

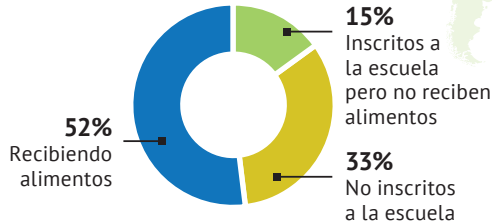


REPUBLICA DE Colombia

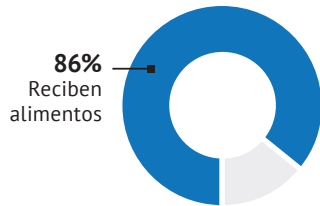


Cobertura de la alimentación escolar (2023)

Todos los niños y niñas en edad de primaria y secundaria



Sólo niños y niñas inscritos en primaria



Nivel escolar	Total	# Inscritos	# Recibiendo alimentos
Preescolar	2,339,162	572,971	516,661
Primaria	3,949,675	2,768,149	2,380,444
Secundaria	4,774,359	3,097,206	2,188,135
TOTAL	11,063,196	6,438,326	5,085,240



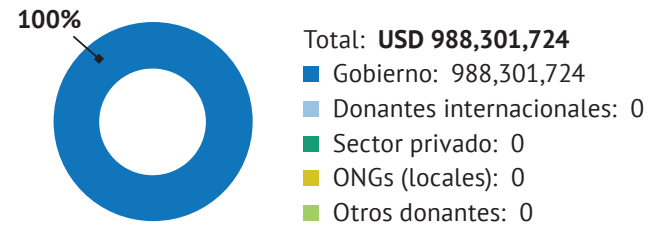
Leyes, políticas y normas nacionales

- Política nacional de alimentación escolar
- Nutrición
- Salud
- Seguridad alimentaria
- Pequeños agricultores
- Agricultura (aparte de pequeños agricultores)
- Política climática y medioambiental
- Participación del sector privado
- Otras políticas

El país tenía

- Comité de coordinación intersectorial para alimentación escolar
- Sistema nacional para el monitoreo de la alimentación escolar

Presupuesto



- Presupuesto independiente destinado para alimentación escolar

Comidas y bebidas escolares

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Cereales integrales | <input type="checkbox"/> Carnes procesadas | <input checked="" type="checkbox"/> Dulces y helados | Procedencia de los alimentos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Granos refinados/molidos | <input checked="" type="checkbox"/> Pescados y mariscos | <input checked="" type="checkbox"/> Aceites líquidos | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Productos mezclados a base de cereales | <input checked="" type="checkbox"/> Verduras y tubérculos de color naranja intenso | <input checked="" type="checkbox"/> Grasas semisólidas y sólidas | <input checked="" type="checkbox"/> Comprado (extranjero) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Legumbres | <input checked="" type="checkbox"/> Raíces y tubérculos blancos | <input checked="" type="checkbox"/> Sal | <input type="checkbox"/> En especie (doméstico) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Nueces y semillas | <input checked="" type="checkbox"/> Frutas | <input checked="" type="checkbox"/> Leche de vaca | <input type="checkbox"/> En especie (extranjero) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Huevos | <input checked="" type="checkbox"/> Verduras de hojas verde oscuro | <input checked="" type="checkbox"/> Bebida de yogur | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lácteos | <input checked="" type="checkbox"/> Vegetales crucíferos | <input checked="" type="checkbox"/> Jugo 100% de fruta | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Carnes de aves y caza | <input checked="" type="checkbox"/> Otras verduras | <input type="checkbox"/> Otras bebidas de frutas | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Carnes rojas | <input checked="" type="checkbox"/> Alimentos fritos | <input type="checkbox"/> Té | |
| | | <input type="checkbox"/> Otras bebidas azucaradas | |

Notas especiales: Ninguna

Comidas y bebidas escolares (continuación)

Elementos prohibidos

Productos ultraprocesados empaquetados altos en sodio y grasas saturadas y trans, refrescos azucarados y carbonatados, bebidas energéticas, condimentos no saludables, cereales extruidos para el desayuno, sopas deshidratadas, cubos o polvos concentrados

de caldo, potenciadores de sabor artificiales, y otros productos establecidos en las directrices del PAE y que cumplen con las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana.

Nutrición

Los programas de alimentación escolar incluyen/involucran lo siguiente

- Alimentos fortificados**
- Alimentos biofortificados
- Suplementos de micronutrientes
- Nutricionistas involucrados**
- Formación especial en nutrición para cocineros y personal de catering
- Objetivo de alcanzar metas nutricionales
- Objetivo de reducir la obesidad

Limitaciones a la comercialización de alimentos y bebidas

- En los terrenos escolares
- A niños en edad escolar**

Información adicional

Al menos 97 nutricionistas, empleados por el gobierno local, participaron en el Programa de Alimentación Escolar durante el año escolar 2023. Se utilizaron varios enfoques para prevenir o mitigar el sobrepeso/obesidad, incluyendo requisitos nutricionales para la alimentación escolar, educación en alimentación y nutrición, y educación en salud.

Infraestructura, empleo y características complementarias

Fracción de escuelas con ...



Empleo

Número total de cocineros/personal de catering: **45,572**

- Al menos 100% recibió pago
- 75-99% de mujeres

Hubo un enfoque en crear oportunidades laborales para...

- Mujeres
- Jóvenes
- Otros grupos de interés**

Actividades complementarias

- Lavado de manos con jabón**
- Medición de altura
- Medición de peso
- Pruebas de anemia
- Tratamiento desparasitante
- Pruebas oculares/ distribución de anteojos
- Pruebas/tratamiento de audición
- Limpieza/pruebas dentales
- Higiene menstrual
- Agua potable
- Purificación del agua
- Huertos escolares

Programas de educación complementaria

- Alimentaria y nutricional
- Agrícola
- Ambiental/climática/ sostenibilidad
- Higiene
- Salud**
- Salud reproductiva
- Prevención del VIH
- Educación física
- Salud mental

Información adicional

Tanto agricultores de pequeña como de mediana/gran escala participaron en el programa, proporcionando raíces/tubérculos, legumbres/frutos secos, productos lácteos, huevos, pescado, verduras de hoja verde, otras verduras y frutas. Empresas del sector privado fueron contratadas para el comercio de alimentos, procesamiento de alimentos, transporte y provisión de suministros (por ejemplo, utensilios y equipos). Cocineros/ caterings recibieron capacitación especial en porciones/medidas y seguridad/higiene alimentaria.

Sostenibilidad ambiental

Enfoque en alimentos amigables con el medio ambiente

- Sí No

Medidas tomadas para limitar el desperdicio de alimentos

- Almacenamiento de alimentos sellado
- Fumigación/control de plagas en área de almacenamiento**
- Uso de bolsas herméticas o sistema de almacenamiento hermético más grande
- Pruebas/monitoreo de rutina del almacenamiento de alimentos secos
- Uso de alimentos casi caducados
- Procesos para utilizar bienes o productos "imperfectos"
- Campaña para reducir la cantidad de comida que tiran los estudiantes**

Medidas tomadas para reducir los residuos de envases

- Reutilización de bolsas/contenedores**
- Reciclaje**
- Uso de materiales compostables**
- Uso de contenedores de "servicio a granel"
- Prohibición de tipos específicos de envases

Información adicional

Se implementaron ciclos de menús escolares a nivel territorial a través de un profesional registrado en Nutrición y Dietética. Los menús deben diseñarse según la disponibilidad de alimentos en el territorio, así como los hábitos y costumbres alimentarias. En algunos territorios, se realizaron encuestas de aceptabilidad de los estudiantes para identificar alimentos que no eran populares. Se inició un proceso en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) para la implementación del Laboratorio Gastronómico en el programa, similar al proceso llevado a cabo en Chile. Además, se apuntaron específicamente alimentos "amigables con el clima" en un esfuerzo por fortalecer la economía circular en el programa. Se espera que esto avance con el desarrollo de la estrategia en 2024. Por último, la Ley 2046 de 2020 obliga a que al menos el 30% de los recursos asignados para la compra de alimentos en el programa se destinen a compras públicas locales con la participación de pequeños productores y productores de agricultura campesina, familiar y comunitaria.

Emergencias

Se experimentaron interrupciones del programa a causa de emergencias

- Sí No

Estrategias implementadas para enfrentar el impacto de las emergencias

- Buscar fuentes o proveedores de alimentos alternativos**
- Cambios en el número de estudiantes alimentados
- Negociar mejores precios con proveedores existentes
- Establecer rutas de suministro o métodos de transporte alternativos
- Obtener alimentos diferentes o alternativos**
- Liberación de reservas de alimentos
- Incrementar el financiamiento o la asignación presupuestaria para programas de alimentación escolar**
- Colaborar con productores o proveedores locales para reducir la dependencia de las cadenas de suministro globales
- Cambios en el método de entrega**
- Cambios en la modalidad de alimentación**
- Cambios en la frecuencia de alimentación
- No se utilizó ninguna estrategia particular

Información adicional

El Programa de Alimentación Escolar en Colombia se vio afectado por inundaciones durante el año escolar 2023, lo que provocó el cierre de algunas escuelas, aunque no hubo interrupciones importantes en las operaciones de alimentación escolar, ya que la modalidad de alimentación se cambió a raciones para llevar a casa. En algunos casos, hubo una transición de la preparación de alimentos en las instalaciones escolares a la preparación en un entorno industrial externo, reflejando la disponibilidad de infraestructura y diversas evaluaciones de riesgos. Un aumento significativo en el costo de operar el programa se abordó mediante un aumento en el presupuesto de las autoridades locales y nacionales. La emergencia también generó un renovado reconocimiento por mantener esquemas de alimentación escolar en tiempos de emergencia y receso estudiantil. Para 2023, en algunos departamentos como Guajira y Chocó, el programa se mantuvo durante los períodos de receso estudiantil y no solo durante el año escolar.

Éxitos y desafíos

Éxitos

1. Entre 2019 y 2023, los recursos asignados al programa de Alimentación Escolar aumentaron en un 57% y la cobertura ha aumentado con el objetivo de alcanzar la cobertura universal en 2026.
2. En el proceso de consolidación del Modelo de Atención Diferencial en áreas rurales dispersas, se estableció un vínculo entre Juntas de Acción Comunal y Asociaciones de Padres como operadores del programa. Este modelo de atención es particularmente para estudiantes de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
3. Desde 2020, la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar ha operado como una Entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional con la responsabilidad de establecer la Política Pública de Alimentación Escolar en Colombia.
4. Colombia fue uno de los primeros países de América Latina y el Caribe en emitir directrices para dar continuidad al Programa de Alimentación Escolar durante la pandemia de Covid-19.

Desafíos

1. Uno de los principales desafíos fue la mejora de las condiciones de infraestructura de los comedores escolares y la construcción en aquellos centros educativos que no cuentan con un comedor.
2. Acceso a agua potable segura.

Programa de Alimentación Escolar

Administración

- Principal implementador(es): Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, junto con las 97 Entidades Territoriales Certificadas en Educación que implementaron el PAE en su territorio.
- El programa fue gestionado con toma de decisiones tanto centralizada como descentralizada (Semidescentralizada).
- Gobierno regional obtuvo los alimentos

¿Cuántos estudiantes recibieron alimentación?

Nivel escolar	# de estudiantes	% Niñas	% Niños
Preescolar	516,661	49%	51%
Primaria	2,380,444	49%	51%
Secundaria	2,188,135	51%	49%
TOTAL	5,085,240	50%	50%

Comidas y bebidas

- Granos refinados/molidos
- Productos mezclados a base de cereales
- Legumbres
- Nueces y semillas
- Huevos
- Lácteos
- Carnes de aves y caza
- Carnes rojas
- Pescados y mariscos
- Verduras y tubérculos de color naranja intenso
- Raíces y tubérculos blancos
- Frutas
- Verduras de hojas verde oscuro
- Vegetales crucíferos
- Otras verduras
- Alimentos fritos
- Dulces y helados
- Aceites líquidos
- Grasas semisólidas y sólidas
- Sal
- Leche de vaca
- Bebida de yogur
- Jugo 100% de fruta

Elementos de la alimentación escolar de producción local

- Objetivo de beneficiar a los pequeños agricultores a través del acceso a un mercado estable
- Abastecimiento de alimentos locales
- Participación de los pequeños agricultores mediante la venta directa (o a través de su organización de agricultores) al programa o a las escuelas
- Apoyo adicional a los pequeños agricultores
- El país cuenta con una ley/política/norma relacionada con los pequeños agricultores y los programas de alimentación escolar
- Trato preferente a los pequeños agricultores/organizaciones de pequeños agricultores/pequeñas empresas en los procedimientos de licitación
- Se realizan esfuerzos para reducir el transporte de los alimentos

Objetivos

- Cumplir los objetivos educativos
- Proporcionar una red de seguridad social
- Reducir el hambre

Modalidades de suministro de alimentos a los estudiantes

- Comidas en la escuela
- Meriendas escolares
- Raciones para llevar a casa

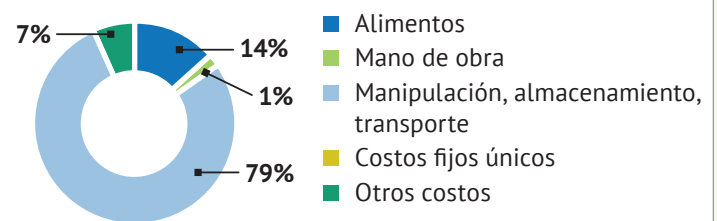
Frecuencia y duración

- 5 veces por semana para comidas y refrigerios en la escuela; las raciones para llevar a casa se proporcionaron una vez cada 20 días durante el período de receso estudiantil en los municipios que seguían esta estrategia.
- Las comidas y refrigerios en la escuela se proporcionaron durante todo el año escolar, mientras que las raciones para llevar a casa se entregaron fuera del año escolar.

Focalización

Las comidas y refrigerios en la escuela estaban dirigidos a estudiantes matriculados en el sistema educativo oficial, comenzando con los grados inferiores (preescolar, primaria) hasta alcanzar los grados de secundaria. El objetivo es lograr la cobertura universal para 2026; sin embargo, dadas las limitaciones de recursos, se aplicaron los siguientes criterios para priorizar a los estudiantes que recibirían alimentos escolares: Todos los centros educativos deberían ofrecer alimentos al menos un día a la semana. Para los demás días, se dio prioridad al nivel preescolar; a centros educativos rurales; a centros educativos urbanos con mayoría étnica; a centros educativos urbanos con mayoría de la población víctima del conflicto armado o con discapacidades; y a centros educativos en comunidades de bajos ingresos (según las agrupaciones del Sisbén). En estos lugares, se dio prioridad a los grados inferiores antes de extender progresivamente el programa a los grados superiores. Las raciones para llevar a casa estaban dirigidas a municipios con los niveles más altos de inseguridad alimentaria.

Gastos



Programa de Alimentación Escolar *(continuación)*

Fuentes de alimentos

98% Compras (doméstico)	0% En especie (doméstico)
2% Comprado (extranjero)	0% En especie (extranjero)

Información adicional

La Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender es una entidad nacional adscrita al Ministerio de Educación Nacional. Tiene autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente, y su propósito ha sido establecer y desarrollar las directrices operativas del Programa de Alimentación Escolar y la Política Pública de Alimentación Escolar. En 2022, el Programa de Alimentación Escolar se implementó de manera descentralizada: las 97 Entidades Territoriales Certificadas en Educación fueron quienes implementaron el PAE en su territorio, llevando a cabo los procesos de contratación de acuerdo con las normativas vigentes en Colombia.

La Encuesta Global de Programas de Alimentación Escolar® recoge datos de fuentes gubernamentales y está financiada, en parte, por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Para más información, póngase en contacto con info@gcnf.org.

Citation: Global Child Nutrition Foundation (GCNF). 2024. Global Survey of School Meal Programs Country Report, República de Colombia. <https://gcnf.org/country-reports/>