







# LISTADO DE TÉRMINOS

**PAENTENDERNOS** es el diccionario creado por el Ministerio de Educación Nacional con los términos que se usan diariamente en la ejecución y operación del Programa de Alimentación Escolar.

**¡Consúltelo para hablar el mismo lenguaje!**

Primera  
Edición





**ALIMENTACIÓN SALUDABLE:** Combinación equilibrada y adecuada de alimentos que garantizan un aporte suficiente en proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales esenciales para el ser humano.

**ASISTENCIA TÉCNICA:** Conjunto de actividades de acompañamiento y asesoría que se brinda a los diferentes actores del Programa a nivel financiero, jurídico y alimentario y nutricional.

**AUTORIDAD SANITARIA:** Entidad competente para realizar las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), en los establecimientos que se dedican a fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**BIENESTARINA:** Complemento alimenticio de alto valor nutricional consistente en una mezcla de cereales, leguminosas y leche en polvo con vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales, que aporta una mejor absorción de nutrientes en la población beneficiaria; no contiene aditivos, conservantes ni colorantes.

**BPM** (Buenas Prácticas de Manufactura): Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**BROTE ALIMENTARIO:** Episodio en el cual dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir un alimento o agua del mismo origen, donde los resultados de laboratorio implican que la intoxicación que se presentó fue causada por el consumo de estos alimentos.

**CDP** (Certificado de disponibilidad presupuestal): Documento que garantiza la existencia de recursos para financiar los convenios o contratos.

**CICLO DE MENÚS:** Conjunto de menús diarios derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y se repite a lo largo de un período.

**Código DANE:** Código expedido por el DANE para identificar a instituciones educativas y a entidades territoriales.

**COMEDOR ESCOLAR:** Espacio dentro de la Institución Educativa, destinado para la preparación y consumo de alimentos, que promueve la convivencia, el buen trato y hábitos de alimentación saludable en la población escolar.

**COMPLEMENTO ALIMENTARIO:** Ración diaria de alimentos que se ofrece durante el calendario escolar, como complemento de la alimentación del hogar y que cubre entre el 10% y el 30% de las necesidades diarias

de calorías y nutrientes de los niños, niñas y adolescentes focalizados por el Programa.

**COMPROMISO PRESUPUESTAL** (Registro Presupuestal): Código o número asignado a cada contrato o convenio donde se dispone de los recursos financieros para dicho contrato o convenio.

**CONCEPTO SANITARIO:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

**CONVENIO:** Acto administrativo suscrito entre el Ministerio de Educación Nacional y una Entidad territorial Certificada.

**CHIP** (Consolidador de Hacienda e Información Pública ): Permite a las entidades territoriales, a través de sus siete formularios, hacer un reporte trimestral de la gestión financiera del PAE, para que el Ministerio de Educación realice el seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a la alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales en el país.

**DONACIÓN:** Aporte económico en el marco de la corresponsabilidad realizado por los padres de familia para la operación del Programa.

**ETA** (Enfermedad Transmitida por Alimentos): Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, o ambos, que contengan agentes etiológicos (causantes de enfermedades) en cantidades tales que afectan la salud del consumidor individualmente, o en grupos de población. Puede ser de dos tipos: Infección Alimentaria e Intoxicación Alimentaria. \*Las alergias causadas por hipersensibilidad individual de ciertos alimentos no son considerados ETA.

**ESTILOS DE VIDA SALUDABLES:** Aquellas formas de pensar, sentir y actuar que afectan de manera positiva la salud personal, la salud de los colectivos humanos y el ambiente, las cuales están influenciados por las historias particulares de cada persona, de los grupos sociales y de las características económicas, políticas y culturales del contexto.

**FAO:** Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO, es una organización intergubernamental, que cuenta con 194 países miembros, dos miembros asociados y una organización miembro, la Unión Europea, esta organización tiene como objetivo alcanzar la seguridad alimentaria para todos y asegurar que las personas



tengan acceso a alimentos de buena calidad que les permitan llevar una vida activa y saludable.

**FOCALIZACIÓN:** Proceso mediante el cual se seleccionan los niños, niñas y adolescentes a quienes se asignará el complemento alimentario, teniendo en cuenta su condición de vulnerabilidad: zona geográfica (rural), comunidades étnicas, población víctima de conflicto armado, discapacidad.

**FORMATO DE VISIBILIDAD:** Documento que debe estar publicado en un lugar visible del comedor escolar de cada Institución Educativa, que presenta la información contractual.

**GRUPOS DE EDAD PAE:** Grupos de edad definidos de acuerdo con las Guías Alimentarias para la Población Colombiana que considera las características de crecimiento y desarrollo en cada período del ciclo vital. Se dividen en: 4 a 6 años y 11 meses, 7 a 12 años y 11 meses y 13 a 17 años y 11 meses.

**INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

**INOCUIDAD:** Es un concepto que se refiere a la exis-

tencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor.

**INSTITUTO NACIONAL DE SALUD:** Ente responsable de la vigilancia y diagnóstico de enfermedades y factores de riesgo para la salud pública.

**LIBERACIÓN DE RECURSOS:** Proceso mediante el cual se trasladan recursos comprometidos con anterioridad en contratos y convenios firmados, finalizados con anticipación.

**LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS:** Definen orientaciones y ofrece elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**MINUTA PATRÓN:** Herramienta que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal

y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

**MONITOREO DE NOTICIAS:** Seguimiento que se hace en medios nacionales regionales y locales sobre noticias publicadas que positivo o negativo, en la tengan impacto imagen y participación del Programa.

**OPERADOR:** Organizaciones o instituciones sociales, comunitarias o privadas idóneas en el manejo y prestación de servicios de alimentación, que apliquen buenas prácticas de manufactura y normas sanitarias vigentes para brindar un servicio con la calidad e inocuidad exigida, teniendo en cuenta las disposiciones vigentes para la operación del servicio de alimentación escolar.

**PAE:** Programa de Alimentación Escolar cuyo objetivo es contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar y registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario.

**PLAN DE ALISTAMIENTO:** Conjunto de actividades que permiten la preparación para el inicio de la operación, cumpliendo con lo establecido por los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar.

**PLAN DE SANEAMIENTO:** Documento que toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.

**PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL:** Conjunto de objetivos, metas, estrategias y acciones propuestos por el Estado Colombiano, en un marco de corresponsabilidad con la sociedad civil, que tienen por objeto: 1) proteger a la población de las contingencias que conllevan a situaciones indeseables y socialmente inadmisibles como el hambre y la alimentación inadecuada; 2) asegurar a la población



el acceso a los alimentos en forma oportuna, adecuada y de calidad; y 3) lograr la integración, articulación y coordinación de las diferentes intervenciones intersectoriales e interinstitucionales.

**PMA** (Programa Mundial de Alimentos): Es una Agencia que hace parte del Sistema de las Naciones Unidas, es una organización de ayuda humanitaria que lucha contra el hambre en todo el planeta y es financiado por donaciones voluntarias.

10

**PRIORIZACIÓN:** Proceso mediante el cual se seleccionan las Instituciones Educativas que harán parte del Programa de Alimentación Escolar, de acuerdo a criterios tales como: ubicación geográfica (rural), planta docente, atención a grupos vulnerables, básica primaria.

**RACIÓN ALIMENTARIA:** Conjunto de alimentos que conforman un tiempo de comida.

**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL:** Seguridad alimentaria y nutricional es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.

**SIMAT:** Sistema Integrado de Matrícula.

**TITULARES DE DERECHO:** Niños, niñas y adolescentes atendidos por el Programa de Alimentación Escolar.

**VALOR DIFERENCIAL:** Costo adicional de las raciones (Complemento alimentario am-pm) generado en cada territorio de acuerdo a las características del mismo.

**VIGENCIAS FUTURAS:** Recursos financieros del presupuesto de los próximos años, solicitados anticipadamente para garantizar la contratación del PAE.

**VOCERO PAE:** Persona autorizada por el Ministerio para dar declaraciones a medios y/o terceros sobre el PAE. Hasta la fecha la vocera oficial es la Ministra de Educación.

11







