es necesario establecer comunicación con el

supervisor del operador a cargo del comedor escolar que se planea visitar, con el fin de confirmar si este prestará servicio en la fecha estimada, en el caso que sea afirmativo preguntar por la hora de ingreso del personal procesador; de esta forma se minimizará el riesgo de visitas fallidas.

- **Gastrónomo ESAN:** consultar el archivo de Semanas de Atención diligenciado por el equipo de pedidos del ESAN, donde se verifica si el comedor escolar que se planea visitar tendrá servicio y con qué tipo de complemento se atenderá.

2.3.3. Diligenciamiento de cronograma semanal

Desde el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional se brindará el enlace del formulario de Drive con las indicaciones respectivas para el ingreso de la información.

El cronograma se diligenciará de manera semanal, en este se deberán consignar los establecimientos educativos que se visitarán la semana siguiente, y para los que previamente se haya confirmado la prestación del servicio.

El ingreso de la información deberá realizarse antes de las 5:00 pm del viernes previo a la semana que se está programando.

La hora de inicio de las actividades del gastrónomo debe coincidir con el horario de ingreso del personal procesador al comedor escolar que haya sido proporcionada por el supervisor del operador.

2.3.4. Disposición de elementos necesarios para la actividad:

El gastrónomo deberá verificar que dispone de los elementos necesarios para la realización del APG previo a la realización de la visita:

- Uniforme del gastrónomo (chaqueta, pantalón, gorro, delantal, calzado

cubierto y adecuado).
- Anexos técnicos necesarios, según licitación vigente.
- Dispositivo móvil: celular, Tablet o computador.
- Aplicativo digital del Acompañamiento Práctico Gastronómico.

2.4. Actividades a realizar durante el APG

2.4.1. Creación de formulario digital en el aplicativo APG

Una vez el gastrónomo se encuentre en las instalaciones del restaurante escolar uniformado y listo para dar inicio al acompañamiento, deberá crear en el aplicativo digital del APG un formulario nuevo, en el cual diligenciara la información relacionada a los distintos momentos del acompañamiento durante el día.

Nota:

En caso de que el APG a realizar sea en un restaurante escolar que se encuentre en un lugar alejado del casco urbano o en su caso la señal de datos sea deficiente/nula, será necesario que antes de dirigirse al lugar de destino el gastrónomo inicie sesión en el aplicativo y chequee que la pantalla principal esté activa, esto se debe realizar en un lugar donde tenga acceso a internet o datos, esto con el fin de que el aplicativo descargue la estructura del formulario y se pueda diligenciar sin necesidad de internet o datos.

Este aplicativo digital será suministrado por el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional y se podrá instalar en cualquier dispositivo móvil (celular, Tablet o portátil).

2.4.2. Saludo y presentación del gastrónomo

El gastrónomo se presenta con sus nombres y apellidos completos, menciona cuál es su rol o cargo, expresa que pertenece a la entidad que opera el tipo de complemento según la modalidad (JM/JT o almuerzo) o al

ESAN, e indica el objetivo de su visita en el restaurante escolar.

2.4.3. Verificación de la materia prima

El gastrónomo deberá apoyar la verificación de las condiciones de calidad (**según las especificaciones del anexo B – características generales de los alimentos**) y cantidad (**según Anexo A – Ciclos de menú**) de la materia prima necesaria para preparar el menú del día.

En caso de que durante la verificación de materia prima se identifiquen productos que no cumplan con las características de calidad especificadas en el Anexo B, se debe identificar como Producto no Conforme - PNC y proceder según lo establecido por el operador, y en las especificaciones técnicas del programa para su disposición y reposición oportuna.

Cuando se presenten hechos o causas que impliquen un cambio de menú, se deberán realizar los procesos según lo establecido en las especificaciones del PAE para estos casos.

Documentos de apoyo	
Anexo A - Ciclos de menú	Para verificar los ingredientes necesarios para cada preparación.
Anexo B - Características generales de los alimentos	Para verificar las condiciones de calidad requeridas para cada producto.
Especificaciones Técnicas del PAE vigentes.	Para verificar indicaciones en caso de evidenciar PNC y condiciones para cambio de menú.

2.4.4. Cálculo de materia prima (Kardex)

El Kardex hace referencia al registro de entradas y salidas de víveres en el restaurante escolar, de esta manera se lleva un control diario del inventario.
En los restaurantes escolares del PAE se cuenta con el formato de Kardex que contiene el listado de ingredientes necesarios para la preparación de los menús de cada semana especificada en el **Anexo A - ciclos de menú.** De esta manera en cada recibo de víveres se consigna en el formato de Kardex la cantidad de cada ingrediente que ingresa al inventario, y diariamente se registran las salidas de estos, hasta finalizar la semana de consumo, donde el inventario debe quedar en cero.

KARDEX

Ingreso y Salida de los alimentos

MODALIDAD: Ración Preparada en sitio
TIPO: Complemento tipo Almuerzo

INSTITUCION EDUCATIVA:

SEMANA 4

FECHA(Semana):

DETALLE	ENTRADAS	Menu ( ) Dia ( )		Menu ( ) Dia ( )		Menu ( ) Dia ( )		Menu ( ) Dia ( )		Menu ( ) Dia ( )		INVENTARIO FINAL
	Inv Inicial	SALIDAS	Saldo	SALIDAS	Saldo	SALIDAS	Saldo	SALIDAS	Saldo	SALIDAS	Saldo	
ACEITE												
AJO												
ARROZ												
ARVEJA												
AVENA EN HOJUELAS												
AZUCAR												
BANANO												

Durante este momento del APG se deberá apoyar el proceso de cálculo de los ingredientes necesarios para cada una de las preparaciones del menú del día. Esto con base en los cupos y escolaridades asignadas al establecimiento educativo, información que se encuentra consignada en la remisión de la última recepción de víveres. En complemento el gastrónomo fortalecerá temáticas importantes como: conversión de medidas (kilos a gramos, litros a mililitros), manejo de decimales, multiplicación de cupos por cantidad requerida de cada ingrediente, etc. En caso de que las procesadoras tengan dificultades o dudas al respecto, el gastrónomo orientará y fortalecerá los procesos.

Es importante que el gastrónomo siempre tenga como base para este proceso de cálculo la utilización del **Anexo A – ciclos de menú**, debido a que el

operador provee al personal manipulador un impreso de la minuta con los cupos totales, el cual puede presentar errores (en ingredientes y/o cantidades), por lo que es indispensable apoyarse en el **anexo A** para confirmar la veracidad de la información.

- ***Gramaje establecido en el Kardex para la elaboración del menú:*** el gastrónomo debe realizar el cálculo del peso bruto del total de ingredientes indicados en el **anexo A,** según los cupos por escolaridad asignados a la institución. Es decir, debe tomar cada ingrediente del menú, el peso bruto indicado para cada grupo etario, multiplicarlo por la cantidad de cupos asignados a esa escolaridad, y luego sumar las cantidades para obtener la cantidad total del ingrediente.

  Ejemplo:

  Cupos asignados a la institución: **6° - 9°** = 42 + **10° - 11°** = 58
  Total cupos= 100

  Cantidad de ingrediente (peso bruto) por grupos de escolaridad según anexo A:

Ingrediente	6° - 9°	10° - 11°
Frijol	25 gr	40 gr
Plátano verde	27 gr	35 gr
Zanahoria	30 gr	35 gr

  Cálculo:

- **Frijol** (25 gramos x 42 cupos) + (40 gramos x 58 cupos) = 3370 gr
- **Plátano verde** (27 x 42) + (35 x 58) = 3164 gr
- **Zanahoria** (30 x 42) + (35 x 58) = 3290 gr

  Cabe aclarar que el ejemplo se realiza con tres ingredientes para efectos de comprensión, pero el dato real se obtiene realizando este proceso con todos los ingredientes indicados en el **Anexo A – Ciclo de menú** para la preparación del menú.

Para facilitar este proceso, desde el ESAN se brindará un archivo de Excel al que se le debe ingresar la información de cupos asignados por escolaridad y número de procesadoras del comedor escolar según el menú que se vaya a preparar, y este arroja las cantidades necesarias por ingrediente. Cabe aclarar que el disponer de esta herramienta no exime al gastrónomo saber realizar el proceso manualmente y poder explicarlo al personal procesador en caso de que se observe la necesidad.

Es importante verificar muy bien los cupos asignados a la institución en la última remisión de víveres para realizar adecuadamente los cálculos.

Documentos de apoyo	
Anexo A - Ciclos de menú	Documento técnico estandarizado que sirve como fuente de verificación de los ingredientes necesarios para la preparación de menús.
Remisión de víveres	En caso de ser necesario este documento impreso sirve como referencia para la verificación de los cupos y escolaridades asignadas a la institución, así como la cantidad total por cada ingrediente de los menús.
Archivo de Excel para cálculo de minuta	Herramienta para realizar y/o verificar los cálculos del menú de acuerdo con los cupos y número de procesadoras.

2.4.5. Socialización de la preparación según anexos técnicos PAE

El gastrónomo deberá socializar al personal manipulador de alimentos las especificaciones e indicaciones establecidas en el “Anexo E – Guía de preparación de los alimentos” de manera clara y detallada, esto con el fin de conozcan los procesos a realizar según las preparaciones que componen el

menú del día.
Es importante hacer especial énfasis en que el "Anexo E" es un documento técnico de obligatorio cumplimento el cual deberá usarse en el día a día para la preparación de cada uno de los menús. Ni el gastrónomo ni las procesadoras de alimentos están autorizados para realizar cambios a las preparaciones, de acuerdo con lo indicado en las Especificaciones Técnicas del PAE vigentes.

Documentos de apoyo	
Anexo A Ciclos de menú	Para verificar el menú del día, sus componentes e ingredientes.
Anexo E – Guía de preparación de los alimentos	En este se describe la preparación de cada uno de los componentes del menú.
Especificaciones Técnicas del PAE vigentes.	Para verificar indicaciones de acuerdo con los cambios en la preparación del menú.

2.4.6. Acompañamiento en los procesos de limpieza y desinfección

El gastrónomo debe verificar que se realice correctamente el proceso de limpieza y desinfección de alimentos, utensilios y superficies, de acuerdo con lo especificado en el "Plan de Saneamiento Básico – Cuadro de dosificación de desinfectantes". Cada restaurante escolar debe contar con este instructivo ubicado en el área de desinfección.
Aspectos a verificar:

- **Dosificación del desinfectante:** preparación (uso de cintilla – ppm).
- **Uso**: que se aplique el desinfectante indicado para cada elemento, ya sea alimentos, superficies, equipos, ambiente y utensilios.
- **Método y tiempo de exposición**: ya sea inmersión, contacto, aspersión, y el tiempo de exposición según cuadro de desinfección para cada elemento.

En caso de encontrar dudas o inconsistencias por parte del personal procesador en la realización de este proceso, es importante realizar una realimentación.

Documentos de apoyo	
Cuadro de dosificación de desinfectantes	Documento impreso que indica dosificación y procesos para realizar la desinfección de alimentos, utensilios, superficies y equipos.
Especificaciones técnicas PAE	Allí se encuentra la tabla que describe los Insumos para Limpieza y desinfección por tipo de complemento. Esta indica los elementos que el contratista debe proveer a cada restaurante escolar para realizar los procesos de limpieza y desinfección según la modalidad de atención.

2.4.7. Acompañamiento de preliminares (mise en place)

Los preliminares o mise en place se refieren al prealistamiento de los ingredientes necesarios para la preparación del menú. Durante esta actividad se llevan a cabo procesos como corte de verduras, licuado de aliños, entre otros.

El gastrónomo debe acompañar y asesorar el proceso de realización de preliminares para la preparación del menú, lo cual abarca procesos como manejo de tabla y cuchillo, cortes, BPM, etc. Al mismo tiempo el gastrónomo debe estar atento a que cada uno de los procesos que se realicen en el momento cumpla con lo indicado en el "Anexo E – Guía de preparación de los alimentos" deberá apoyar la realización de los preliminares continuando con la observación permanente de todos los procesos.

Este momento del APG requiere constante asesoría técnica y corrección de procesos de manera oportuna en los casos que aplique, se deberá ejemplificar de forma demostrativa seguida de la práctica. En este proceso es importante tener claro lo que indican las Especificaciones Técnicas del PAE respecto a los preliminares autorizados.

Documentos de apoyo	
Anexo A - Ciclos de menú	Para verificar los componentes e ingredientes del menú a preparar.
Anexo E - Guía de preparación de los alimentos	Para verificar que los preliminares se realicen de acuerdo con lo indicado.
Especificaciones Técnicas del PAE vigentes.	Para verificar los preliminares autorizados.

2.4.8. Acompañamiento de procesos de preparación y cocción

En este momento el gastrónomo verifica que la preparación de cada uno de los componentes del menú se realice de acuerdo con lo especificado en el “Anexo E". Es importante instruir al personal procesador sobre la correcta aplicación de los métodos y tiempos de cocción, con el fin de conservar la calidad, aporte nutricional y características organolépticas de los alimentos servidos.
Se debe tener presente que el tiempo propuesto para la preparación y cocción de los alimentos debe converger con el horario de distribución, a fin de que se sirva el menú con las características y temperatura adecuadas.
En caso de realizar preparaciones como ensaladas, bebidas, porcionado de quesos y otras preparaciones críticas, estos deben conservarse en refrigeración hasta el momento de cocción, emplatado y/o horario de distribución, esto garantiza su salubridad e inocuidad.

Documentos de apoyo	
Anexo A - Ciclos de menú	Para verificar los componentes e ingredientes del menú a preparar.

Anexo E – Guía de preparación de los alimentos	Para verificar que los procesos de preparación y cocción se realicen de acuerdo con lo establecido.

2.4.9. Estandarización de porciones de servida.

Durante este momento del APG el gastrónomo debe instruir a las procesadoras de alimentos sobre la importancia de servir los alimentos de acuerdo con el número de cupos asignados por escolaridad a la institución, teniendo en cuenta la porción (gramaje) de servido establecida según el grupo etario, lo cual responde a requerimientos nutricionales específicos y particulares.

Según el "Anexo A – Ciclos de menú" los grupos etarios se dividen de la siguiente manera:

- Transición
- Primaria 1° 2° 3°
- Primaria 4° 5°
- Secundaria 6°7° 8° 9°
- Media y complementarios 10°-11°-12°-13°

Para este proceso, el gastrónomo deberá hacer uso de los utensilios disponibles en el restaurante escolar para estandarizar cada porción de servida, de acuerdo con lo indicado en el "Anexo A" para cada grupo de escolaridad. Se hará uso de la gramera disponible en el restaurante escolar para la medición de la porción correspondiente a cada componente del menú. Para este proceso es importante seguir las indicaciones del "Anexo E" respecto a la presentación del plato.

Es importante indicar a las procesadoras de alimentos en que parte del Anexo A se encuentran las porciones de servida, este proceso debe

realizarse diariamente independiente si el gastrónomo se encuentra o no realizando acompañamiento.

Adicional, se debe dar claridad respecto a que la cantidad de raciones asignadas al establecimiento educativo y sus escolaridades, son las mismas que deben ser servidas. Es decir, el personal procesador no debe modificar las porciones servidas en caso de que la focalización real no coincida con los cupos asignados a la institución.

El gastrónomo debe tener conocimiento sobre lo que las Especificaciones Técnicas indican de acuerdo con la estandarización de las porciones de servida.

Documentos de apoyo	
Anexo A Ciclos de menú	Para verificar las porciones de servida de cada componente del menú según la escolaridad.
Anexo E – Guía de preparación de los alimentos	Para verificar las indicaciones de presentación del plato servido.
Especificaciones Técnicas del PAE vigentes.	Para verificar las estandarizaciones de servidas según cada escolaridad.

2.4.10. Acompañamiento en la distribución y consumo

El gastrónomo deberá acompañar el consumo de alimentos en el comedor escolar, incentivando a los beneficiarios al consumo total del menú, de igual forma indaga sobre los motivos de rechazo y aceptación del menú o sus componentes. Esto a fin de contribuir en la disminución de sobras y desperdicio de alimentos.
Se verifica que el menú sea entregado con todos sus componentes incluyendo la bebida. Los beneficiarios deberán recibir el menú completo, no se permitirá elección de componentes.
Si al momento de evaluar las dinámicas en el comedor escolar se identifican

falencias en el acompañamiento al consumo por parte del establecimiento educativo, problemas de selectividad de los beneficiarios, inconsistencias en la focalización, entre otros; estas deberán ser reportadas oportunamente al profesional de nutrición de la zona, con el fin de que desde el equipo zonal del PAE se pueda realizar intervención y gestión en pro de mejora de estas.

En caso de que se hayan preparado todos los cupos asignados al comedor escolar y luego de finalizar la distribución a beneficiarios y suplentes se cuente con alimentos preparados no servidos, se debe verificar el proceso a seguir para realizar donación de estos alimentos según lo indiquen las Especificaciones Técnicas del programa.

Documentos de apoyo	
Especificaciones Técnicas del PAE vigentes.	Para verificar el proceso a seguir si hay alimentos preparados no servidos y se debe hacer donación.

2.4.11. Verificación del proceso de medición de desperdicios

El gastrónomo deberá verificar que las manipuladoras estén realizando adecuadamente el proceso de medición de los desperdicios de acuerdo con lo indicado en el Anexo I – Guía para la medición y registro de desperdicios de alimentos:

- Disposición de recipientes.
- Proceso de medición.
- Registro de la información en el formato establecido.

Documentos de apoyo	
Anexo I - Guía para la medición y registro de desperdicios de alimentos	Para verificar proceso de medición de los desperdicios

2.4.12. Socialización y retroalimentación del acompañamiento

El gastrónomo reúne a las manipuladoras de alimentos y socializa lo observado durante la jornada, menciona y resalta los procesos que se están realizando de forma adecuada, refuerza aquellos temas que considere necesario e indica oportunidades de mejora. Recalca la importancia de apoyarse de forma permanente en los Anexos A y E.

Luego se realizan preguntas orientadas a las procesadoras, a fin de que identifiquen si los procesos se están desarrollando de una forma adecuada y coherente con los lineamientos. Se indica que las oportunidades de mejora identificadas durante el acompañamiento deben subsanarse para la siguiente visita.

Documentos de apoyo	
Aplicativo digital APG	Para socializar la información y observaciones derivadas del acompañamiento.

2.4.13. Cargue y verificación de información - aplicativo digital APG

Aspectos para tener en cuenta en el diligenciamiento y verificación del formato digital del APG:

A continuación, se muestran los componentes y se describe la forma adecuada para el diligenciamiento de la información en el aplicativo.

Cód. FO-GESR-1839	**Formato** FO-GESR Acompañamiento Práctico Gastronómico Modalidad Ración Preparada en Sitio	Alcaldía de Medellín Distrito de Ciencia, Tecnología e Innovación
Versión: 5		

ID: 6a3d1777	**Fecha de visita:** 17/09/2024	**Hora de ingreso APG:** 6:22:42
Institución Educativa: 351 - INST EDUC STELLA VELEZ LONDOÑO - COMEDOR 2		**N° Comuna:** 13. SAN JAVIER
Lote - Contrato - Operador:	Lote 1 - Contrato 4600101036 - GR Logística Integral S.A.S	
Modalidad:	COMPLEMENTO TIPO AM-PM	

- **Fecha de visita:** fecha en la que se realiza el acompañamiento.
- **Hora de ingreso APG**: hora en que se inicia el acompañamiento (debe coincidir con la hora de ingreso del personal procesador).
- **N° Institución Educativa:** Número y nombre de la institución donde se realiza el acompañamiento escrito tal como se encuentra en el listado de instituciones del PAE.
- **N° de lote – contrato - operador:** N° de lote, N° del contrato vigente, nombre de la empresa contratista que realiza la operación del PAE en la institución.
- **N° de comuna:** indica la comuna donde se encuentra la IE.
- **Modalidad:** indica el tipo de complemento asignado a la institución educativa, será tipo almuerzo o tipo JM/JT.

Descripción del menú

DESCRIPCIÓN DEL MENÚ			
N° y nombre de menú	MENÚ 15: ARROZ CON LECHE Y QUESO, GALLETA DE SAL CON SABOR A QUESO Y MANÍ SALADO.	**# Semana**	SEMANA 3
Otros componentes			

- **N° y nombre del menú:** número y nombre del menú del día, tal como se encuentra en el Anexo E – guías de preparación de los alimentos.
- **N° Semana:** semana a la que corresponde el menú: 1 (menú 1 al 5), 2 (menú 6 al 10), 3 (menú 11 al 15), 4 (menú 16 al 20).
- **Otros componentes:** describir si algún componente tuvo una sustitución o cambio. Además, se debe indicar el sabor del jugo a preparar, sabor de yogurt griego y/o fruta entera o picada, de acuerdo con el grupo indicado en el Anexo A. En caso de que el menú ya especifique esta información, se

debe poner “No Aplica”. Este espacio nunca debe quedar vacío.

Cupos asignados por grupo de escolaridad

CUPOS ASIGNADOS POR GRUPO DE ESCOLARIDAD											
	N° DE CUPOS ASIGNADOS Y GRUPO DE ESCOLARIDAD					N° DE CUPOS EJECUTADOS Y GRUPO DE ESCOLARIDAD					
Grupo Escolaridad	0°	1°-3°	4°-5°	6°-9°	10°-11°	0°	1°-3°	4°-5	6°-9°	10°-11°	**Cupos por ejecutar**
CUPOS	10	20	70	15	0	10	20	70	15		**0**
Total cupos	**115**					**115**					

Este campo se debe diligenciar según lo indique la remisión del menú a preparar.

- **N° de cupos asignados y grupo de escolaridad:** este campo debe diligenciar según lo indique la remisión del menú a preparar.
- **N° de cupos ejecutado/atendidos y grupo de escolaridad:** es la cantidad de cupos que se está procesando en el momento.
- **Cupos:** es la cantidad de cupos asignados y atendidos por grupo escolar.
- **Total de cupos:** es la cantidad total de cupos asignados y atendidos.

Nota: en caso de que durante el acompañamiento se deba realizar donación de alimentos, se debe registrar el número real de cupos atendidos, descontando los cupos destinados para donación. Esto también aplica en los casos donde se acompañe un comedor atendido con complemento JM-JT que cuente con dos servicios y solo se acompañe uno, en este caso se debe registrar los cupos atendidos durante el servicio que se acompañó.

- **Chequeo de actividades para la operación**

CHEQUEO DE ACTIVIDADES PARA LA OPERACIÓN		
ITEMS	**RESULTADO (SI, NO)**	**OBSERVACIONES**
1. ¿El personal manipulador asiste de manera puntual al inicio de las actividades?	Si	
2. ¿El personal manipulador posee buena presentación y usa la dotación adecuada para el desarrollo de actividades?	Si	
3. ¿El personal manipulador verifica el estado de la materia prima previo a la preparación?	Si	

Verificar cada uno de los procesos que se mencionan e indicar si cumple o no, solo hay una única respuesta. En caso de que **no cumpla** se debe indicar en las observaciones la razón.

- **Chequeo procesos de cocción**

CHEQUEO PROCESOS DE COCCIÓN		
Evalúe los procesos realizados por el personal manipulador de alimentos (use como referencia las especificaciones descritas en los anexos A y E).	**RESULTADO (SI, NO)**	**OBSERVACIONES**
1. Cocción de verduras: Cumple con el punto y tiempo de cocción establecido	N/A	
2. Cocción de la proteína en medio líquido: Cumple con el punto y tiempo de cocción establecido.	N/A	
3. Asado Y/O sofrita de proteína: Cumple con la cantidad de grasa y tiempo de cocción adecuado	N/A	

Verificar cada uno de los procesos de cocción que apliquen para los componentes del menú del día, de acuerdo con lo especificado en los anexos A y E, e indicar si cumple, no cumple o No aplica “N/A”. Si no cumple se debe indicar en las observaciones la razón.

Observaciones al desarrollo

- **Observaciones generales:**

OBSERVACIONES AL DESARROLLO	
Descripción de las actividades realizadas (a continuación describa brevemente cada una de las actividades observadas y llevadas a cabo en el acompañamiento realizado por el gastrónomo en la Institución Educativa)	
I. OBSERVACIONES GENERALES DEL DESARROLLO DEL APG	En el acompañamiento practico gastronómico se evidencio, buen trabajo en equipo, lectura y socialización de los anexos a y e correspondientes para el desarrollo de la minuta; desarrollan todo el proceso de acuerdo con los estándares de calidad y BPM. La institución educativa no realiza acompañamiento en el consumo de los titulares de derecho.

Observaciones generales del desarrollo del APG: Describir detalladamente las actividades realizadas, y los aspectos más relevantes observados durante el acompañamiento.

- **Detallar momento educativo:**

II. DETALLAR MOMENTO EDUCATIVO COMPLEMENTARIO	Se realiza asesoría sobre: - Técnicas y tipos de cortes. - Métodos de limpieza y desinfección, cuadros de concentración y dilución de sustancias desinfectante según plan de saneamiento básico. - Lectura de los anexos técnicos de PAE en transformación y empaque de alimentos: Anexo A, B y E. - Apoyo en el calculo de peso bruto de los alimentos y Kardex.

Detallar momento educativo complementario: Indicar los temas educativos tratados durante la jornada, de acuerdo con los procesos realizados.

- **Dificultades en la preparación:**

III. DIFICULTADES EN LA PREPARACIÓN	No presenta dificultades en la preparación de este menú

Dificultades en la preparación: Mencionar las dificultades encontradas durante la preparación (falta de menaje (Qué menaje y las cantidades faltantes), licuadora descompuesta, estufa lenta, capacidades del personal procesador, etc.).

- **Observaciones beneficiarios:**

IV. OBSERVACIONES TITULARES DE DERECHO (ACEPTACIÓN O RECHAZO)	ACEPTACIÓN
Descripción	Se evidencia un buen consumo de casi todos los componentes excepto la ensalada. Los titulares de derecho manifiestan, "no me gusta la ensalada", "me gustaría mas la ensalada con mas limón".

Observaciones beneficiarios (aceptación o rechazo): Describir las observaciones de los beneficiarios sobre el menú del día, motivos de rechazo o

aceptación, y sugerencias en caso de que se presenten.

- **Finalizar encuesta:**

NOMBRE DE PROCESADORA	CÉDULA DE PROCESADORA	FIRMA DE PROCESADORA
Sandra Milena Ortiz Gomez	32107803	Sandra Ortiz
Maria Leicy Posada Chavarria	1041630160	Leicy Posada
Maria Nazareth Acosta Estrada	1000406276	NAZARETH

GASTRÓNOMO QUE REALIZA EL ACOMPAÑAMIENTO PRÁCTICO GASTRONOMICO	
NOMBRE DEL GASTRÓNOMO QUE REALIZA APG	JUAN DAVID YEPES ZEA
CÉDULA DEL GASTRÓNOMO QUE REALIZA APG	1.017.224.068
HORA DE FINALIZACIÓN APG	17/09/2024 10:03:23
REGISTRO FOTOGRÁFICO 1 - ACOMPAÑAMIENTO AL PERSONAL	

Finalizar encuesta (datos y firmas): Diligenciar los datos del gastrónomo que realiza el APG, y los de una de las procesadoras de alimentos del restaurante escolar, como constancia de realización de la actividad.

2.5. Actividades luego de realizar el APG

2.5.1. Cargue de soportes al sistema de información del ESAN (SIESAN): (Aplica para gastrónomos del ESAN)

El procedimiento para realizar el cargue de información al sistema de información será el siguiente:

Diariamente, luego de finalizar el acompañamiento, se debe realizar el cargue del archivo digital ***FO-GESR- 1839 versión 4*** o ***FO-GESR-1843 Versión 5, (****la versión del formato a considerarse será la que se tenga vigente para la licitación pública que este en ejecución en ese momento y aprobada por el sistema de calidad de la ESAN)*, al Sistema de Información del ESAN

(SIESAN). Para realizar esta actividad, desde el área de sistemas del ESAN se asignará un usuario a cada gastrónomo, el cual será el responsable de descargar el formato de la visita desde la carpeta de Drive del aplicativo y subirlo a SISEAN teniendo en cuenta la tipología vigente.

Ejemplo:



- **Verificación y reemplazo de archivos según estado de revisión**

El gastrónomo deberá revisar diariamente el Sistema de Información del ESAN (SIESAN) con el fin de verificar el estado de revisión de la información registrada. En caso de que el archivo se encuentre en estado “RECHAZADO” el gastrónomo tendrá hasta el día posterior para realizar las modificaciones indicadas en las observaciones.

2.5.2. Verificación del estado de la actividad realizada por parte del operador.

El gastrónomo deberá revisar diariamente con el fin de verificar el estado de revisión de la información registrada en el aplicativo.

- **Estado_En Proceso:** Estado que se presenta durante la ejecución del APG, el cual debe pasar al Estado Para Revisión.
- **Estado_Para Revisión:** Estado en el cual queda la actividad del

APG totalmente realizada, a la espera de la verificación por parte de la supervisión o interventoría, los cuales deben aprobar o rechazar la actividad de acuerdo con los hallazgos encontrados o las actividades reportadas dentro del desarrollo adecuado del APG.

- **Estado_Rechazo:** En caso de presentarse rechazo por parte de la persona responsable de la verificación de la actividad, se deberá realizar la respectiva corrección de los ítems señalados, en un periodo no mayor a 48 horas.
- **Estado_Aprobado:** Luego de ser revisado y aprobada la actividad, esta deberá conservarse en el aplicativo diseñado y administrado por el ESAN, para la realización del informe mensual, donde cada operador consolidará las actividades realizadas, de acuerdo con el modelo de informe que se compartió a cada responsable y con el consolidado mensual del total de actividades realizadas entre acompañamientos y asesorías, dichos reportes se subirán al sistema de información de manera mensual, de acuerdo a los cortes de fecha que se determinen, estas fechas serán establecidas de acuerdo con el inicio del contrato. (Los modelos de informe (mensual y final) serán entregados de manera oportuna por la supervisión del contrato o la interventoría).

2.5.3. Reporte de novedades (si aplica)

En caso de que durante el acompañamiento se evidencie alguna situación que deba ser reportada al nutricionista de Zona o al supervisor del comedor escolar, se deberá proceder de la siguiente manera:

- **Gastrónomo operador:** Establecer comunicación inmediata con el supervisor del operador a cargo del restaurante escolar, con el fin de gestionar solución oportuna para la situación que se presente.
- **Gastrónomo ESAN:** Informe por medio de correo electrónico al enlace del componente gastronómico, para que este lo reporte al nutricionista de zona y realice la gestión correspondiente.

Anexos

Plan de trabajo

PLAN DE INDUCCIÓN Y ORIENTACIÓN COMPONENTE GASTRONÓMICO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**DINÁMICA**	**RECURSOS**
Socialización de lineamientos técnicos PAE: Normatividad, Especificaciones Técnicas, Anexos. Jornada 1	ESAN / Líder de gastronomía del Operador Líder de gastronomía del Operador / Gastrónomo de Campo	Reunión presencial en la que se socialice de manera clara y detallada cada uno de los documentos necesarios para conocer los lineamientos y dinámica del Programa de Alimentación Escolar. Estos documentos deberán compartirse con el equipo de gastrónomos del operador como recurso de trabajo en campo.	- Dispositivo electrónico: computador, Tablet, celular. - Resolución 0003 de 2026 o normatividad que aplique. - Especificaciones Técnicas PAE y sus anexos licitación pública vigente.
Socialización de la dinámica del APG y sistemas de información. Jornada 2	ESAN / Líder de gastronomía del Operador Líder de gastronomí	Reunión presencial en la que se estudie cada uno de los procesos a desarrollar por parte del gastrónomo de acuerdo con su perfil en el APG y los aspectos para tener	- Anexo J – Guía técnica del Componente Gastronómico y Manual del Acompañami

PLAN DE INDUCCIÓN Y ORIENTACIÓN COMPONENTE GASTRONÓMICO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**DINÁMICA**	**RECURSOS**
	a del Operador / Gastrónomo de Campo	en cuenta durante cada uno de estos. Durante esta también se debe brindar inducción acerca de los sistemas de información (Drive, App Sheet): manejo del aplicativo, diligenciamiento de cronograma y demás.	ento Práctico Gastronómico (APG). - Acceso a sistemas de información (Aplicativo APG – SIESAN – Cronograma - Drive)
Inducción práctica en campo durante la realización del APG en los comedores escolares y manejo del aplicativo.	ESAN / Líder de gastronomía del Operador Líder de gastronomía del Operador / Gastrónomo de Campo	Realización de 2 visitas a comedores escolares donde se brinde inducción de manera práctica sobre la ejecución del APG y el diligenciamiento del aplicativo.	- Uniforme - Anexos - Acceso al aplicativo
Derivación del personal gastrónomo nuevo al ESAN	Líder de gastronomía del Operador/ ESAN	Luego del trabajo realizado con el personal nuevo (Acorde con las obligaciones del Líder) se derivará al 4 día el gastrónomo del operador al enlace técnico del	- Uniforme - Anexos - Acceso al aplicativo

PLAN DE INDUCCIÓN Y ORIENTACIÓN COMPONENTE GASTRONÓMICO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**DINÁMICA**	**RECURSOS**
		ESAN para el acompañamiento en campo.	

Documentos técnicos necesarios para el desarrollo del APG:

- Especificaciones técnicas PAE.
- Anexo A - Ciclos de menú.
- Anexo B - Características generales de los alimentos.
- Anexo E - Guías de preparación.
- Anexo I - Guía para la medición y registro de desperdicios de alimentos.
- Anexo G - Guía para la higiene y manejo ambiental con sus formatos de agua de desinfección.
- Remisión de víveres.
- Cuadro de dosificación de desinfectantes (Plan de saneamiento básico).

* Los documentos técnicos que definen los procesos y requerimientos para la ejecución del PAE están sujetos a cambios y modificaciones definidos para cada contrato. Por esto es importante apoyarse en los documentos establecidos para la licitación pública que se encuentre en vigencia.