



Alimentos ^{para}
Aprender

Somos
la
Revolución
del
PAE

CONDUCTA ALIMENTARIA:

Avances y desafíos en
el Programa de
Alimentación Escolar.





LISTA DE ACRÓNIMOS Y SIGLAS

- EE** Establecimientos Educativos
- ETC** Entidades Territoriales Certificadas
- IE** Institución Educativa
- MEN** Ministerio de Educación Nacional
- NNAJ** niños, niñas, adolescentes y jóvenes
- PAE** Programa de Alimentación Escolar
- RIEN** Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes
- UApA** Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender

INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) busca; entre otros, contribuir a garantizar el derecho humano a la alimentación adecuada y promover hábitos alimentarios saludables en la población estudiantil. Esta nota analiza los avances y desafíos del programa desde una perspectiva que integra alimentación, cultura, territorio y ciencias del comportamiento. Se parte de una contextualización general del PAE y su enfoque diferencial en la planeación alimentaria,

destacando la importancia de incorporar alimentos autóctonos, de cosecha local y estrategias de concertación y diálogo intercultural. Se identifican los principales retos asociados a la aceptabilidad de los menús, especialmente en relación con el consumo de frutas y verduras, y se reconoce que las prácticas alimentarias están profundamente influenciadas por factores sociales, culturales y emocionales.

Uno de los casos analizados es el piloto del Laboratorio Gastronómico, implementado por la UApA entre marzo y junio de 2022, que mostró cómo las intervenciones culinarias mejoran la aceptación de los alimentos y reducen el desperdicio. Este piloto evidenció que la cercanía cultural, el trabajo pedagógico con la comunidad educativa y la mejora sensorial de los menús son claves para transformar los hábitos alimentarios escolares. Finalmente, se incorpora un enfoque

desde las ciencias del comportamiento, destacando tres principios que explican cómo se toman las decisiones alimentarias: pensamiento automático, pensamiento social y modelos mentales. Se concluye que transformar la conducta alimentaria en el entorno escolar requiere políticas sensibles al contexto humano, capaces de generar entornos escolares atractivos, coherentes y culturalmente pertinentes, donde comer bien sea no solo posible, sino también deseable.

1. ¿CÓMO SE REALIZA LA PLANEACIÓN ALIMENTARIA EN EL PAE?

La Alimentación Saludable se define como "Aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes y la alimentación complementaria adecuada; proporcionando una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).





Alimentos ^{para} Aprender

Somos ^{la} Revolución ^{del} PAE

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud “una dieta saludable comienza a una edad temprana, con una lactancia materna adecuada. Los beneficios de una dieta de este tipo se reflejan en una mejora de los resultados educativos, la productividad y la salud a lo largo de la vida”; Es así que, el Programa de Alimentación Escolar, como un importante mecanismo de protección social en el entorno escolar, contribuye no solo al logro de las metas educativas sino al Derecho Humano a la Alimentación Adecuada. El Programa de Alimentación Escolar en Colombia tiene por objetivo: “Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adoles-

centes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.” (UApA, 2021).

La implementación del PAE en las instituciones educativas se lleva a cabo de manera prioritaria mediante 2 modalidades de atención; la preparada en sitio o la comida caliente transportada; modalidades que van a permitir movilizar las características que desarrollaremos a continuación, en menor medida la modalidad industrializada, para lo cual se están estructurando planes de acción en las Entidades Territoriales que permitan el desmonte progresivo de la misma y su tránsito hacia las modalidades antes mencionadas.



Considerando el objetivo del programa y bajo el principio de corresponsabilidad de las familias con la alimentación de los estudiantes; se cuenta con 2 tipos de complemento alimentario, que como su nombre lo indica complementa la alimentación que los estudiantes reciben en el hogar; así: complemento alimentario jornada mañana/tarde que generalmente se suministra a estudiantes que se encuentran en la jornada académica de la mañana o tarde; y complemento alimentario almuerzo que general-

mente se suministra a estudiantes que permanecen más tiempo en la institución educativa, como es el caso de quienes se encuentran en la estrategia de jornada única.

Teniendo en cuenta lo anterior y considerando las particularidades de las regiones, los contextos territoriales, las características poblaciones, así como la atención con equidad, el PAE se implementa a través de diferentes modelos de atención como:



PAE PARA PUEBLOS INDÍGENAS



PAE PARA COMUNIDADES NEGRAS, AFROCOLOMBIANAS, RAIZALES Y PALENQUERAS



PAE EN SEDES EDUCATIVAS UBICADAS EN ZONAS RURALES DISPERSAS



PAE MAYORITARIO

En cada uno de estos modelos se realiza la planeación alimentaria por parte de los profesionales en Nutri-

ción y Dietética de los Equipos PAE; quienes deben considerar aspectos como:



DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS EN EL TERRITORIO



PROMOCIÓN DE HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES



INCLUSIÓN DE ALIMENTOS DE COSECHA



INCLUSIÓN DE ALIMENTOS AUTÓCTONOS



INCLUSIÓN DEL COMPONENTE GASTRONÓMICO



MOVILIZACIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS

Para el caso particular de los modelos de atención con enfoque étnico se deben desarrollar procesos de concertación con la comunidad considerando las estructuras de gobierno propio; teniendo presente la definición de los Planes Alimentarios que corresponden a:

- **Plan Alimentario Indígena Propio:** “estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla Comunitaria”. (MEN, 2018).

- **Plan Alimentario para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras:** “Corresponde a la estrategia de planeación alimentaria, que busca rescatar y recuperar la memoria cultural y cuidado de los alimentos, desde la siembra, cultivo, cosecha, almacenamiento, conservación, preparación y consumo de ellos”. (UApA, 2025).

- **De manera particular en las zonas rurales dispersas; con la aprobación de los rectores de las instituciones educativas, se diseña el Plan Alimentario Rural, el cual se define como:** “estrategia de planeación alimentaria mediante la cual se determinan los menús que se suministrarán en sedes educativas ubicadas en zonas o territorios rurales dispersos, acorde con la producción alimentaria del territorio, cadenas de proveeduría de alimentos, mecanismos de almacenamiento y de preparación, usos y costumbres alimentarias y promoción de alimentación saludable”. (UApA, 2024).

Los procesos de concertación parten de un punto común y es el reconocimiento de los saberes alimentarios propios de la comunidad, sus hábitos y costumbres; así como el conocimiento del territorio y la disponibilidad de alimentos, con la relación estrecha de promoción de adecuados hábitos alimentarios, guiado por el profesional en Nutrición y Dietética.



2. DESAFÍOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Existen varias definiciones de la conducta alimentaria:

Para Saucedo-Molina y Unikel la conducta alimentaria, si bien se asocia inmediatamente con la ingestión de alimentos, es una conducta intervenida por factores externos al individuo y no se relaciona al solo hecho de satisfacer las necesidades de alimentación y sus exigencias nutricionales. Por lo que, la conducta alimentaria es entendida como un conjunto de acciones ejecutadas en respuesta a una motivación biológica, psicológica y sociocultural, relacionada con la ingestión de alimentos. La conducta alimentaria se define como el comportamiento normal relacionado con: los hábitos de alimentación, la selección de alimentos que se ingieren, las preparaciones culinarias y las cantidades ingeridas de ellos. Torres et al. (2022)

Por otra parte, la conducta alimentaria puede definirse como “el comportamiento normal relacionado con los hábitos de alimentación, la selección de alimentos que se ingieren, las prepa-

raciones culinarias y las cantidades ingeridas de ellos”. (Osorio et al., 2002)

Teniendo en cuenta lo anterior; Osorio, Weisstaub y Castillo (2002) en su artículo “Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia y sus alteraciones” plantean que “en los seres humanos los modos de alimentarse, preferencias y rechazos hacia determinados alimentos están fuertemente condicionados por el aprendizaje y las experiencias vividas en los primeros 5 años de vida. En general, el niño incorpora la mayoría de los hábitos y prácticas alimentarias de una comunidad antes de esa edad”.





Alimentos para
Aprender

Somos
la
Revolución
del
PAE

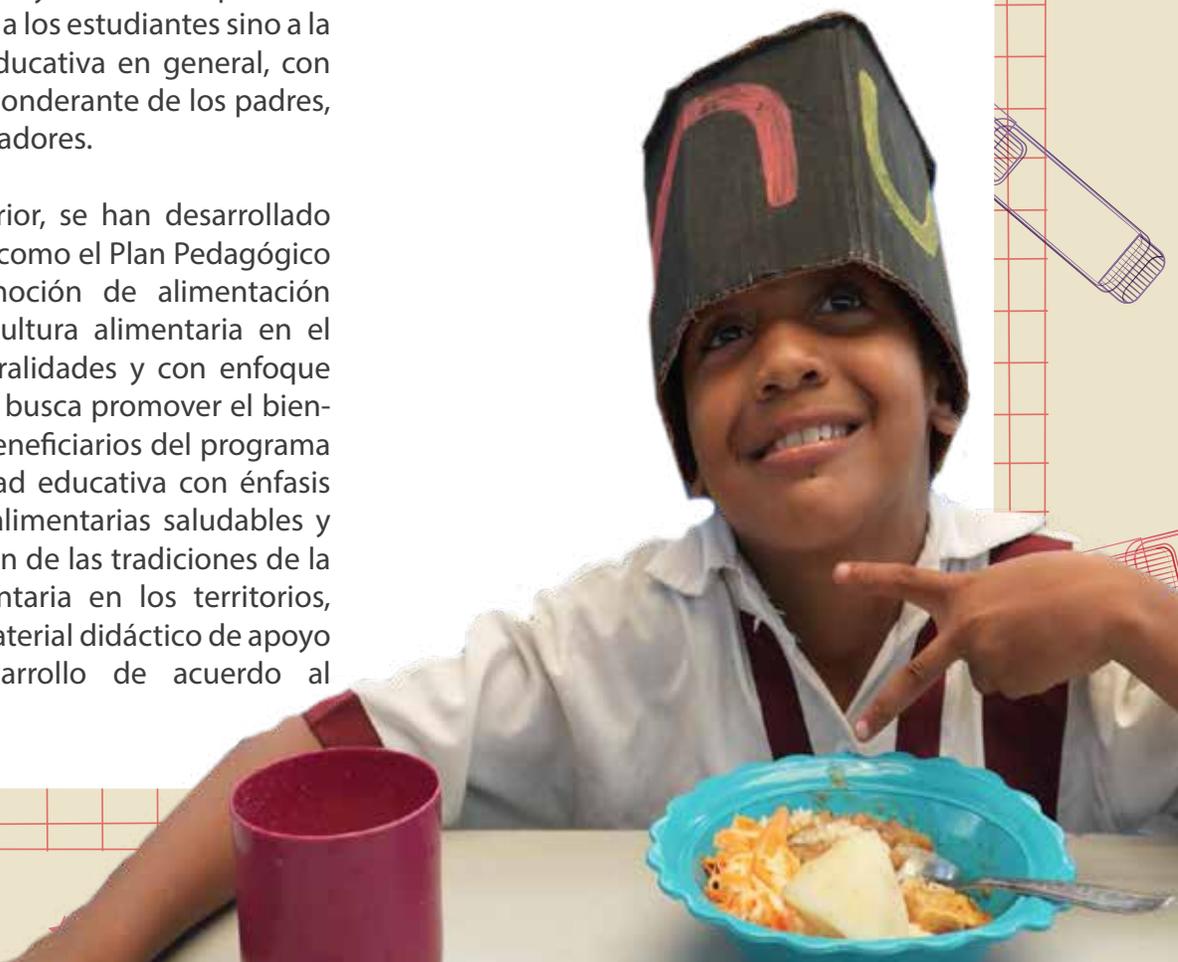
Lo anterior, requiere especial atención en el Programa de Alimentación Escolar, con el desarrollo de acciones de planeación alimentaria diferenciadas en territorios teniendo en cuenta la población estudiantil que se prioriza; constituyéndose en un reto la atención en primera infancia.

Vemos entonces que los hábitos alimentarios están influenciados por características fisiológicas; sin embargo juega un papel muy importante los entornos de desarrollo de los estudiantes, como el entorno familiar, social, educativo; siendo prioritario que se desarrollen estrategias que permitan ofrecer alimentación saludable y agradable de la mano de aquella de Educación Alimentaria y Nutricional que involucren no solo a los estudiantes sino a la comunidad educativa en general, con un papel preponderante de los padres, madres y cuidadores.

Dado lo anterior, se han desarrollado herramientas como el Plan Pedagógico para la promoción de alimentación saludable y cultura alimentaria en el PAE en las ruralidades y con enfoque étnico, el cual busca promover el bienestar de los beneficiarios del programa y la comunidad educativa con énfasis en prácticas alimentarias saludables y la recuperación de las tradiciones de la cultura alimentaria en los territorios, cuenta con material didáctico de apoyo para su desarrollo de acuerdo al

contexto individual en el que se implementa el PAE, a la modalidad definida y a las dinámicas propias de cada institución educativa. (UApA, 2022).

Este plan se basa en un enfoque constructivista con el que se busca generar nuevas estrategias centradas en el comedor escolar con accionar en los diferentes entornos de la vida de los niños, las niñas y adolescentes como en el hogar y en las aulas escolares para reducir el consumo de productos de bajo valor nutricional, promover el consumo de los alimentos propios de las culturas y fomentar estilos de vida saludables, dentro de las acciones pedagógicas que se establecen desde el Programa de Alimentación Escolar.



2.1 LOS DESAFÍOS DE LA ACEPTACIÓN DE MENÚS EN EL PAE

En el contexto escolar, comprender cómo se forman y transforman los hábitos alimentarios de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) es esencial para contribuir al derecho a una alimentación adecuada. El PAE representa una oportunidad estratégica para incidir positivamente en estas conductas, no solo desde un enfoque alimentario, sino también desde el entendimiento del comportamiento humano, no obstante, las estrategias deben ser integrales, considerando la importancia de reforzar la alimentación saludable en el hogar y en el aula.

Además de estas influencias culturales, las preferencias alimentarias están en constante cambio, no son estáticas: evolucionan con los cambios sociales, económicos y territoriales. Esto es particularmente relevante en el PAE,

donde la aceptación de los alimentos y la construcción de hábitos saludables dependen en gran medida del contexto cultural, del entorno familiar y del vínculo emocional con los alimentos.

En este sentido, las ciencias del comportamiento ofrecen herramientas clave para comprender y transformar los patrones alimentarios dentro del entorno escolar. Según Función Pública (2021), "las ciencias del comportamiento se las puede definir como un campo transdisciplinario que toma por objeto de estudio el comportamiento, tanto humano como animal, desde diferentes perspectivas teóricas y metodológicas" (p.8). Aplicadas al PAE, permiten analizar factores como la aceptación o rechazo de los menús escolares, el desperdicio de alimentos, y la consolidación de hábitos alimentarios saludables.

En este marco se propone una reflexión sobre los avances y desafíos del PAE desde una perspectiva conductual, reconociendo que alimentar no es solo un acto biológico, sino también social y cultural.



2.2 EL PILOTO DEL LABORATORIO GASTRONÓMICO COMO UNA INTERVENCIÓN CONDUCTUAL EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Uno de los principales desafíos en la implementación del PAE es la baja aceptabilidad de alimentos saludables por parte de los estudiantes, especialmente frutas y verduras. Este rechazo no se debe únicamente al sabor, sino a factores más profundos, experiencias negativas previas con ciertos alimentos y la fuerte presencia de productos industrializados en su dieta cotidiana. Así, incluso cuando los menús cumplen con criterios nutricionales, si no responden a las preferencias culturales y sensoriales de los estudiantes, su consumo efectivo se ve comprometido.

Esto se agudiza si existe una limitada diversidad sensorial en los menús: colores poco atractivos, texturas monótonas y aromas poco estimulantes afectan negativamente la percepción de los alimentos y reducen la disposición a consumirlos. La experiencia sensorial —color, textura, olor y sabor— es un factor determinante en la conducta

alimentaria, especialmente en las edades escolares, cuando se consolidan hábitos que perdurarán en el tiempo.

En respuesta a estos desafíos, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), implementó entre marzo y junio de 2022 el piloto nacional del Laboratorio Gastronómico (LG), en 13 instituciones educativas de 9 departamentos del país. Esta iniciativa propuso integrar la gastronomía como estrategia para mejorar la aceptabilidad de los menús y reducir el desperdicio de alimentos, reconociendo la alimentación como una práctica cultural, emocional y social, más allá de lo nutricional.





El piloto se desarrolló en tres momentos clave:

1. Identificación de menús con baja aceptación: se seleccionaron los menús con mayores niveles de rechazo y desperdicio, basados en la evaluación de estudiantes beneficiarios del PAE.

2. Intervención gastronómica: se mejoraron las características organolépticas de los menús mediante el uso de fondos, especias, texturas variadas y presentaciones más atractivas. También se fortalecieron las capacidades culinarias del personal manipulador e involucró a la comunidad educativa en acciones de educación alimentaria y nutricional.

3. Evaluación posterior: se repitieron las mediciones de aceptabilidad y desperdicio para evaluar el impacto de la intervención.

Uno de los resultados más significativos fue la reducción del desperdicio promedio de alimentos por estudiante, que pasó de 66 gramos antes de la intervención a 34 gramos después, lo que representa una disminución del 47,8%. Este cambio evidencia que la manera en que se preparan, presentan y comunican los alimentos tiene un impacto directo sobre su consumo. Sin embargo, se identificó que el grupo de alimentos con mayor nivel de desperdicio, incluso después de la intervención, continuó siendo el de verduras y frutas, lo que subraya la necesidad de profundizar en estrategias de aceptación de

estos alimentos.

Más allá de los cambios técnicos en la cocina, el Laboratorio Gastronómico demostró que los menús más cercanos a las preparaciones habituales del entorno familiar tienden a ser mejor aceptados. La incorporación de sabores, ingredientes y técnicas locales permite que el comedor escolar se conecte con la cultura alimentaria del territorio, reforzando no solo el acto de comer, sino también la identidad.

No obstante, la transformación de los hábitos alimentarios no puede limitarse al espacio del comedor. Se requiere una acción articulada entre el comedor, el aula y el hogar. Es en esta tríada donde se refuerzan los mensajes sobre alimentación saludable, se valora la diversidad alimentaria local y se promueve la exploración de nuevos sabores de forma positiva y compartida.

Entonces, el mayor reto del PAE no es únicamente ofrecer alimentos saludables, sino lograr que estos sean deseables, disfrutados y efectivamente consumidos. Para ello, es fundamental incorporar un enfoque étnico y territorial, contemplar una alimentación agradable desde lo sensorial y el diseño e implementación de los menús, acompañado de estrategias pedagógicas y de participación comunitaria que integren activamente a estudiantes, familias, docentes y manipuladores de alimentos en la construcción de una cultura alimentaria saludable y sostenible.

3. COMPRENDER PARA TRANSFORMAR: CLAVES DESDE LA CONDUCTA HUMANA EN EL PAE

Los desafíos en la promoción de la alimentación saludable en el Programa de Alimentación Escolar no solo responden a barreras logísticas, presupuestales o técnicas. A menudo, las dificultades más persistentes están vinculadas a factores invisibles pero determinantes: percepciones, emociones, hábitos, creencias culturales y dinámicas sociales que inciden, muchas veces sin que lo notemos, en la forma en que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes se relacionan con los alimentos.

Después de años de experiencia en la implementación del PAE, se ha hecho evidente que conocer el comportamiento humano es tan importante como planificar el contenido nutricional del menú. ¿Por qué algunos estudiantes rechazan frutas o verduras, aunque se vean frescas? ¿Por qué un alimento puede ser rechazado antes de ser probado? ¿Por qué en unas escuelas

se reduce el desperdicio mientras que en otras se incrementa, aún con menús similares?

Las respuestas a estas preguntas no se encuentran únicamente en las calorías o en los macro y micronutrientes, sino en el modo en que las personas piensan, sienten, recuerdan y se relacionan con la comida. Por eso, esta nota busca aportar un marco comprensivo desde las ciencias del comportamiento, para ayudar a entender —y transformar— esas decisiones cotidianas que, sumadas, configuran los hábitos alimentarios escolares.

Inspirado en el informe Mente, sociedad y conducta del Banco Mundial, se presentan los tres principios fundamentales que explican cómo se toman las decisiones humanas, junto con algunas claves para aplicarlos al diseño e implementación del PAE.



PRINCIPIO 1

A)

PENSAMIENTO AUTOMÁTICO: LO QUE DECIDIMOS SIN DARNOS CUENTA

Gran parte de nuestras decisiones diarias —incluidas las relacionadas con la comida— se toman de manera rápida, automática e incluso inconsciente. Este tipo de pensamiento, conocido como Sistema 1, es útil porque permite responder con agilidad en contextos cotidianos. Sin embargo, también puede llevar a juicios erróneos o a rechazos impulsivos.

En el comedor escolar, este fenómeno se manifiesta cuando un estudiante rechaza un alimento solo por su color, su textura o por la asociación previa con experiencias desagradables. No hay una evaluación racional ni nutricional de lo que se ofrece: simplemente se activa una respuesta emocional basada en percepciones inmediatas.

Este principio explica por qué mejorar la apariencia, el olor y la presentación de los alimentos tiene un impacto directo en su aceptación. Cuando se logran intervenciones gastronómicas que hacen que las preparaciones se vean más apetitosas, los estudiantes

están más dispuestos a probar y consumir, incluso ingredientes que antes rechazaban.



B) PENSAMIENTO SOCIAL: COMEMOS COMO COMEN LOS OTROS

PRINCIPIO 2

El comportamiento humano está profundamente influenciado por el entorno social. Desde muy temprana edad, aprendemos lo que es aceptable, deseable o vergonzoso a partir de lo que observamos en quienes nos rodean. En la alimentación, esto es especialmente evidente: las niñas y niños tienden a copiar lo que comen sus pares, a seguir el ejemplo de los adultos o a evitar lo que podría causar burla o desaprobación.

El comedor escolar es un espacio de socialización, y como tal, un terreno fértil para promover normas positivas. Si el grupo valora ciertos alimentos, si se celebran preparaciones locales, si hay reconocimiento por atreverse a probar algo nuevo, entonces la conducta individual se alinea con esas expectativas colectivas.

Este principio sugiere que las intervenciones más potentes no siempre son individuales, sino comunitarias: incluir actividades colectivas, reforzar verbalmente las conductas saludables, visibilizar buenos ejemplos y crear una narrativa común que asocia ciertos alimentos con identidad, disfrute y bienestar.



PRINCIPIO 3

C) MODELOS MENTALES: LO QUE CREEMOS SOBRE LA COMIDA

Las personas interpretan el mundo a través de creencias, saberes y marcos culturales que se forman desde la infancia. Estos modelos mentales nos dicen qué es “rico”, qué es “comida de verdad”, qué es “para niños”, qué es “moderno” o qué es “comida de casa”.

En muchos casos, estos modelos mentales explican por qué ciertos alimentos del PAE son rechazados, incluso cuando están bien preparados: porque no encajan con lo que se considera “comida rica” en ese contexto cultural o familiar. Por eso, incor-

porar ingredientes, preparaciones y nombres reconocibles por los estudiantes es una estrategia eficaz para facilitar la aceptación.

Más allá del gusto individual, este principio nos invita a mirar la alimentación escolar como un proceso cultural. Adaptar los menús del PAE a las realidades del territorio —respetando sus tradiciones, sus preferencias y sus símbolos— permite que los alimentos sean más significativos, más cercanos y, por tanto, más deseables.



4.) CONCLUSIONES: HACIA POLÍTICAS ALIMENTARIAS SENSIBLES AL COMPORTAMIENTO HUMANO

El Programa de Alimentación Escolar ha avanzado significativamente en su dimensión nutricional, técnica y operativa. Sin embargo, sus logros más profundos y sostenibles dependerán de su capacidad para dialogar con las formas reales en que las personas especialmente niños, niñas y adolescentes toman decisiones, construyen hábitos y significan culturalmente la comida.

Aplicar las ciencias del comportamiento

- Diseñar entornos escolares que inviten al consumo saludable, apelando al deseo, al gusto y a la experiencia positiva.

- Desarrollar pruebas piloto y ciclos de evaluación y aprendizaje continuo, que permitan ajustar las estrategias según la respuesta real de los estudiantes y su contexto.

- Fomentar la coherencia entre el comedor, el aula y el hogar, reconociendo que los hábitos se consolidan en la repetición y en la armonía de los mensajes que se reciben en distintos espacios.

- Incorporar herramientas concretas, la reformulación del lenguaje gastronómico y la visibilidad de normas sociales positivas, para facilitar elecciones saludables sin imponerlas.

Entender la conducta alimentaria como un proceso social y cultural y no solo individual o biológico nos permite construir un PAE más cercano, más efectivo y trans-

al PAE implica un cambio de enfoque integrando el “deber ser” nutricional con lo que sienten, piensan y cómo deciden quienes reciben los alimentos. Esto exige un diseño más humano, empático y situado, que entienda la alimentación como una práctica social en constante transformación.

En este marco, las políticas alimentarias sensibles a la conducta deben:

formador. Un programa que además de alimentar cuerpos, alimente también vínculos, memorias y futuros.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Banco Mundial. (2015). Informe sobre el desarrollo mundial 2015: Mente, sociedad y conducta. Banco Mundial. <https://thedocs.worldbank.org/en/doc/210751493925193701-0050022017/original/WDR2015OverviewSpanish.pdf>
- Función Pública. (2021). Caja de herramientas: Ciencias del comportamiento para servidores públicos (Versión 1). https://www.funcionpublica.gov.co/documents/418537/0/Caja_de_Herramientas_Ciencias_Comportamiento.pdf
- Latham, M. C. (2002). Factores sociales y culturales en la nutrición. Los hábitos alimentarios y sus orígenes (Cap. 4). En Nutrición humana en el mundo en desarrollo (Colección FAO: Alimentación y nutrición No. 29). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. <https://www.fao.org/3/w0073s/w0073s09.htm>
- Ministerio de Educación Nacional (2018). Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas. Resolución 18858 de 2018
- Ministerio de Salud y Protección Social (2017). Abecé de la Alimentación Saludable. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/bibliotecadigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-alimentacion-saludable.pdf>
- Organización Mundial de la Salud (S.f). Dieta Sana. https://www.who.int/es/health-topics/healthy-diet#tab=tab_1
- Osorio, J., Weisstaub, G., Castillo, C. (2002). Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones. Revista Chilena de Nutrición, 29 (3). https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=50717-75182002000300002&script=sci_arttext
- Torres - Meza, A., Cisneros-Herrera, J., Guzmán-Díaz, G. (2022). Comportamiento Alimentario: revisión conceptual. Boletín Científico de la Escuela Superior Atotonilco de Tula, 9(17), 38 - 44. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/atotonilco/article/view/8154>
- Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender & FAO. (2022). Resultados piloto Laboratorio Gastronómico: Intervenciones para mejorar la aceptabilidad y reducir el desperdicio de alimentos en el Programa de Alimentación Escolar. Bogotá, Colombia.
- Unidad de Alimentos para Aprender (2021). Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Resolución 335 de 2021
- Unidad de Alimentos para Aprender (2022). Plan Pedagógico para la promoción de alimentación saludable y cultura alimentaria en el PAE en las Ruralidades
- Unidad de Alimentos para Aprender (2022). Resultados de la implementación del Laboratorio Gastronómico: Evaluación de la aceptabilidad y del desperdicio de alimentos en el PAE.
- Unidad de Alimentos para Aprender (2024). Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas para el Modelo de Atención del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales dispersas. Resolución 374 de 2024
- Unidad de Alimentos para Aprender (2025). Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras. Resolución 051 de 2025



Alimentos para
Aprender

Somos
la
Revolución
en
PAE

REALIZADA POR:

Luisa Yamile Jamaica Mora – Profesional Especializado
Margarita Rosa Salcedo Parra – Gastrónoma
Subdirección de Análisis, Calidad e Innovación
Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender