



Alimentos para  
Aprender

Con  
Dignidad,  
**¡CUMPLIMOS!** 



# MANOS A LA ACCIÓN

Gestión responsable de los alimentos del PAE



Alimentos para  
Aprender

Con  
Dignidad,  
**¡CUMPLIMOS!** 

Esta cartilla es una herramienta pedagógica diseñada para acompañar a las Entidades Territoriales Certificadas (ETC) en la promoción de prácticas que contribuyan a reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

**CARTILLA DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)**



Con  
Dignidad,  
**¡CUMPLIMOS!** 

## PRESENTACIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) busca suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y a su vez fomente hábitos alimentarios saludables en los beneficiarios. Esta cartilla es una herramienta pedagógica dirigida a todos los actores del PAE: personal manipulador de alimentos,

beneficiarios, familias, entidades territoriales, comunidad educativa y público en general. Su objetivo es sensibilizar y orientar sobre cómo evitar que los alimentos se pierdan o desperdicien durante la operación del Programa, promoviendo buenas prácticas, hábitos responsables y compromiso colectivo.

## ¿POR QUÉ HABLAR DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS (PDA)?

Las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) representan no solo un desafío social, sino también ambiental y económico. Cada alimento tiene una historia: desde la tierra, el agua y el esfuerzo de muchas personas hasta llegar al plato. Cuando un alimento se desperdicia, también se pierden los recursos naturales, el trabajo humano y las oportunidades de alimento para otros. Reducir las pérdidas y desperdicios en el PAE significa cuidar el ambiente, aprovechar mejor los recursos públicos y garantizar que más beneficiarios reciban su complemento alimentario.



## ¿QUÉ SON LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS (PDA) EN EL PAE?

Las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) corresponden al volumen de alimentos que se pierde o se desaprovecha en diferentes etapas del proceso de prestación del servicio en la operación del PAE.

**Pérdidas de Alimentos:** Corresponden a la disminución o reducción de alimentos antes de ser servidos a los beneficiarios del PAE. Ocurren por diferentes motivos en las etapas de recepción, almacenamiento, alistamiento y preparación de los alimentos.

Las pérdidas no dependen del consumo del beneficiario, sino de los procesos operativos del servicio.

**Desperdicios de Alimentos:** Corresponden a alimentos aptos para el consumo que son descartados o no ingeridos por decisión del beneficiario del PAE. Este desperdicio ocurre en la etapa de consumo y depende directamente de los hábitos, decisiones y comportamiento del beneficiario frente a los alimentos servidos.



## CAUSAS COMUNES DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS EN EL PAE

Las pérdidas y desperdicios pueden ocurrir en distintos momentos de la operación del PAE. Algunas causas frecuentes son:

- Falta de planeación o coordinación en la entrega de alimentos.
- Condiciones inadecuadas de almacenamiento o transporte.
- Preparaciones o porciones que no se ajustan a los gustos o necesidades de los beneficiarios.
- Rechazo de ciertos alimentos por falta de aceptación o poca variedad en los menús.
- Malas prácticas de manipulación y/o errores en el almacenamiento y conservación.

## IMPACTOS DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

### Ambiental

Cada alimento que se desperdicia genera gases de efecto invernadero y se desperdicia agua, energía y suelo fértil.



### Económico

Se pierden recursos públicos y se encarecen los costos de operación.



### Social

Menos alimentos disponibles significan dificultad para garantizar la prestación del servicio de PAE y menos bienestar para los niños.





Con  
Dignidad,  
**¡CUMPLIMOS!** 

## Ambiental

### Incremento de la huella ecológica:

Las pérdidas y desperdicios de alimentos implican un uso ineficiente de recursos naturales (agua, suelo, energía) y generan emisiones de gases de efecto invernadero que contribuyen al cambio climático.

## Económico

### Pérdida de recursos financieros:

El valor invertido en la producción, transporte y manejo de los alimentos se pierde, afectando la eficiencia económica de la cadena alimentaria y el aprovechamiento del presupuesto en programas como el PAE.

## Social

### Aumento de la inseguridad alimentaria:

Mientras se desperdician alimentos aptos para el consumo, muchas personas no logran acceder a una alimentación adecuada, profundizando las desigualdades sociales y nutricionales.



## COMPRENDER LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS EN EL PAE.

### ¿Sabías que...?

La mayor parte de las pérdidas de alimentos en el PAE ocurren durante el almacenamiento y la preparación de los alimentos.

Con acciones simples, podemos evitar que muchos alimentos se pierdan antes de llegar a la preparación del complemento alimentario:

- Evaluar el estado y la capacidad de refrigeradores y condiciones adecuadas de temperatura, ventilación, limpieza en bodegas y comedores escolares.
- Humedad, luz y temperatura según el tipo de alimento.
- Estandarizar porciones y procedimientos de preparación para disminuir excedentes.
- Ajustar los ciclos de menú según la disponibilidad regional, promover la compra local y de temporada para reducir tiempos de transporte y deterioro.
- Implementar instrumentos de medición de pérdidas y registros de control.
- Establecer indicadores que permitan evaluar la eficiencia de las medidas aplicadas.

PEPS: Primero Entra, Primero Sale

El principio PEPS hace referencia a una técnica de rotación de inventarios para asegurar que los alimentos que ingresan primero al almacenamiento sean también los primeros en utilizarse durante la preparación o el servicio. Este método permite prevenir vencimientos, deterioro y pérdidas, garantizando que los insumos se conserven en condiciones óptimas y se usen de manera eficiente.



## COMPRENDER LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL PAE.

### También es importante saber que...

**Los desperdicios** generados en el PAE suelen presentarse durante **el consumo del complemento alimentario**, cuando los alimentos servidos no son consumidos por completo por los beneficiarios del PAE y allí también podemos tomar acción:

- Realizar análisis periódicos del consumo real y los alimentos más rechazados, contrastando con encuestas de satisfacción dirigidas a beneficiarios y personal manipulador de alimentos.
- Identificar alimentos desperdiciados para introducir preparaciones innovadoras y rescatar recetas tradicionales que fortalezcan la identidad cultural y la aceptabilidad.
- Fomentar campañas pedagógicas que promuevan el consumo responsable y el aprovechamiento total de los alimentos.
- Involucrar a docentes, padres de familia y estudiantes en actividades de cultura alimentaria sostenible.
- Implementar mediciones de desperdicio (pesajes, observaciones directas, registro de alimentos rechazados).
- Establecer indicadores de reducción mensual o anual, diferenciando alimentos menos aceptados como hortalizas, verduras y frutas.



## RECOMENDACIONES DESDE LAS BUENAS PRÁCTICAS

### Personal Manipulador de alimentos:

- Aplicar el principio PEPS (Primero Entra, Primero Sale).
- Mantener la limpieza y control de temperatura.
- Planificar y medir las porciones.
- Almacenamiento adecuado de los alimentos y/o materias primas.
- Buenas prácticas de manipulación en la preparación y servido del complemento alimentario.

### Nutricionistas:

- Diseñar ciclos de menú variados y adaptados al contexto local.
- Promover el uso de productos frescos y de temporada.

### Docentes:

- Incluir el tema del cuidado de los alimentos en las clases.
- Fomentar proyectos escolares sobre consumo responsable.

### Familias y cuidadores:

- Reforzar hábitos de consumo consciente en el hogar.
- Enseñar a los niños a valorar los alimentos.
- Fomentar hábitos alimentarios saludables y consumo de alimentos nutritivos.



Con  
Dignidad,  
**¡CUMPLIMOS!** 

## Beneficiarios (niños, niñas, adolescentes y jóvenes)

- Consumir los alimentos servidos, reconociendo que cada alimento aporta la energía y los nutrientes necesarios para las funciones vitales del cuerpo.
- Participar activamente en las actividades de medición de desperdicios, ya que estas permiten generar conciencia sobre la importancia de cuidar los alimentos y reducir el desperdicio dentro del PAE.
- Compartir preferencias y opiniones sobre las preparaciones de los ciclos de menú, para que puedan tenerse en cuenta y así disminuir el desperdicio de alimentos.

## EL COMPROMISO INSTITUCIONAL: LA UApA

La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) avanza en el fortalecimiento de acciones orientadas a la prevención de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en el PAE, como parte de su compromiso con una operación eficiente, sostenible y responsable.

Recientemente, la UApA realizó una encuesta diagnóstica dirigida a las Entidades Territoriales Certificadas del PAE, con el propósito de identificar percepciones y reconocer los principales momentos donde se presentan pérdidas y desperdicios dentro de la operación.

Los resultados de este diagnóstico constituyen un insumo fundamental para orientar los siguientes pasos y, a partir de ellos, la UApA se encuentra proyectando un pilotaje de medición de PDA, el cual permitirá:

- Validar herramientas e instrumentos para cuantificar pérdidas y desperdicios.
- Validar Indicadores de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.
- Identificar oportunidades de mejora de manera más precisa.
- Diseñar estrategias preventivas basadas en evidencia.

Procesos que servirán como base para avanzar y promover buenas prácticas, optimizar el uso de recursos y sensibilizar a toda la comunidad sobre la importancia de cuidar los alimentos.



Alimentos <sup>para</sup>  
Aprender

Con  
Dignidad,  
**¡CUMPLIMOS!** 



## UN COMPROMISO QUE NOS UNE: TODAS LAS MANOS CUENTAN

La prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos requiere el compromiso de todos. Cada persona que planea, prepara, sirve y consume los alimentos puede marcar la diferencia. En el PAE, todos podemos contribuir para cuidar los alimentos y el planeta.



## BIBLIOGRAFÍA Y NORMATIVA

- Congreso de la República de Colombia. (2019). Ley 1990 de 2019.
- Presidencia de la República de Colombia. (2022). Decreto 375 de 2022.
- Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA). (2026). Resolución 0155 del 08 de abril de 2026.
- Departamento Nacional de Planeación (DNP). (2016). Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia.
- FAO. (2020). Marco para la alimentación y la nutrición escolar. Roma.
- FAO. (2022). Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Roma.
- UApA. (2023). Estrategia de Economía Circular aplicable al PAE.

