INVENTARIO DE COCINAS, COMEDORES Y MENAJE DISPUESTO PARA LA **PREPARACIÓN DE ALIMENTOS** *IN SITU.*

WILLIAM DAU CHAMAT
Alcalde Mayor de Cartagena

OLGA ELVIRA ACOSTA AMEL
Secretaria de Educación Distrital

ALEXANDRA MARGARITA HERRERA PUENTE
Directora Administrativa de Cobertura Educativa

JESSYCA MARIA DÍAZ MORELOS
Coordinadora del programa de Alimentación Escolar

DIAGNOSTICO SITUACIONAL 2023– 2024

GRUPO DE TRABAJO:

CESAR AUGUSTO
HENAO BALSEIRO
INON FONSECA
MARBIN ANTONIO MEDRANO GONZÁLEZ
KELLIS BUELVAS
NAYELISMIRANDA
ILKA LUCIA PADILLA GRAU
JUAN CAMILO SANDOVAL
STEWART MACHACON PIZARRO
LAURA CAROLINA ARAUJO PATIÑO
MARÍA JOSEFINA OSORIO GIAMMARIA
ANIBAL JOSÉ URZOLA ORTEGA
ÁLVARO EMMANUEL GÓMEZ GARCÉS
ALEX OSORIO
GLORIA ANDREA MARTÍNEZ CASTILLO
EDWIN ENRIQUE VILLEGAS CASSAS
ELIZABETH GOMEZ
ARMIDA ISABEL JULIAO POSSO
DANIELA DÍAZ MORELO
NIDIA AUDIVET

Cartagena de Indias D., T. Y C., Diciembre 2023

TABLA DE CONTENIDO

1. GLOSARIO 4
2. INTRODUCCIÓN 6
3. ALCANCE 7
4. OBJETIVOS DEL ESTUDIO 8
4.1 Objetivo General 8
4.2 Objetivos Específicos 8
5. JUSTIFICACIÓN Y ANTECEDENTES 9
..... 10
6. MARCO NORMATIVO 11
7. MARCO CONCEPTUAL 18
8. POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR 20
8.1 Caracterización de la población 20
9. VERIFICACIÓN DE CONDICIONES EN LAS UNIDADES APLICATIVAS DEL DISTRITO 22
9.1 Modalidad Alimento Preparado en Sitio (APS): 23
9.2 Modalidad Ración Industrializada (RI) 23
10. ANÁLISIS DE DOTACIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE EN LOS COMEDORES ESCOLARES DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 26
10.1 Análisis dotación de congeladores 27
10.2 Análisis dotación de estufas 28
10.3 Análisis dotación de Licuadoras 29
10.4 Análisis dotación de lavaplatos y lavamanos 30
10.5 Análisis dotación menaje 31
11 EXISTENCIA, CALIDAD Y ACCESO A LOS SERVICIOS PÚBLICOS 34
12. CONCLUSIONES 36
13. RECOMENDACIONES 37
14. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 38

1. GLOSARIO

Nutrición Escolar: Es la disciplina que se encarga de proporcionar una alimentación adecuada y balanceada a los estudiantes para promover su crecimiento, desarrollo y rendimiento académico.

Menú Escolar: Lista de alimentos y platos planificados para ofrecer a los estudiantes durante un período de tiempo determinado, generalmente una semana o un mes.

Ración: Cantidad específica de alimentos que se sirve a cada estudiante en una comida escolar.

Control de Calidad: Proceso de evaluación y supervisión para garantizar que los alimentos sean seguros, saludables y cumplan con los estándares establecidos.

Supervisión Nutricional: Monitoreo constante de la calidad nutricional de los alimentos y la satisfacción de los estudiantes.

Inventario: Registro detallado de todos los productos, suministros y equipos en la cocina y el comedor escolar.

Stock: Cantidad total de alimentos y suministros disponibles en un momento dado.

Caducidad: Fecha en la que un producto vence y no debe ser consumido.

Control de Costos: Monitoreo y gestión de los gastos relacionados con la alimentación escolar, incluyendo la compra de alimentos y la gestión de personal.

Almacenamiento: Proceso de guardar alimentos y suministros de manera adecuada para garantizar su calidad y seguridad.

Higiene Alimentaria: Prácticas y procedimientos que garantizan la seguridad y la calidad de los alimentos.

Control de Plagas: Medidas para prevenir y eliminar plagas que puedan afectar la higiene de la cocina y los alimentos.

Gestión de Residuos: Manejo adecuado de los desperdicios alimentarios y el reciclaje en la cocina y el comedor.

Planificación de Menús: Elaboración de menús de acuerdo con los ingredientes y las necesidades nutricionales de los estudiantes.

Complemento Alimentario: corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo durante la jornada escolar, que cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grado escolar y tipo de complemento en un tiempo de comida; como su nombre lo indica, complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

2. INTRODUCCIÓN

El proyecto de Implementación de la estrategia Permanecer: 'Me alimento y aprendo', Alimentación Escolar en el distrito de Cartagena, se encuentra dentro del Programa de Acogida "Atención a Poblaciones y Estrategias de Acceso y Permanencia". Este proyecto desempeña un papel fundamental en la promoción del derecho a la educación, al ofrecer oportunidades de acceso y permanencia a través de la provisión de alimentación escolar, con un enfoque particular en las áreas rurales e insulares. Estas estrategias están diseñadas para atender a niñas, niños y adolescentes menores de 18 años que cursan la educación básica o media, abordando los desafíos del abandono escolar y la extraedad.

En consonancia con las directrices establecidas por el Ministerio de Educación Nacional, que buscan asegurar la eficiencia, equidad y calidad de los servicios educativos ofrecidos a la comunidad, con un enfoque especial en las áreas rurales e insulares, se está trabajando activamente para garantizar que las niñas, niños, adolescentes y jóvenes en el distrito de Cartagena tengan acceso y permanezcan en el sistema educativo.

Dentro de las acciones cruciales de este proyecto, se incluyen la distribución de complementos nutricionales siguiendo las directrices del programa de Alimentación Escolar, la mejora de la capacidad técnica y tecnológica del Distrito, y el desarrollo de pautas para promover entornos escolares que fomenten la alimentación saludable.

Desde la perspectiva del Gobierno de Salvemos Juntos a Cartagena, el inventario de cocinas y comedores representa una herramienta técnica fundamental para la toma de decisiones estratégicas. Esto facilita avanzar en la garantía del pleno disfrute del derecho a la educación de niñas, niños, adolescentes, jóvenes y adultos que residen en el territorio. Estas estrategias se centran en asegurar trayectorias educativas integrales y se diseñan considerando la población como individuos únicos y con necesidades variadas. El enfoque es proporcionar una atención de alta calidad a los niños, ofreciendo oportunidades adecuadas y suficientes para todos.

En este contexto, el objetivo principal es presentar la situación actual de los comedores escolares en términos de infraestructura y anticipar las modalidades que se implementarán para atender a la población estudiantil en el próximo periodo a través del Programa de Alimentación Escolar.

El presente documento resalta la importancia primordial que el Distrito de Cartagena otorga a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, asegurando una estricta conformidad con los parámetros técnicos, administrativos y estándares establecidos. Este informe representa un compendio exhaustivo del esfuerzo colaborativo entre las diversas divisiones de esta Secretaría y la supervisión activa del Departamento Administrativo Distrital de Salud - DADIS de Cartagena de Indias, abarcando la evaluación de la existencia, calidad y accesibilidad a los servicios públicos,

así como las condiciones de equipamiento y utensilios en los comedores escolares designados para la prestación del servicio de alimentación. Además, se presenta un análisis detallado de los resultados derivados de las inspecciones sanitarias efectuadas en las instalaciones. Con base en dichos resultados, se determina la naturaleza del complemento alimentario que se debe suministrar en cada una de las sedes educativas.

3. ALCANCE

El documento representa un compromiso con la consecución de los objetivos fundamentales delineados en el proyecto. Estos objetivos se enfocan de manera precisa en llevar a cabo un diagnóstico situacional y la caracterización detallada de las instituciones educativas y sus respectivas sedes seleccionadas para la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el distrito de Cartagena de Indias.

El núcleo de este proceso de diagnóstico consiste en una evaluación meticulosa de una serie de aspectos críticos. Esto incluye la revisión exhaustiva de las condiciones de infraestructura, el estado de los equipos y el menaje disponible en cada comedor escolar. Además, se prestará especial atención a la accesibilidad y al transporte de insumos y alimentos en estas instituciones. El propósito central de esta iniciativa es la identificación precisa de la población estudiantil que requiere una atención alimentaria prioritaria. A su vez, se buscará determinar la modalidad de atención alimentaria más adecuada y ajustada a las necesidades específicas de cada caso. Este enfoque personalizado y detallado garantiza que se atienda a la población escolar de manera eficaz y equitativa.

Los objetivos específicos delineados en el proyecto abarcan diversos aspectos clave. En primer lugar, se realizará un análisis minucioso de la situación actual de los comedores escolares en los establecimientos educativos del distrito de Cartagena de Indias. Este análisis incluirá una evaluación detallada de la infraestructura, los equipos y el menaje disponibles en cada comedor, brindando una visión completa de sus condiciones actuales. Además, se establecerá una colaboración estrecha y efectiva con la entidad territorial de salud, lo que permitirá identificar y verificar los estándares higiénico-sanitarios específicos que corresponden a cada sede educativa en el distrito. Esta colaboración es de importancia crítica, ya que asegura la seguridad alimentaria en el programa.

Un aspecto fundamental será la recopilación de información relevante que permita una identificación precisa de las condiciones geográficas y la ubicación de los establecimientos educativos, diferenciando entre áreas urbanas y rurales. Esta distinción será esencial para la planificación logística efectiva de la distribución de alimentos y recursos. Asimismo, se consolidarán datos referentes a poblaciones diversas, abarcando a víctimas del conflicto armado, personas con pertenencia étnica, estudiantes bajo la modalidad de jornada única y aquellos con discapacidades. Esta recopilación de información proporcionará una base sólida y equitativa para el diseño de estrategias de atención específicas y adaptadas a las necesidades de cada grupo.

Finalmente, se generará un estudio completo que funcionará como un sólido fundamento para la implementación del modelo de alimentación en cada sede educativa. Este enfoque estratégico considerará con meticulosidad las necesidades y las particularidades individuales de cada

institución, garantizando así una atención alimentaria efectiva y ajustada a las circunstancias. Este enfoque integral y personalizado en la evaluación de las condiciones y requerimientos de las instituciones educativas en el distrito de Cartagena de Indias asegura que se haya logrado una comprensión profunda y precisa con respecto al Programa de Alimentación Escolar (PAE).

4. OBJETIVOS DEL ESTUDIO

4.1 Objetivo General

Evaluar la situación actual y describir las escuelas y sus ubicaciones donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar (PAE), considerando aspectos como la infraestructura, los equipos, los utensilios de cocina, la accesibilidad y el transporte de suministros y alimentos. El propósito es determinar quiénes son los estudiantes que deben recibir atención alimentaria prioritaria y definir la forma en que se llevará a cabo dicha atención.

4.2 Objetivos Específicos

- Llevar a cabo una evaluación de la situación actual de los comedores escolares en las escuelas del distrito de Cartagena de Indias.
- Identificar los estándares de higiene y salud correspondientes a cada institución educativa en el distrito de Cartagena, en colaboración con la autoridad de salud local.
- Recopilar datos que permitan determinar la ubicación geográfica de los establecimientos educativos en las áreas urbanas y rurales.
- Consolidar información referente a población diversa: víctima del conflicto armado, población con pertenencia étnica, población con Jornada única, población en situación de discapacidad.
- Desarrollar un estudio que sirva como base para el diseño del modelo de alimentación a implementar en cada institución educativa.

5. JUSTIFICACIÓN Y ANTECEDENTES

El Inventario de cocinas y comedores se convierte en una herramienta fundamental para las Entidades Territoriales Certificadas, ya que posibilita la identificación de la población estudiantil que requiere prioridad en la atención alimentaria. Es esencial reunir, consolidar y analizar información relevante, como el número de niños, niñas, adolescentes y jóvenes que deben ser atendidos, la selección de establecimientos educativos prioritarios, así como la caracterización de poblaciones diversas, incluyendo etnias, víctimas de conflictos y personas con discapacidad, además de considerar las distintas jornadas escolares, tanto urbanas como rurales, y la Jornada Única. Estos datos permiten establecer con precisión la focalización y priorización de las sedes educativas, de acuerdo con los criterios establecidos por la normativa vigente, en particular, la Resolución 00335 de 2021.

En Cartagena, la educación enfrenta desafíos importantes para garantizar el acceso y la retención de los jóvenes, evidenciados en tasas de cobertura, deserción estudiantil y resultados en pruebas como Saber. La deserción escolar, que refleja problemas sistémicos y perpetúa la pobreza al limitar el desarrollo de los estudiantes, es la principal preocupación. La Secretaría de Educación Distrital ha implementado un cálculo anual de la Tasa de Deserción Intra-anual, examinando la situación de los estudiantes que dejan los establecimientos oficiales de abril a noviembre, excluyendo a los contratados por el banco de oferentes, proporcionando datos esenciales para abordar este desafío en evolución. Es así como se ha publicado a través de los años las cifras de deserción intra-anual así:

Tabla No 1: Tasa de Deserción Escolar Intra-anual

Nivel educativo	2017	2018	2019	2020
Preescolar	5,98%	6,59%	6,74%	2,81%
Básica Primaria	3,60%	3,58%	3,76%	2,52%
Básica secundaria	4,43%	4,08%	4,18%	2,66%

Fuente: Planeación Educativa, SED Cartagena

Adicional a la tasa global, se analiza el comportamiento de esta variable por zonas, encontrando la relación Rural / Urbana, así:

Tabla Nº 2: Tasa de Deserción intra-anual

Año	Rural	Urbana	Total
2016	5,01%	3,93%	4,07%
2017	5,53%	3,68%	3,92%
2018	4,93%	3,88%	4,02%
2019	1.79%	2.59%	2.49%

Fuente: Planeación Educativa, SED Cartagena

La deserción escolar es uno de los problemas principales del sector educativo por cuanto denota ineficiencias del Sistema y además se constituye en una trampa de la pobreza. Los indicadores dan cuenta de un número importante de estudiantes que abandonan sus estudios durante el año. Sin embargo, en los años 2020 y 2021 debido a los efectos de la pandemia covid-19, el seguimiento se ha comportado de manera atípica de manera positiva superando toda expectativa.

Desde una perspectiva de justificación y antecedentes, es esencial destacar que la colaboración con el sector de la salud desempeña un papel crucial en el proceso de evaluación de la infraestructura previamente realizada por la Entidad Territorial en relación con la existencia, calidad y accesibilidad de los servicios públicos, así como las condiciones de equipamiento y menaje en los comedores escolares donde se implementará el servicio de alimentación. Además, los resultados de las inspecciones sanitarias llevadas a cabo por la entidad de salud local tienen un impacto directo en la determinación del tipo de complemento alimentario que se proporcionará. Esta información también es fundamental para analizar los recursos potenciales requeridos para la cofinanciación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En el contexto del Distrito de Cartagena y su participación en el Programa de Alimentación Escolar, surgen una serie de desafíos específicos. Entre ellos, persiste la necesidad de continuar mejorando la infraestructura de los comedores, la provisión de equipos, utensilios y menaje. Además, es esencial abordar las deficiencias que afectan a servicios públicos esenciales. La combinación de estos factores crea un escenario en el que la Secretaría de Educación, en colaboración con el equipo del PAE, desempeña un papel central en la superación de estos obstáculos en aras de lograr un programa eficiente y

fluido. En calidad de entidad resolutiva, asume un rol fundamental en esta ecuación de mejora y avance en beneficio del bienestar educativo.

Por lo tanto, considerando lo establecido en la resolución 0335 de diciembre de 2021, que establece la necesidad de recopilar, consolidar y evaluar la disponibilidad, calidad y accesibilidad de los servicios públicos, así como las condiciones de equipamiento y utensilios en los comedores escolares donde se brindará el servicio de alimentación, este análisis proporcionará una comprensión detallada de las condiciones en las que se implementará el Programa de Alimentación Escolar en el Distrito de Cartagena durante el próximo período. Esto se llevará a cabo teniendo en cuenta el número total de beneficiarios y el estado actual de las cocinas y comedores escolares.

5. MARCO NORMATIVO

El presente marco normativo establece las bases sólidas y necesarias para respaldar el proyecto "Implementación de la estrategia Permanecer: Me alimento y aprendo - Programa de Alimentación Escolar" en el Distrito de Cartagena. En su esencia, este proyecto busca garantizar el derecho fundamental a la educación y la alimentación de nuestros niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Las leyes, acuerdos y resoluciones, desde la Convención de los Derechos del Niño de 1989 hasta las normativas más actuales, defienden la responsabilidad del Estado de proporcionar educación de calidad y una alimentación escolar adecuada. Más allá de asegurar la matrícula y permanencia en las escuelas, este marco legal promueve entornos escolares saludables y la protección integral de los derechos de la infancia y la adolescencia. Por tanto, este proyecto se alinea con los esfuerzos nacionales y locales en busca de brindar una educación equitativa y de calidad, contribuyendo al desarrollo y bienestar de nuestra querida comunidad cartagenera.

LA CONVENCIÓN DE LOS DERECHOS DEL NIÑO DE 1989

En lo referente a Educación establece que todo niño tiene derecho a la Educación y es obligación del Estado asegurar por lo menos la educación primaria gratuita y obligatoria. La aplicación de la disciplina escolar deberá respetar la dignidad del niño en cuanto persona Humana. En su artículo 28 expresa “Los estados parte reconocen el derecho del niño a la Educación”. En este importante instrumento se hacen esfuerzos por reconocer el derecho de los niños como ciudadanos desde sus primeros años y aunar esfuerzos por garantizar una formación integral que los acompañe a descubrir sus propios lenguajes y el lugar que desean ocupar dentro de la sociedad como actores protagónicos en la construcción de los territorios que habitan.

LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA (1991)

Además de ratificar la convención de derechos del niño establece que la Educación es un Derecho Fundamental de la persona y un servicio público que tiene una función social, tendiente a la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos, con la cual se busca el acceso al

conocimiento, a la ciencia y a los demás bienes y valores de la cultura para lograr una formación integral, donde se forme en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia.

LA LEY 115 DE 1994

Ley general de educación, establece que la educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y de sus deberes. Que en la citada Ley, se plantea en su artículo 4°, que la Nación y las entidades territoriales deben garantizar el goce efectivo del derecho a la educación y "asigna la responsabilidad de velar por la calidad de la Educación y promover el acceso al servicio público educativo a la sociedad y a la familia". Así como garantizar no solo el acceso, sino la permanencia de los niños en el sistema y que cada vez aprendan más y mejor.

LA LEY 1098 DE 2006, CÓDIGO DE LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA

Con relación a la garantía de la protección integral de las niñas y niños en Colombia se establece la corresponsabilidad entre familia, estado y sociedad para garantizar su pleno desarrollo, define en su artículo 28 el derecho a la educación, así: "Los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a una educación de Calidad. Esta será obligatoria por parte del Estado en un año de preescolar y 9 de educación básica".

Por su parte, en un acuerdo establecido en la agenda 2030 por parte de las Organizaciones que forman parte de las Naciones Unidas, se determinaron una serie de objetivos de desarrollo sostenible conocidos como ODS en los que en materia de educación dejaron definido en el Objetivo N°4, la importancia de que los estados parte, avancen a 2030 en una agenda que permita garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos. Definiendo entre otros las siguientes metas relacionadas con el acceso y la permanencia de los niños en el sistema educativo, así: 4.7 De aquí a 2030, asegurar que todos los alumnos adquieran los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para promover el desarrollo sostenible, entre otras cosas mediante la educación para el desarrollo sostenible y los estilos de vida sostenibles, los derechos humanos, la igualdad de género, la promoción de una cultura de paz y no violencia, la ciudadanía mundial y la valoración de la diversidad cultural y la contribución de la cultura al desarrollo sostenible.

DECRETO 1575 DEL 2007

El Decreto 1575 de 2007, emitido en Colombia, establece el "Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua." Este decreto tiene como objetivo principal regular y supervisar la calidad del agua en el país para garantizar la salud pública y el cuidado del medio ambiente. Algunos puntos clave de este decreto incluyen la definición de normas de calidad del agua potable y los requisitos técnicos para su tratamiento y distribución, así como la vigilancia constante de la calidad del agua en fuentes de abastecimiento, sistemas de tratamiento y redes de distribución. También se establecen protocolos para la detección y control de contaminantes, así como la

promoción de prácticas de conservación y uso responsable del agua.

El Decreto 1575 de 2007 se convierte en una herramienta fundamental para proteger la salud de la población al garantizar el acceso a agua potable segura y para preservar el medio ambiente al promover la gestión sostenible de los recursos hídricos en Colombia.

DECRETO 1071 DEL 2015

El Decreto 1071 de 2015 desempeña un papel fundamental en Colombia al establecer el "Decreto Único Reglamentario" específico para el Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural. Su objetivo principal radica en simplificar y unificar las múltiples normativas relacionadas con este sector. Esta acción tiene un impacto significativo al simplificar el marco legal, lo que, a su vez, facilita la comprensión y el cumplimiento de las regulaciones por parte de todos los actores involucrados.

Este enfoque unificado y simplificado no solo reduce la burocracia y la complejidad administrativa, sino que también promueve un ambiente más propicio para el crecimiento y desarrollo de las áreas agropecuarias, pesqueras y rurales en Colombia. En última instancia, el Decreto 1071 de 2015 busca mejorar la gestión y promover el desarrollo sostenible en estos sectores clave de la economía del país, beneficiando tanto a los productores como a la población en general.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

La Resolución 2674 de 2013, basada en la Ley 09 de 1979, regula el Plan de Alimentación Escolar en Colombia. Establece normas para asegurar alimentos de calidad y seguros en las escuelas. Su objetivo principal es garantizar una alimentación adecuada y saludable para los niños y jóvenes colombianos, promoviendo su desarrollo y cumpliendo con la ley.

El objetivo principal de esta resolución es asegurar que los alimentos proporcionados en las escuelas sean nutritivos, seguros y cumplan con los estándares de higiene y calidad necesarios para promover la salud y el bienestar de los estudiantes. También regula aspectos como la planeación, ejecución y seguimiento del programa de alimentación escolar, así como la supervisión de los proveedores de alimentos.

ARTÍCULOS 2 DECRETO 4107 DE 2011 Y 126 DEL DECRETO 019 DE 2012

El artículo 2 del Decreto Ley 4107 de 2011 establece que las entidades públicas en Colombia deben adoptar medidas para fomentar la participación de las personas con discapacidad en la vida social, política, económica, cultural y educativa del país. Esto implica garantizar su acceso a servicios y oportunidades en igualdad de condiciones, promoviendo la inclusión y eliminando barreras que puedan limitar su participación plena en la sociedad.

Por otro lado, el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 se refiere a la contratación pública en Colombia. Establece que las entidades estatales deben dar prioridad a las microempresas, las pequeñas empresas y las unidades productivas de las personas en situación de desplazamiento en los procesos de contratación pública, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos. Esto busca promover la inclusión económica de estos grupos vulnerables y fomentar su participación en la economía del país.

RESOLUCIÓN 719 DE 2015

La Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Esta clasificación tiene como objetivo determinar el nivel de control y vigilancia que deben ejercer las autoridades sanitarias sobre los alimentos, con el fin de garantizar la seguridad e inocuidad de los mismos.

La resolución establece tres categorías de riesgo:

- Riesgo alto: Los alimentos de esta categoría representan un riesgo significativo para la salud pública. Incluyen alimentos de origen animal crudos o poco procesados, como carne, aves, pescado, huevos, leche y derivados, así como alimentos listos para el consumo que contienen estos ingredientes.
- Riesgo medio: Los alimentos de esta categoría representan un riesgo moderado para la salud pública. Incluyen alimentos procesados que pueden contener patógenos, como frutas, verduras, cereales, legumbres, productos de panadería, pastas, y productos cárnicos procesados.

- Riesgo bajo: Los alimentos de esta categoría representan un riesgo bajo para la salud pública. Incluyen alimentos secos, enlatados, congelados, y alimentos envasados en atmósfera modificada.

La resolución también establece los requisitos que deben cumplir los alimentos de cada categoría para su comercialización en Colombia. Los alimentos de riesgo alto deben contar con registro sanitario, los alimentos de riesgo medio deben contar con permiso sanitario, y los alimentos de riesgo bajo deben contar con notificación sanitaria.

La Resolución 719 de 2015 es un instrumento importante para la protección de la salud pública en Colombia. La clasificación de alimentos según el riesgo permite a las autoridades sanitarias enfocar sus esfuerzos de control y vigilancia en los alimentos que representan un mayor riesgo para la salud.

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

La Resolución 5109 de 2005 en Colombia establece un reglamento técnico que define los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas destinadas al consumo humano. El objetivo principal de esta resolución es garantizar que los consumidores tengan acceso a información clara y precisa sobre los productos alimenticios que adquieren.

El reglamento aborda aspectos como la información nutricional, la lista de ingredientes, la fecha de vencimiento, el nombre y dirección del fabricante, las instrucciones de uso, las advertencias de seguridad, y otros detalles esenciales que deben incluirse en las etiquetas de los alimentos envasados. Esto contribuye a proteger la salud pública al permitir que los consumidores tomen decisiones informadas sobre su alimentación y a la vez asegura la trazabilidad y calidad de los productos alimenticios en el mercado.

RESOLUCIÓN 2115 DE 2007

La Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano, es un instrumento importante para la protección de la salud pública en Colombia.

Esta resolución establece los parámetros y frecuencias de control y vigilancia que deben cumplir los prestadores de servicios de acueducto para garantizar que el agua que suministran a los usuarios cumpla con los estándares de calidad establecidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Los parámetros de calidad del agua para consumo humano establecidos por la OMS incluyen características físicas, químicas y microbiológicas. Las características físicas incluyen la turbiedad, el color, el pH y la conductividad. Las características químicas incluyen la presencia de metales pesados, plaguicidas, productos químicos y otras sustancias que pueden ser perjudiciales para la salud. Las características microbiológicas incluyen la presencia de bacterias, virus y protozoos que pueden causar enfermedades.

La resolución establece que los prestadores de servicios de acueducto deben realizar análisis de laboratorio para determinar si el agua que suministran cumple con los estándares de calidad establecidos. Estos análisis deben realizarse con una frecuencia que depende de la calidad del agua en la fuente y de la población que se abastece.

El incumplimiento de los estándares de calidad del agua para consumo humano puede causar enfermedades como diarrea, cólera, tifoidea y disentería. Por esta razón, la Resolución 2115 de 2007 es un instrumento fundamental para la protección de la salud pública en Colombia.

Algunos de los beneficios de la Resolución 2115 de 2007 incluyen:

- Garantizar que el agua que se suministra a los usuarios sea segura para el consumo humano.
- Reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua.
- Mejorar la calidad de vida de los colombianos.

La resolución es un instrumento dinámico que se actualiza periódicamente para incorporar los avances científicos y tecnológicos en materia de calidad del agua.

DESDE EL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO (PND)

Pacto por Colombia, pacto por la equidad, Colombia busca superar retos, en aras de garantizar que este estado de Derecho tenga un buen futuro con Equidad para todos y todas. Así mismo, busca desde el pilar EQUIDAD ofrecer una educación con calidad, fomentando la permanencia en la educación inicial, preescolar, básica y media, proporcionando una educación media con calidad y pertinencia para los jóvenes colombianos, permitiendo el acceso y mejorando la calidad de la educación rural, impulsando una educación superior incluyente y de calidad, impulsando el diálogo entre diversos actores a favor de la calidad y pertinencia de la educación y formación para el trabajo. Teniendo en cuenta lo anterior, este proyecto contribuye de manera significativa al PND puesto que desde esta estrategia las niñas, niños, adolescentes y jóvenes se quedarán en la escuela, encontrando un entorno protector que los acoge y está dispuesto a acompañarlos reconociendo sus necesidades y respondiendo oportunamente a ellas.

En el Plan de Desarrollo del Departamento de Bolívar 2020-2023 “Bolívar Primero”, la educación es reconocida como el ámbito que permite formar mejores ciudadanos para articularse adecuadamente con quienes les rodean, construyendo una convivencia pacífica. Además, reconoce también los logros y los avances adquiridos en materia educativa en el departamento. No obstante, a pesar de todos los avances logrados, aún persisten rezagos significativos en los procesos de Cobertura y Calidad educativa, en lo que respecta a la educación preescolar, básica primaria, secundaria y media; más aún en lo que tiene que ver con la educación terciaria, aquella que se imparte post – media, en la que la ausencia de una oferta educativa que cubra todo el territorio departamental nos condiciona nuestras posibilidades de progreso, bienestar y desarrollo. Una de las prioridades de Bolívar Primero 2020 - 2023, está orientada a superar la pobreza extrema, impulsando y desarrollando las iniciativas, programas, y proyectos de inversión que atiendan de manera integral las necesidades educativas con el propósito de intervenirlas para reducir la pobreza, desigualdades sociales, y al mismo tiempo “aumentar la capacidad de las personas para aprender, trabajar y progresar.”

Por otro lado, desde el Plan de Desarrollo Distrital, Salvemos Juntos a Cartagena “Por una Cartagena Libre y Resiliente”, en el pilar Estratégico Cultura de la Formación “Con la Educación para todos y todas Salvamos Juntos a Cartagena”, se expresa la importancia de las gestiones de Secretaría de Educación en potenciar capacidades en una de sus áreas, ejecutando programas y proyectos que contribuyan al mejoramiento de los procesos formativos del distrito de Cartagena bajo una mirada inclusiva, transparente y participativa. Desde esta línea estratégica, se construirán políticas, se tomarán las decisiones y acciones que permitan avanzar, asumiendo el compromiso con la superación de la pobreza y la incansable lucha en contra de la corrupción.

En este sentido, el proyecto Implementación de la estrategia Permanecer: "Me alimento y aprendo", alimentación escolar en el distrito de Cartagena, está enmarcado en el Programa: Acogida “Atención a Poblaciones y Estrategias de Acceso y permanencia” contribuye indudablemente en la búsqueda de garantizar el derecho a la educación proporcionando oportunidades para el acceso, la permanencia como a través de la alimentación escolar, priorizando la ruralidad y la insularidad; estrategias que apuntan a la atención de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años en la educación básica o media superando el abandono escolar y la extraedad.

En este orden de ideas y en armonía con los lineamientos dispuestos por el Ministerio de Educación Nacional que buscan garantizar la eficiencia, equidad y calidad de los servicios prestados a la comunidad, con la mirada puesta en las entidades territoriales y en especial a las poblaciones en las zonas rurales e insulares, se trabajará para velar porque a las niñas, niños, adolescentes y jóvenes del distrito de Cartagena accedan y permanezcan en el sistema educativo.

Dentro de las acciones que se considera clave impulsar con este proyecto se encuentran la entrega de complementos nutricionales de acuerdo con los lineamientos del programa de Alimentación Escolar, mejoramiento de la capacidad técnica y tecnológica del Distrito y construcción de lineamientos para la promoción de entornos escolares alimentarios saludables. A continuación, se describen algunas orientaciones normativas clave:

En el **Convenio Interadministrativo 871 de 2013** se busca aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros, para implementar el programa de alimentación escolar de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos y estándares anexos a este convenio y con los términos y alcance establecido en el mismo.

En la **Resolución 2674 de 2013** se busca establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

En el **Decreto 1852 de 2015** se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 40 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de
la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar -PAE.

En el **Decreto 218 de 2020** se establece la estructura interna de la Unidad Administración Especial de Alimentación Escolar - Alimentación para Aprender.

En la **Resolución 00335 de 2021** se expiden los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar- PAE.

6. MARCO CONCEPTUAL

A continuación, les proporcionaremos las definiciones clave que deben considerarse para la elaboración de las directrices en este documento, el cual se enfoca en los aspectos fundamentales de la estructura, centrándose de manera más específica en dos aspectos: "Calidad e inocuidad de los alimentos" e "Inventario de Cocinas y comedores".

Alimento perecedero: “Alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio”. (Resolución 2674 de 2013)

Buenas Prácticas de Manufactura: “Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”. (Resolución 2674 de 2013)

Embalaje: “Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios”. (Resolución 2674 de 2013)

Envase primario: “Artículo que se encuentra en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación”. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento. (Resolución 2674 de 2013).

Inocuidad: “Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina”. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)

Manipulador de alimentos: “Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos”. (Resolución 2674 de 2013)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

Residuos orgánicos: Son considerados biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos.

Residuos inorgánicos: Son aquellos residuos que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo, los envases de plástico. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, gomas.

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión “suministro”, acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

Trazabilidad: “Proceso que permite identificar una especie vegetal desde la producción de la semilla hasta la adquisición de los productos vegetales terminados por parte del consumidor final, incluida la producción de la semilla, la transformación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización, y demás información asociada a todos los eslabones de la cadena productiva”. (artículo 2.13.11.4 Decreto 1071 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relativo a la creación del Sistema de Trazabilidad Vegetal)

7. POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

El programa de alimentación escolar del distrito de Cartagena realiza la focalización de la población beneficiada según la resolución 00335 del 2021 emitido por la UApA. Donde se define el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, eterminando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

- **Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.

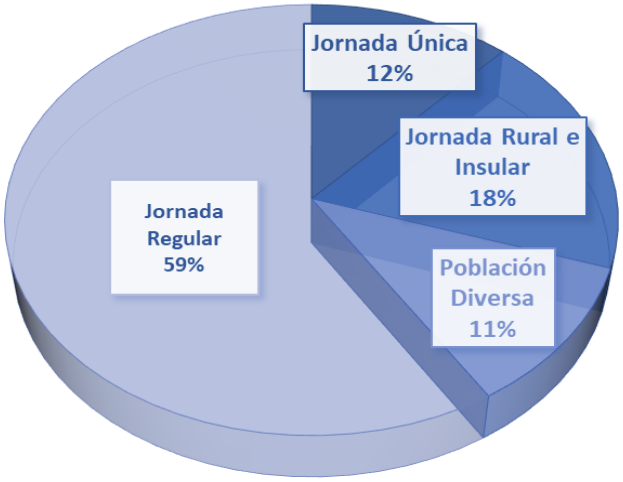
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

- **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

8.1 Caracterización de la población

La elaboración de un perfil demográfico de la población beneficiaria durante el período 2023 del Programa de Alimentación Escolar (PAE), desglosado por tipo de acuerdo contractual y una visión integral de la información, de acuerdo con los principios de selección previamente mencionados:

PRIORIZACIÓN PAE 2024



Jornada Única	12.599
Jornada Rural e Insular	19.727
Población Diversa	11.783
Jornada Regular	63.258
Total	106.487

Zona urbana

En la zona urbana del distrito se atienden 86.760 estudiantes beneficiados por el programa de alimentación escolar.

- ***Zona rural***

En la zona urbana del distrito se atienden 19.727 estudiantes beneficiarios por el programa de alimentación escolar.

- ***Jornada única***

En la zona urbana del distrito se atienden 12.599 estudiantes beneficiados por el programa de alimentación escolar.

- ***Población diversa***

En la zona urbana del distrito se atienden 11.783 estudiantes beneficiados por el programa de alimentación escolar.

8. VERIFICACIÓN DE CONDICIONES EN LAS UNIDADES APLICATIVAS DEL DISTRITO

Para el distrito de Cartagena, la ejecución del Servicio de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas Oficiales es de una importancia excepcional. Esto se enmarca en el proyecto de inversión "Implementación de la Estrategia Permanecer: 'Me Alimento y Aprendo', Alimentación Escolar en el Distrito de Cartagena". Esta iniciativa tiene como objetivo proporcionar complementos nutricionales de acuerdo con las regulaciones vigentes. Se realiza en consonancia con el programa que busca la preparación y el consumo de alimentos en el lugar para los estudiantes, específicamente niños, niñas, adolescentes y jóvenes que están focalizados y registrados en el sistema de matrícula SIMAT durante el calendario académico 2023.

Este proyecto se rige por los lineamientos técnicos y administrativos, así como los estándares establecidos por el Programa. En este contexto, este diagnóstico ha sidoelaborado para recopilar la información obtenida en el trabajo de campo realizado en las Instituciones Educativas del Distrito de Cartagena de Indias. Se ha evaluado el acceso a los servicios públicos y las condiciones de dotación de equipos y utensilios en los comedores escolares donde se llevará a cabo el servicio de alimentación.

Los resultados de esta evaluación nos permiten determinar el tipo de complemento alimentario que se suministrará en cada una de las sedes educativas. El Distrito ha definido cuidadosamente

esta distribución para garantizar que los estudiantes reciban una alimentación adecuada y acorde con sus necesidades.

8.1 Modalidad Alimento Preparado en Sitio (APS):

En la modalidad de preparado en sitio dentro de los comedores escolares, se lleva a cabo un proceso especial. Los alimentos son preparados en el área de cocina de una Institución Educativa que actúa como el Centro de Producción del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Este centro debe cumplir rigurosamente con todas las normativas sanitarias establecidas, además de las pautas detalladas en el presente documento para garantizar la calidad de la comida que se prepara en el lugar.

Una vez que los alimentos han sido procesados, se procede a la distribución y entrega de las raciones. En cada etapa de este proceso, la prioridad es mantener en todo momento la calidad e inocuidad de los alimentos. Es importante mencionar que cada punto de preparación, debe estar equipado con un inventario mínimo de equipos, utensilios y menaje. Esto asegura que la operación se lleve a cabo de manera efectiva y que los alimentos del Programa se conserven adecuadamente, cumpliendo con los estándares de calidad e higiene establecidos para su preparación y entrega en las Instituciones Educativas.

8.2 Modalidad Ración Industrializada (RI)

Con el objetivo de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos que conforman la modalidad industrializada, es imperativo que el espacio destinado al almacenamiento transitorio cuente con las características y elementos necesarios para garantizar la adecuada conservación de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta su consumo por parte de los beneficiarios, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y otras normativas subsiguientes que puedan afectarla, modificarla o reemplazarla.

Es importante destacar que la recopilación de la información para este diagnóstico se llevó a cabo durante los meses de agosto, septiembre y octubre del año 2023.

Este diagnóstico se fundamenta en los resultados obtenidos durante las visitas realizadas a cada una de las instituciones educativas del distrito y sus respectivas sedes. El propósito de estas visitas fue validar los siguientes aspectos:

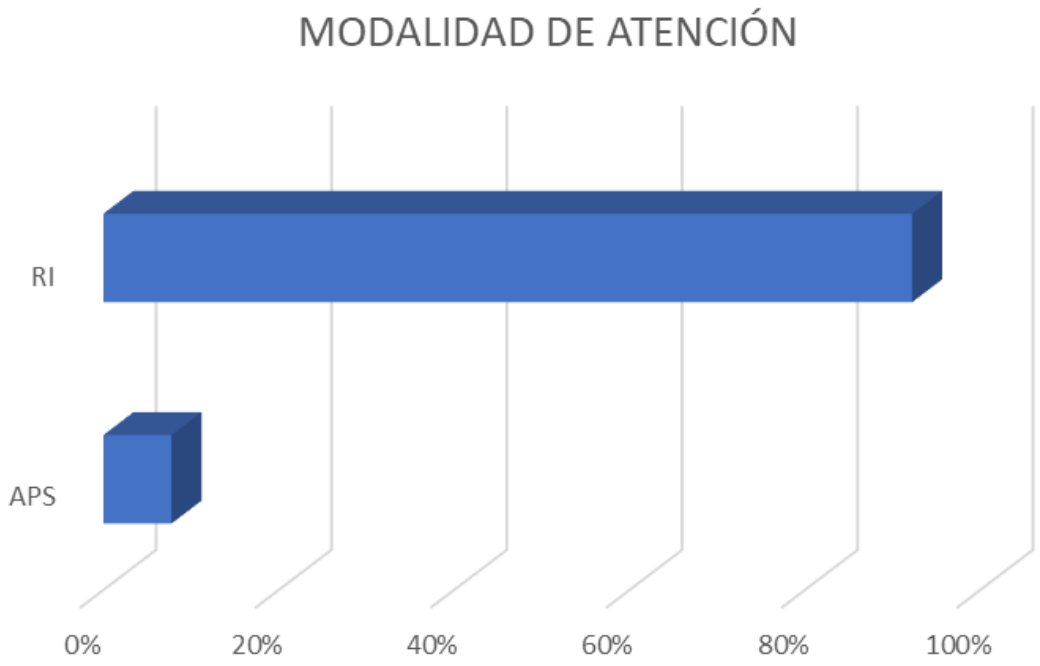
1. El cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos para la producción de alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013.
2. La verificación del correcto funcionamiento de los equipos utilizados en la preparación de

alimentos, incluyendo equipos de cocina caliente y equipos de refrigeración y congelación.

3. La confirmación del estado adecuado del menaje necesario para la preparación de alimentos en el lugar, como platos, cubiertos, vasos y utensilios.

Todos los hallazgos y datos recopilados durante estas visitas se registraron en un formato Excel proporcionado por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) con el propósito de facilitar la posterior evaluación y determinación de la modalidad adecuada a emplear en las Unidades Aplicativas.

El componente de Calidad e Inocuidad en apoyo con el componente de nutrición del programa de alimentación Escolar (PAE) realizó las visitas a las instituciones educativas para establecer luego de más de 90 días los siguientes datos:



Como es evidente en la tabla, de los 206 establecimientos educativos el 7% de las sedes educativas implementaron la modalidad de ración para preparar en sitio. Por su parte el 93% que equivale a 190 sedes ejecutaron la modalidad de Ración industrializada.

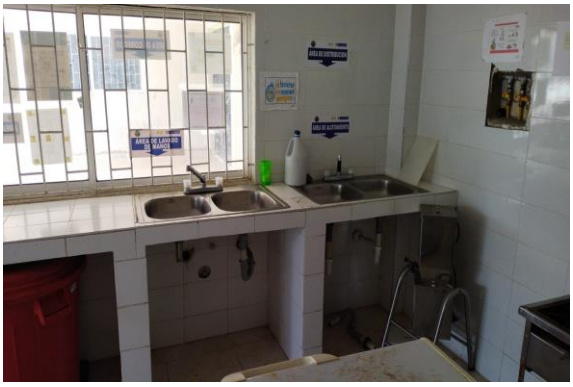
Sin embargo para la vigencia 2023 se hacen entregas de dotación y equipos e instalaciones ya intervenidas en el mejoramiento de infraestructura para poder avanzar en la entrega de Alimentos preparados en sitio. Luego de realizar las visitas a las IEO para el presente diagnóstico, se vieron intervenciones en algunas sedes para iniciar APS en más de veinticinco (25) Unidades Aplicativas para la ejecución del programa en esta modalidad.

A lo largo del año, se procedió a la inauguración de cocinas y comedores en función de los entregables. Con miras al próximo período fiscal de 2024, se está planeando llevar a cabo la apertura de un número adicional de comedores con el propósito de alcanzar la meta del 20% de instituciones educativas operando en el formato de Alimento Preparado en Sitio (APS). Esto se traduciría en la puesta en funcionamiento de un total de 42 comedores, como parte de nuestra estrategia de expansión.

Es importante resaltar, que se priorizan Jornada Única y zona rural con probabilidades de implementación de la modalidad APS.

Visitas a Instituciones Educativas

Visitas a Instituciones Educativas



Validación de estado de equipos y menaje

Validación de estado de equipos y menaje.

9. ANÁLISIS DE DOTACIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE EN LOS COMEDORES ESCOLARES DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Durante el proceso de recopilación de datos relacionados con los equipos y utensilios utilizados en los comedores escolares designados para el servicio de Alimentación Escolar, se observó que la gran mayoría de las sedes inspeccionadas presentan una deficiencia en su menaje, con un evidente desgaste o envejecimiento de los mismos, superando los seis años de uso. En consecuencia, se considera necesario el reemplazo o la actualización de estos elementos.

Adicionalmente, se identificó que la mayoría de los equipos, especialmente neveras, congeladores, estufas y licuadoras, sufrieron deterioro debido a la falta de uso durante el período

de inactividad originado por la emergencia social provocada por la pandemia de Covid-19. No obstante, se llevaron a cabo labores de mantenimiento correctivo, y durante el año 2023, se suministraron nuevos equipos a las sedes priorizadas que necesitaban una transición hacia una modalidad de preparado en sitio, con el objetivo de fortalecer sus capacidades y abordar las deficiencias en cuanto a menaje, mobiliario y equipos.

En las inspecciones realizadas en las instalaciones de los comedores escolares de las Instituciones Educativas, se ha constatado que muchas de ellas no cumplen con los estándares requeridos en términos de infraestructura para la adecuada prestación del Servicio de Alimentación Escolar. Esto incluye aspectos físicos, condiciones de higiene y calidad. Se encontraron casos en los que las instituciones carecen por completo de comedores escolares y cocinas, otros presentan comedores desprotegidos contra la entrada de animales y plagas, suministro de agua deficiente, así como equipos en estado deteriorado y con capacidad insuficiente para la conservación de alimentos perecederos, como es el caso de las neveras y congeladores.

De acuerdo con la gráfica a continuación, se evidencia que, de las 206 sedes educativas, 124 cuentan con neveras, lo cual equivale a un 63%.

NEVERA	Sedes	Total
NO	77	37,5%
SI	128	62,5%
Total	**205**	**100%**

De las 128 ubicaciones con neveras, contamos con un total de 180 máquinas, ya que algunas de estas ubicaciones tienen más de una nevera en uso. No obstante, de ese conjunto de 128 neveras que se encuentran en las escuelas del Distrito, solamente el 53 % se encuentra en condiciones operativas para su correcto funcionamiento, lo que equivale a un total de 69 unidades que están en pleno rendimiento.

10.1 Análisis dotación de congeladores

Para el caso de los congeladores, se evidencia que, de las 205 sedes educativas, 142 cuentan con congeladores, lo cual equivale a un 70%.

CONGELADORES	Sedes	Total
NO	60	29.2%
SI	142	69.8%
Total	**205**	**100%**

Fuente:

En este contexto, se registra que, de un conjunto de 142 sedes equipadas con congeladores, se dispone de un total de 226 unidades, dado que ciertas ubicaciones cuentan con más de un equipo de este tipo. Sin embargo, únicamente 80 de estos congeladores, de los 142 mencionados previamente, están siendo empleados en diversas sedes educativas y se encuentran en un estado operativo adecuado para llevar a cabo sus funciones de manera efectiva.

10.2 Análisis dotación de estufas

El 68% de las sedes educativas analizadas, es decir, un total de 141 establecimientos, están equipadas con estufas. Este equipamiento representa una oportunidad significativa para la transición a un Sistema de Producción de Alimentos Preparados en Sitio (APS). En la actualidad, de estos 141 lugares con estufas, 25 equipos de cocción están en funcionamiento y se utilizan activamente en las cocinas para proporcionar el servicio de preparación de alimentos en el lugar.

La presencia de estufas en estas 141 sedes educativas constituye una base sólida para impulsar la implementación de un enfoque de APS en la preparación de alimentos. La existencia de 25 equipos operativos demuestra que ya existe cierta infraestructura en funcionamiento que puede ser aprovechada para avanzar hacia un sistema de alimentación más eficiente y saludable en estos entornos educativos. La transición a un sistema de APS podría tener un impacto significativo en la calidad y la eficiencia de la preparación de alimentos en estas instalaciones, lo que a su vez beneficiaría a los estudiantes y al personal educativo.

ESTUFAS	Sedes	Total
NO	62	31,3%
SI	141	68,7 %
Total	**206**	**100%**

10.3 Análisis dotación de Licuadoras

Un 42% de las sedes educativas evaluadas, lo que corresponde a un total de 81 instituciones, disponen de licuadoras como parte de su equipamiento. Esta disponibilidad de licuadoras representa una oportunidad latente para realizar la transición hacia la implementación de un Sistema de Producción de Alimentos Preparados en Sitio (APS). Hasta la fecha, dentro de estas 81 sedes educativas que cuentan con licuadoras, se han puesto en funcionamiento 15 unidades de equipos de procesamiento que están operativas en la actualidad y desempeñan una función activa en las cocinas al proporcionar el servicio de preparación de alimentos en el mismo sitio.

LICUADORAS	Sedes	Total
NO	119	58%
SI	81	42 %
Total	**206**	**100%**

Fuente:

Validación de estado de equipos y menaje

Validación de estado de equipos y menaje

Validación de estado de equipos y menaje

Validación de estado de equipos y menaje

Validación de estado de equipos y menaje

Validación de estado de equipos y menaje

Validación de estado de equipos y menaje

Validación de estado de equipos y menaje

10.4 Análisis dotación de lavaplatos y lavamanos

Se evalúa el funcionamiento de esta dotación, ductos y estado de las llaves con el fin de establecer si están o no aptos para la operación.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados:

LAVAPLATOS	Sedes	%
SI	158	77%
NO	48	23%
Total	206	100%

LAVAMANOS	Sedes	%
SI	85	41%
NO	121	59%
Total	206	100%

Fuente:

Es importante realizar el debido mantenimiento y reparación de la infraestructura para la prestación del servicio educativo en más del 50% de las sedes.

Validación de estado de equipos y menaje

10.5 Análisis dotación menaje

Se procede a llevar a cabo una evaluación exhaustiva del estado de preparación y servicio de la Ración Preparada en Sitio, con el propósito de determinar tanto la adecuación de los recursos disponibles como las condiciones generales en las que se halla el equipamiento utilizado para dicho proceso culinario.

MENAJE	Sedes	%
SI	101	49%
NO	106	51%
Total	205	100%

En este ítem, se evidenciaron observaciones para 72 sedes de las 101 sedes educativas que cuentan con menaje como: “Mal estado”, “Insuficiente”, “Limpieza y desinfección”.

Validación de estado de equipos y menaje

11 EXISTENCIA, CALIDAD Y ACCESO A LOS SERVICIOS PÚBLICOS

Los servicios públicos representan las entidades gubernamentales responsables de atender las demandas de la sociedad en su conjunto, priorizando aquellas que son fundamentales para el bienestar general. Estos servicios deben ser proporcionados de manera inclusiva, obligatoria y sin interrupciones, asegurando que todos los ciudadanos tengan igualdad de acceso y disfruten de estándares de calidad satisfactorios.

En particular, enfocamos nuestra atención en los servicios esenciales, entre los que destacan los servicios domiciliarios. Estos comprenden el suministro de agua potable, el sistema de alcantarillado y la gestión de residuos (aseo), los cuales son pilares fundamentales para el funcionamiento de nuestras comunidades. Además, la energía eléctrica y la distribución de gas combustible también forman parte de este conjunto crucial de servicios públicos que impactan directamente en la calidad de vida de la población.

La prestación eficiente y equitativa de estos servicios es una responsabilidad primordial de las autoridades gubernamentales, garantizando que cada individuo, sin importar su ubicación o situación económica, pueda acceder de manera constante a estos recursos básicos que son esenciales para su bienestar y desarrollo. La atención cuidadosa a estos servicios es un indicador importante del compromiso de un gobierno con el bienestar y la igualdad de sus ciudadanos.

11.1 Agua

La empresa Aguas de Cartagena es la encargada de proporcionar el servicio público de suministro de agua en la mayoría de las sedes de las instituciones educativas en el distrito de Cartagena. El agua que suministra esta empresa cumple con los estándares de potabilidad establecidos en la legislación colombiana actual. Para garantizar la calidad del agua, la empresa emite un certificado de calidad trimestral, el cual puede ser verificado en la página web oficial de la misma.

Sin embargo, es importante señalar que el acceso al servicio de agua potable es limitado en algunas instituciones educativas, especialmente en aquellas ubicadas en áreas geográficas de difícil acceso. Este desafío se presenta con mayor frecuencia en las instituciones educativas de la zona insular y en algunas sedes rurales dentro del distrito de Cartagena.

		IEO	PORCENTAJE
SERVICIO DE AGUA	NO	17	13,5%
	SI	177	84,5%

11.2 Gas

Surtigas S.A. desempeña un papel fundamental como la entidad encargada de proporcionar el servicio público de gas natural en una amplia cantidad de instituciones educativas dentro del distrito de Cartagena. Esta empresa es responsable de operar y asegurar la disponibilidad de gas natural en la gran mayoría de dichos centros educativos.

Es importante tener en cuenta que algunas instituciones educativas, ya sea debido a su ubicación geográfica o a otros factores determinantes, no tienen la posibilidad de acceder a la infraestructura de redes de gas natural. En estas situaciones particulares, el suministro de gas se efectúa a través de cilindros de gas portátil, los cuales son comercializados por diversas entidades especializadas en la distribución de este servicio en la ciudad.

Esta diversidad en las fuentes de suministro de gas garantiza que todas las instituciones educativas, sin importar sus ubicaciones o circunstancias específicas, tengan acceso a una fuente de energía confiable y segura para llevar a cabo sus actividades diarias. De esta manera, se cumple con el propósito de garantizar un entorno educativo adecuado y funcional para el desarrollo académico de los estudiantes en toda la región.

		IEO	PORCENTAJE
SERVICIO DE GAS	NO	125	63%
	SI	74	37%

11.3 Energía eléctrica

La empresa AFINIA inició su labor como proveedora del servicio de energía eléctrica en la ciudad de Cartagena. Su área de operación abarca una extensa porción que engloba la mayor parte del distrito de Cartagena, incluyendo áreas rurales y parte de la zona insular. En consecuencia, AFINIA se convierte en la entidad responsable de suministrar el servicio de electricidad a todas las instituciones educativas y sus respectivas sedes dentro del distrito de Cartagena.

Este cambio en la prestación del servicio de energía eléctrica representa un hito significativo en la infraestructura energética de la ciudad, ya que asegura una cobertura más amplia y uniforme para las instituciones educativas, sin importar su ubicación geográfica. La presencia de AFINIA en toda esta área geográfica contribuye a garantizar un suministro de energía confiable y de calidad en el entorno educativo, respaldando así el funcionamiento efectivo de las actividades académicas en toda la región.

		IEO	PORCENTAJE
SERVICIO DE ENERGÍA	NO	13	6,5%
	SI	187	93,5%

12. CONCLUSIONES

- El proyecto "Me alimento y aprendo" en Cartagena, en el contexto del Programa de Acogida, desempeña un papel esencial al promover el derecho a la educación en áreas rurales e insulares. Sus acciones clave incluyen distribuir complementos nutricionales, mejorar la infraestructura y fomentar entornos escolares saludables. Su objetivo es garantizar el acceso y la permanencia de los estudiantes, siguiendo las directrices del Ministerio de Educación Nacional.

- Los datos indican que la mayoría de las sedes educativas (93%) implementaron la modalidad de Ración industrializada en 2023, mientras que solo el 7% optó por la Ración para preparar en sitio. No obstante, se han realizado intervenciones y entregas de equipos para mejorar la infraestructura y avanzar en la implementación de Alimentos Preparados en Sitio (APS). Se ha inaugurado un número considerable de cocinas y comedores, y se planea abrir más en el próximo período fiscal de 2024 con el objetivo de alcanzar el 20% de instituciones educativas operando en este formato, lo que representaría un total de 42 comedores. Esta estrategia marca un avance significativo en nuestra expansión y mejora de servicios.

- El estado del menaje y los equipos en los comedores escolares es motivo de preocupación, con un desgaste evidente y deterioro debido a la falta de uso durante la pandemia. Se han tomado medidas de mantenimiento y suministrado nuevos equipos en 2023 para fortalecer la preparación en sitio. Aunque la disponibilidad de equipos ofrece una base sólida para el enfoque de Alimentos Preparados en Sitio (APS), es inquietante que solo el 53% de las neveras están operativas. Sin embargo, la infraestructura existente podría mejorar la calidad y eficiencia de la preparación de alimentos, beneficiando a estudiantes y personal educativo.

- La provisión de servicios públicos esenciales, especialmente los domiciliarios como el suministro de agua potable, el sistema de alcantarillado, la gestión de residuos, la energía eléctrica y la distribución de gas combustible, desempeña un papel crítico en el funcionamiento de las comunidades y en la calidad de vida de la población en el distrito de Cartagena. Las empresas Aguas de Cartagena, Surtigas S.A. y AFINIA son responsables de ofrecer estos servicios en la mayoría de las instituciones educativas de la región. Aunque se garantiza la calidad del agua potable y se ha logrado una amplia cobertura,

persisten desafíos de acceso en áreas geográficamente remotas, especialmente en la zona insular y algunas zonas rurales. Sin embargo, la presencia de estas empresas contribuye significativamente a asegurar un suministro confiable y de calidad para el funcionamiento efectivo de las actividades educativas en toda la región.

13. RECOMENDACIONES

Reflexionando críticamente sobre la situación, a lo largo de nuestra historia, hemos sido beneficiarios de un programa educativo que ha demostrado tener una amplia cobertura, pero que lamentablemente se encuentra limitado en términos de la duración del calendario escolar.

Si trazamos una línea de tiempo desde el inicio de nuestra colaboración con el distrito, especialmente centrándonos en el enfoque dado durante el año 2019, es evidente que la normativa establece claramente que la atención debe abarcar desde el primer día del calendario hasta el último, dirigida a toda la población. Sin embargo, una observación más detenida nos revela que los recursos asignados no logran cubrir de manera completa esta extensa cobertura que se establece como objetivo.

En este sentido, es crucial destacar que el registro de cómo se verifica la permanencia o la deserción de los estudiantes debe quedar adecuadamente consignado en el documento. Esto implica la necesidad de abrir un capítulo específico que detalle los mecanismos y procedimientos utilizados para garantizar que los estudiantes se mantengan en el sistema educativo o, en su defecto, para identificar y abordar las razones detrás de su abandono.

Estas reflexiones críticas subrayan la importancia de analizar de manera exhaustiva la efectividad de nuestro programa educativo y cómo se alinea con las normativas vigentes. Además, resaltan la necesidad de garantizar que los recursos disponibles sean suficientes para cumplir con los objetivos de cobertura y retención estudiantil establecidos, a fin de proporcionar una educación de calidad para todos los estudiantes.

14. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Decreto 1852 de 2015 - Gestor Normativo. (s/f). Gov.co. Recuperado el 26 de septiembre de 2023, de https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=63514

- Decreto 1575 de 2007 - Gestor Normativo. (s/f). Gov.co. Recuperado el 26 de septiembre de 2023, de https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=30007

- Recuperado el 25 de septiembre de 2023, de http://chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-327168_archivo_pdf_lineamientos_Febrero27.pdf

- Decreto 1071 de 2015 Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural - Gestor Normativo. (s/f). Gov.co. Recuperado el 26 de septiembre de 2023, de https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=76838

- de Colombia, M. de S. y. P. S. (s/f). Páginas - Normativa: decretos. Gov.co. Recuperado el 26 de septiembre de 2023, de https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Norm_Decretos.aspx