

Bogotá D. C., Colombia, 10 de Abril de 2026



UAA2026ER001540240
UAA2026EE001724220

Señores:

ANÓNIMO

CIUDAD

educacionpqrmontesy@gmail.com

ACACIAS – META

Asunto: Respuesta solicitud verificación por posible incumplimiento funcionamiento del PAE en Institución Educativa Oficial. Radicado UAA2026ER001540240

Cordial Saludo,

Hemos recibido traslado del oficio 2026-ER-0115126 por parte del MEN en el que manifiesta, “(...) preocupación por el funcionamiento del PAE, en el que de manera reiterada se está entregando a los estudiantes alimentos industrializados como pan con leche, acompañado de bocadillo, bebidas lácteas o pequeñas galletas, prácticamente todos los días. Debido a la repetición constante de estos productos, muchos niños terminan desechando o desperdiciando los alimentos, ya que manifiestan cansancio frente al mismo tipo de refrigerio diario. Esto genera inquietudes sobre la calidad nutricional, la variedad de los alimentos y el desperdicio que se está produciendo (...)”. por lo anterior, damos respuesta por parte de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar; de acuerdo con las siguientes consideraciones:

A manera de contexto, uno de los programas sociales liderados desde el sector educación corresponde a la estrategia de acceso con permanencia a través del Programa de Alimentación Escolar dirigido a población estudiantil priorizada. El Decreto 1852 de 2015 por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, definió un modelo descentralizado de operación del Programa de Alimentación Escolar y estableció funciones a cargo de los diferentes actores que participan en el mismo.

El modelo descentralizado de operación del Programa de Alimentación Escolar, establece funciones a cargo de los diferentes actores que participan en el mismo. Entre las funciones asignadas a las Entidades Territoriales Certificadas

en Educación ETC se encuentra lo contemplado en el artículo 2.3.10.4.3., numeral 10, que dispone:

“(...) 10. Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional. Para el efecto debe:

b) Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.

d) Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la Ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, en su jurisdicción (...)”

Bajo este contexto y a partir de la descentralización de la estrategia desde el año 2016 son las Entidades Territoriales quienes tienen a su cargo la ejecución del Programa, por lo tanto, deben garantizar en su territorio el desarrollo de las acciones de ejecución, coordinación, acompañamiento y seguimiento del PAE en articulación con las instituciones educativas de su jurisdicción, conforme a sus condiciones territoriales, administrativas, financieras y jurídicas.

Por otra parte, el Gobierno Nacional creó la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar a través del artículo 189 de la Ley 1955 de 2019, como una Entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional, con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente; que tiene como objeto fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar y sus objetivos específicos son:

- 1. Fortalecer los esquemas de financiación del Programa de Alimentación Escolar.*
- 2. Definir esquemas para promover la transparencia en la contratación del Programa de Alimentación Escolar.*
- 3. Ampliar su cobertura y garantizar la continuidad con criterios técnicos de focalización.*
- 4. Garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación escolar.*
- 5. Proponer modelos de operación para fortalecer la territorialidad en esta materia.*

Esta Unidad adscrita, asume la responsabilidad que en el marco del Decreto 1852 de 2015 que adicionó el decreto 1075 de 2015 le correspondía sobre la reglamentación y cofinanciación del PAE al Ministerio de Educación Nacional, así mismo se busca alcanzar las metas previstas en el Plan Nacional de

Desarrollo en articulación con las Entidades Territoriales Certificadas en Educación.

Ahora bien, frente a la queja recibida, hemos realizado traslado a la Secretaría de Educación de Meta, mediante radicado UAA2026EE001701220 del 08 de abril de 2026 (adjunto) para que dé respuesta de fondo a la queja realizada; no obstante lo anterior, es importante tener en cuenta las siguientes consideraciones en el marco de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar, establecidos en la Resolución 335 de 2021; considerando que son actualmente los que se implementan por parte de la ETC de acuerdo con el proceso contractual vigente.

De acuerdo con la Resolución 335 de 2021 que establece los Lineamientos Técnico- Administrativos, los Estándares y las Condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, es de precisar que para la planeación del componente alimentario, las minutas patrón, establecidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -UApA, que se encuentran en el anexo técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 335 de 2021, son diseñadas por profesionales de Nutrición y dietética; estas minutas patrón determinan la guía para la planeación e implementación del componente alimentario del PAE, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados/niveles educativos.

De acuerdo con lo anterior existen las siguientes modalidades de atención en el PAE, conforme lo establecido en el numeral 4.1. del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible que hace parte integral de la Resolución 335 de 2021:

“4.1.1 Modalidad Preparada en Sitio: “Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad “Preparada en Sitio” debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos correspondientes, debe realizar en la fase de planeación la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que presenten novedad

referente a la infraestructura que afecte la implementación de la modalidad que se tiene establecida, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos y documentar en la preparación en sitio, a partir de las verificaciones realizadas por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE o a través de la supervisión o interventoría. Esto no sustituye el “Concepto Sanitario” en cualquiera de sus modalidades emitido por la autoridad competente, el cual se encuentra abordado en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, conformante de los presentes lineamientos.

En caso de que los establecimientos educativos no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, esta situación deberá subsanarse preferentemente empleando la opción de comida caliente transportada, conforme las características de la misma que se describen a continuación; de lo contrario como última opción podrá elegirse la ración industrializada.

4.1.2 Comida Caliente Transportada

La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; ésta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo de Calidad e Inocuidad, cumpliendo con la minuta patrón.

En el caso de ruralidad dispersa, se puede adaptar la modalidad para la operación a cargo de las asociaciones de padres de familia debidamente constituidas, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad, y acompañando el proceso por parte del equipo técnico de la ETC.

4.1.3 Modalidad Industrializada

La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de

operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús, determinada por la verificación de las condiciones de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados; no obstante, es necesario antes de la elección de esta modalidad, analizar de acuerdo a las condiciones descritas anteriormente, el suministro de la modalidad Comida Caliente Transportada.

Cada alimento en la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.”

Así mismo; existen 2 tipos de complemento alimentario en el PAE, conforme lo establecido en el numeral 4.2 del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible que hace parte integral de la Resolución 335 de 2021:

“1. Complemento alimentario jornada mañana/tarde: *en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nuevas, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.*

2. Complemento Alimentario Almuerzo: *corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.”*

El complemento alimentario jornada mañana/tarde generalmente se suministra a estudiantes priorizados por el PAE que se encuentran matriculados en la jornada mañana o tarde, tiene un aporte mínimo un 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grado y nivel educativo y el complemento alimentario almuerzo se suministra generalmente a los estudiantes que se encuentra matriculados en jornada única, tiene un aporte

mínimo un 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grado y nivel educativo

A partir de lo anterior, el proceso de planeación de menús, es decir la definición de los alimentos, preparaciones, gramajes y porciones que se ofrecerán a los estudiantes de acuerdo con la modalidad de atención y el tipo de complemento alimentario, es realizado en el nivel territorial por el profesional en Nutrición y Dietética del Equipo PAE de la Entidad Territorial Certificada en Educación, para lo cual debe tener en cuenta entre otros aspectos, los siguientes establecidos en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible que hace parte integral de la Resolución 335 de 2021:

- La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable, disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros.
- Promover la incorporación de los límites establecidos por el Ministerio de Salud y protección Social - MSPS, para los nutrientes críticos como sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo, considerando las normas que para el efecto emita la entidad competente.
- Variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.
- Empleo de alternativas saludables que permitan mejorar la aceptación de los menús en el PAE; haciendo apetitoso y agradable el consumo por parte de los beneficiarios, que permita resaltar el sabor, color y aroma de las preparaciones; teniendo en cuenta que en el PAE no se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realizadores de sabor artificial o salsas ultra procesadas, estas alternativas para las diferentes preparaciones corresponden a sazónadores Naturales, especias, hierbas y frutas.
- Recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable, dadas las características y mensajes que plantean las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años; así como el Plato Saludable de la Familia Colombiana.

Es de aclarar que los complementos alimentarios que se suministran a los estudiantes deben cumplir con las condiciones sanitarias que se establecen en la normatividad vigente, establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social; de tal manera que sean aptos para el consumo y garanticen la calidad e inocuidad de los mismo; es decir que no causen daño a la salud de los estudiantes; para lo cual como se mencionó anteriormente, la Entidad Contratante, debe contar con supervisión o interventoría que haga seguimiento en las instituciones educativas para que estas condiciones se cumplan.

Finalmente, la Unidad de Alimentos para Aprender en articulación con el Ministerio de Educación Nacional continuará ejerciendo las responsabilidades de orientación, articulación, monitoreo y seguimiento en torno al Programa de Alimentación Escolar, propendiendo por su adecuado desarrollo y la mejora continua en la prestación del servicio en el territorio nacional, dando cumplimiento a los compromisos asumidos por el Gobierno Nacional, y en entera disposición de atender las solicitudes que se puedan elevar a esta entidad.

Atentamente,

Angelica Molina

ANGELICA NOHELIA MOLINA RIVERA

Subdirectora de Análisis Calidad e Innovación

Elaboró: LUISA JAMAICA MORA - Profesional Especializado
Revisó: ANGELICA NOHELIA MOLINA RIVERA - Subdirectora De Análisis Calidad E Innovación
Anexo: Radicado UAA2026EE001701220 - Traslado por competencia Secretaría de Educación de Meta