



Educación

Alimentos para Aprender



Programa de Alimentación Escolar
Norte de Santander

Informe de rendición
pública de cuentas

1^{ra} Mesa Pública
PAE 2026

Programa de Alimentación
Escolar



Gobernación
de Norte de
Santander

INFORME DE RENDICION PUBLICA DE CUENTAS 2026

Primera Mesa Pública Programa de Alimentación Escolar – PAE

Abril del 2026

La Mesa Pública Programa de Alimentación Escolar – PAE es un mecanismo institucional de participación ciudadana, convocado y liderado por la Entidad Territorial, orientado a garantizar la transparencia, el acceso a la información y el ejercicio del control social sobre la operación del programa. Se constituye como un espacio formal de interlocución, diálogo y concertación entre los actores involucrados, con el fin de socializar la gestión, realizar seguimiento a la prestación del servicio y promover la vigilancia comunitaria en el territorio.

Convocatoria:

Esta mesa será convocada por la Entidad Territorial el cual se divulgará a través de los medios de comunicación disponibles (redes, sociales, página web, emisora Institucional o de interés público, entre otros).

Actores y grupos de interés participantes de las Mesas Públicas

El Gobernador, alcaldes municipales, operadores del programa, rectores de instituciones educativas, Comités de Alimentación Escolar (CAE), veedurías ciudadanas, personeros y contralores estudiantiles, representantes de comunidades étnicas, asociaciones de padres de familia, Ministerio Público (personerías), actores comunitarios vinculados al PAE y demás interesados que determine la Entidad Territorial.

Temas y asuntos a ser abordados

En la primera Mesa Pública del Programa se socializarán:

- i. Se presenta información general del programa y su ejecución, incluyendo aspectos técnicos y contractuales. Se socializan los canales de atención al ciudadano y los mecanismos de acceso a la información.

Asimismo, se promueve la participación y el control social, se comparten acciones de capacitación y se abre un espacio para que la comunidad exprese inquietudes. Finalmente, se establecen compromisos y se abordan otros temas relevantes definidos por la Entidad Territorial.

Meta en el PDD e indicador

2. LÍNEA ESTRATÉGICA: Inclusión y Protección Social

Apuesta: Alcance educativo total

Objetivo: Fortalecer la oferta educativa en todos los ámbitos para garantizar trayectorias educativas completas disminuyendo las brechas rurales.

META 191

INICIATIVA Implementación de estrategias de permanencia educativa (programa de alimentación escolar, transporte escolar, Hogares juveniles campesinos, residencias escolares, kits escolares y uniformes)

INDICADOR Beneficiarios de la alimentación escolar 117.000

Generalidades PAE

MARCO NORMATIVO

Decreto 1075 de 2015

Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector de Educación

Decreto 1852 de 2015

Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 en lo referente al PAE.

Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021

Por la cual se expide los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE

Resolución No. 0003 del 07 de enero 2026

Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Resolución No. N° 0155 del 08 de abril del 2026

Por la cual se ajustan algunos contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, Por medio de la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se dictan otras disposiciones.

Resolución 018858 del 2018

Por la cual se expide los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para pueblo Indígena.

FUENTES DE FINANCIACIÓN

40% Recursos del Presupuesto General de la Nación – UapA

50% SGR – Sistema General de Regalías (Gobernación del Departamento)

10% SGP- Recursos del Sistema General De Participaciones (Alcaldías Municipales)

PRESUPUESTO PAE MAYORITARIO

OPERADOR CONTRATISTA	CONTRATO	FUENTE DEL RECURSO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	PERIODO CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO	VALOR EJECUTADO PRIMER TRIMESTRE
UNIÓN TEMPORAL NUTRICIÓN ESCOLAR NORTE 2026	LP-SEG-03310-2025 DEL 9 DE ENERO DEL 2026	PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN - UApA	92	DEL 19 DE ENERO AL 5 DE JUNIO DE 2026	\$ 81.150.859.520,00	\$ 35.702.456.890,00
TOTAL					\$ 81.150.859.520,00	\$ 35.702.456.890,00

PRESUPUESTO PAE DIFERENCIAL INDÍGENA

OPERADOR CONTRATISTA	CONVENIO	FUENTE DEL RECURSO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	PERIODO CONTRATADO	VALOR CONTRATO	VALOR EJECUTADO / A 27 DE MARZO
ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS UWA	CI-SEG-03313-2025 5 NOVIEMBRE DEL 2025	PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN - UApA	178	26 DE ENERO AL 10 DE NOVIEMBRE	\$ 955.984.600,00	\$ 134.267.500,00
ASOCIACIÓN PUEBLO INDIGENA RESGUARDO MOTILON BARI, DE LA ORGANIZACIÓN NATUBAIYIBARI.	CI-SEG-03314-2025 5 NOVIEMBRE DEL 2025	PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN - UApA	185	26 DE ENERO AL 20 DE NOVIEMBRE	\$ 1.271.896.830,00	\$ 171.877.950,00
TOTAL PAE INDIGENA U'WA Y BARI ÑATUBAIYIBARI					\$ 2.227.881.430,00	\$ 306.145.450,00

EQUIPO PAE Y APOYO A LA SUPERVISION

CONTRATO	TIPO DE OPERACIÓN	VALOR DEL CONTRATO
EQUIPO PAE Y APOYO A LA SUPERVISIÓN	DEPARTAMENTO	\$ 3.113.224.000,00

CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN RESOLUCIÓN No. 00335

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen 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, determinando 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.

COBERTURAS ATENDIDAS INICIO 2026

PAE MAYORITARIO
RURAL 100%
URBANO 75-80%

PREPARADO EN SITIO - PS

GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3	GRUPO 4	GRUPO 5	TOTAL
9.837	29.351	13.169	21.202	8.441	82.000

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA - CCT

GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3	GRUPO 4	GRUPO 5	TOTAL
940	2.992	962	1.451	1.655	8.000

INDUSTRIALIZADA - I

GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3	GRUPO 4	GRUPO 5	TOTAL
2.366	8.348	4.436	11.462	3.388	30.000



TOTAL BENEFICIARIOS

120.000



TOTAL DE SEDES BENEFICIADAS: 1866 – 100%

TOTAL MATRICULA (13-04-2026)	TOTAL DE COBERTURA PAE	
140.080	120.000	86%

MODALIDADES PAE MAYORITARIO



Modalidad Preparada en sitio (PS) atendiendo 82.000



Modalidad Comida Caliente Transportada (CCT) atendiendo 8.000



Modalidad Industrializada (I) atendiendo 30.000

PAE DIFERENCIAL

CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN RESOLUCIÓN No. 18858

10. PRIORIZACIÓN Y FOCALIZACIÓN

Las ETC deberán tener en cuenta el objetivo del Programa de Alimentación Escolar para pueblos indígenas y los siguientes criterios para la priorización de instituciones educativas:

Primer criterio: instituciones educativas con implementación de Jornada Única en zona urbana y rural.

Segundo criterio: área rural - todas las instituciones educativas en el área rural deben ser seleccionadas, iniciando con aquellas que cuenten con un solo docente, transición y primaria, continuando con aquellas de Educación Básica Secundaria y Educación media.

Tercer criterio: instituciones educativas del área urbana (transición y primaria) que atiendan comunidades étnicas (indígenas, comunidades negras, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palenqueros), y población en situación de discapacidad.

Cuarto criterio: instituciones educativas urbanas (transición y primaria) con alta concentración de población con puntajes de SISBEN máximos de 48,49 (para las 14 ciudades principales sin sus áreas metropolitanas) y 45,34 (para el resto de las zonas urbanas, de acuerdo con la nueva metodología del SISBEN III). Dichos puntajes se ajustarán de acuerdo con las actualizaciones que presente la norma referente a puntos de corte de SISBEN.

Para efectos de priorización y focalización, se determina que cuando la entidad territorial certificada priorice establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que estén ubicados en territorio indígena se deberá focalizar toda la población de dicho establecimiento.

**COBERTURA – MODALIDAD DE ATENCIÓN
BARI - ÑATUBAIYIBARI**

MUNICIPIOS	TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS	TOTAL MATRICULADA	TOTAL COBERTURA PAE	COBERTURA
CONVENCION	4	120	120	100%
EL CARMEN	7	245	245	100%
TEORAMA	8	301	301	100%
TOTAL	19	666	666	100%

**MODALIDAD DE
ATENCIÓN**

PREPARADA EN SITIO

**COBERTURA – MODALIDAD DE ATENCIÓN
UWA**

MUNICIPIOS	TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS	TOTAL MATRICULADA	TOTAL COBERTURA PAE	COBERTURA
TOLEDO	18	430	430	100%
TOTAL	18	430	430	100%

MODALIDAD DE ATENCIÓN

PREPARADA EN SITIO

CICLOS DE MENÚ

PAE MAYORITARIO

Modalidad Industrializada

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	PALEDONIA	GALLETA DE MAIZ	MUFFIN	PAN ALIÑADO	PAN DE LECHE
FRUTA	BANANO	MANDARINA	DURAZNO		
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS				BOCADILLO COMBINADO	PANELITA DE LECHE
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	PALEDONIA	MUFFIN	PAN DE LECHE	PAN DE SAL	GALLETA CASERA
FRUTA	GRANADILLA	MANDARINA	BANANO		
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS				BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO COMBINADO

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE MAÍZ	MUFFIN	PAN DULCE	PAN DE MAIZ	PALEDONIA
FRUTA	MANGÓ	NARANJA	GRANADILLA		
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS				ROLLITO GUAYABA RELLENO CON DULCE DE LECHE	BOCADILLO COMBINADO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE LECHE	MUFFIN DE QUESO	GALLETAS POLVOROSAS	PALEDONIA	PAN DE SAL
FRUTA	DURAZNO	MANDARINA	MANGO		
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS				BOCADILLO	PANELITA

Modalidad Preparada en Sitio

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
SOPA			CREMA DE AHUYAMA		
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO COCIDO	CERDO EN SALSA TROPICAL	CARNE SALTEADA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO CON VERDURAS
	LENTEJA GUIASADA		FRJOL GUIASADO		
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTA CRIOLLA
TUBERCULOS, REICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	PAPA COCIDA	TAJADAS DE MADURO	PATACONES	YUCA COCIDA	PLATANO COCIDO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ZANAHORIA GLASEADA	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE, PEPINO Y CEBOLLA)	SE INCLUYE EN LA CREMA	VEGETALES SALTEADOS (ZANAHORIA, HABICHUELA, PIMENTON)	SE INCLUYE EN EL POLLO
BEBIDA	NARANJA	PIÑA	LIMONADA	MARACUYA	GUAYABA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS			SE INCLUYE EN LA CREMA	SE INCLUYE EN EL POLLO	SE INCLUYE EN EL JUGO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
SOPA				SOPA DE PASTAS	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	CERDO SALTEADO	PECHUGA DE POLLO	SUDADO DE CARNE	HUEVO COCIDO
		GARBANZO GUIASADO			LENTEJA GUIASADA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ AMARILLO	PASTA CAMPESINA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, REICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	PATACONES	PAPA AL VAPOR	TAJADAS DE MADURO	PAPA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA COCIDA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE, PEPINO Y CEBOLLA)	PICO DE GALLO	ENSALADA TRICOLOR (ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLA)	SE INCLUYE EN EL SUDADO DE CARNE	RODAJAS DE PEPINO Y TOMATE
BEBIDA	GUAYABA	LIMONADA	BANANO	TOMATE DE ARBOL	NARANJA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SE INCLUYE EN EL JUGO		SE INCLUYE EN EL JUGO	SE INCLUYE EN EL JUGO	

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
SOPA		SOPA DE VERDURAS			
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO ARVEJA GUISADA	CARNE SALTEADA	PECHUGA DE POLLO	CARNE SALTEADA LENTEJA	POLLO CON VERDURAS
CEREALES	ARROZ BLANCO	PASTA EN SALSA BLANCA	ARROZ AMARILLO	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, REICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	CHIPS DE PLATANO	PATACON	PAPA COCIDA	MADURO COCIDO	PAPAS A LAS FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	RODAJAS DE TOMATE	SE INCLUYE EN LA SOPA	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA Y HABICHUELA	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE, PEPINO Y CEBOLLA)	SE INCLUYE EN EL POLLO CON VERDURAS
BEBIDA	TOMATE DE ARBOL	NARANJA	GUAYABA	LIMONADA	BANANO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS		SE INCLUYE EN LA PASTA	SE INCLUYE EN EL JUGO		SE INCLUYE EN EL JUGO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
SOPA			SOPA DE ARROZ		
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN SALSA TROPICAL	HUEVO COCIDO LENTEJA GUISADA	POLLO CON VERDURAS	CARNE DE RES GARBANZO GUISADO	POLLO EN SALSA BLANCA
CEREALES	ARROZ BALNCO	ARROZ BLANCO	PASTA CAMPESINA	ARROZ BLANCO	ARROZ AMARILLO
TUBERCULOS, REICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	PATACONES	PAPA COCIDA	MADURO COCIDO	YUCA COCIDA	PAPA COCIDA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA TRICOLOR (ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLA)	PICO DE GALLO	SE INCLUYE EN EL POLLO	RODAJAS DE PEPINO Y TOMATE	ZANAHORIA GLASEADA
BEBIDA	PIÑA	GUAYABA	LIMONADA	BANANO	NARANJA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS		SE INCLUYE EN EL JUGO		SE INCLUYE EN EL JUGO	SE INCLUYE EN EL POLLO
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA	<i>Lisbeth Niño H.</i>		MATRÍCULA PROFESIONAL	5638	

PAE DIFERENCIAL U'WA

Componentes / grupo de alimentos	MENÚ *1	MENÚ *2	MENÚ *3	MENÚ *4	MENÚ *5
SOPA	Sopa de maíz	Sopa de pasta	Sancocho mixto	Sopa de lenteja	Sopa de platano
PROTEINA ANIMAL	Pescado frito	Carne encebollada	-	Pechuga frita	Tortilla de huevo
CEREAL	Arroz de pimenton	Arroz de zanahoria	Arroz blanco	Pastas con guiso	Pastas en salsa de pimenton
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS, DERIVADOS DEL CEREAL	Chochecho con guiso y queso	Papa criolla	-	Ocumo cocido	Palitos de yuca
VERDURAS Y HORTALIZAS.	Ensalada de pepino	Ensalada de lulo con ortigo	Ensalada tradicional	Ensalada de repollo dulce	Ensalada de espinaca
LEGUMOSAS SECAS	-	Arveja guisada	-	-	-
FRUTAS	Jugo de mango	Jugo de lulo	Jugo de mora	Limonada	Jugo de piña
LACTEO	-	-	Cuajada con melado de mora	-	Cuajada con melado de guayaba
SEMANA *2					
Componentes / grupo de alimentos	MENÚ *6	MENÚ *7	MENÚ *8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
SOPA	Sopa de papa	Crema de espinaca	Sopa campesina	Sopa de avena	Sopa criolla
PROTEINA ANIMAL	Pescado guisado con yuca	Huevo frito	Carne guisada	Pechuga al ajillo	Carne de cerdo frita
CEREAL	Arroz tigre	Pastas con guiso	Arroz verde	Pastas con guiso	Arroz con verduras
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS, DERIVADOS DEL CEREAL	(en el pescado)	Monedas de platano	Ocumo frito	Papa con concha	Tajadas de maduro
VERDURAS Y HORTALIZAS.	Ensalada de mango	Ensalada de champiñones	Cascos de tomate con queso	Ensalada de habichuela	Ensalada de piña
LEGUMOSAS SECAS	-	Garbanzo guisado	-	Arveja guisada	-
FRUTAS	Jugo de maracuyá	Jugo de guayaba	Jugo de Chontaduro	Jugo de tomate de arbol	Jugo de mora
LACTEO	Cuajada con melado de lulo	-	(En la ensalada)	-	Cuajada con dulce de piña

SEMANA *3					
Componentes / grupo de alimentos	MENÚ *11	MENÚ *12	MENÚ *13	MENÚ *14	MENÚ *15
SOPA	Sopa de verduras	Crema de apio	Sopa de platano	Sopa de cebada	Sopa de conchitas
PROTEINA ANIMAL	Pechuga con queso	Pollo guisado	Albondigas	Carne asada	Huevo en tortilla
CEREAL	Pastas al cilantro	Arroz de zanahoria	Pasta en salsa de queso	Arroz verde	Arroz de pimenton
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS, DERIVADOS DEL CEREAL	Papa frita	Monedas de platano	Ocumo frito	Palitos de yuca	Papa cocida
VERDURAS Y HORTALIZAS.	Ensalada de Manzana verde	Ensalada de maíz	Ensalada morada	Ensalada zanahoria	Ensalada de champiñon
LEGUMOSAS SECAS	-	Garbanzos guisados	-	Fijol guisado	-
FRUTAS	Jugo de chontaduro	Jugo de guayaba	Jugo de mora	Jugo de lulo	Jugo de maracuya
LACTEO	(en el pollo)	-	En la pasta	-	Cuajada con melado
SEMANA *4					
Componentes / grupo de alimentos	MENÚ No. 16	MENÚ * 17	MENÚ *18	MENÚ *19	MENÚ *20
SOPA	Sopa de avena	Crema de ahuyama	Sopa de cebada	Sopa de arroz	Sopa de platano
PROTEINA ANIMAL	Pollo guisado	Carne de cerdo frita	Carne guisada	Huevos pericos	Carne Frita
CEREAL	Arroz al cilantro	Pastas con guiso	Arroz de maíz	Arroz tigre	Pastas con guiso
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS, DERIVADOS DEL CEREAL	Platano melado con queso	Papas fritas	Pure de papa	Monedas de platano	Papa criolla en cascos
VERDURAS Y HORTALIZAS.	Ensalada de remolacha	Ensalada de champiñones	Ensalada tropical	Ensalada tradicional con ortigo	Ensalada de repollo
LEGUMOSAS SECAS	-	Lentejas con guiso	-	Frijol Guisado	-
FRUTAS	Jugo de mora	Jugo de piña	Jugo de tomate de arbol	Jugo de lulo	Jugo de mora
LACTEO	(En el maduro)	-	En el pure	-	Cuajada con melado

PAE DIFERENCIAL NATUBAIYIBARY

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
SOPA	SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE SHISHA (YUCA)	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE SHISHA (YUCA)	SOPA DE FRIJOL/ HUEVO DE GALLINA CRIOLLA FRITO
ALIMENTO PROTEÍCO	CARIN AIYIBI (PECHUGA)	DANSHU (TORTUGA) FRITA	CARIN AIYI (PECHUGA CON VERDURAS)	CARNE DE SAGBA(LAPA) GUISADA	
CEREAL	RAVADO ACRABA (ARROZ CON ALVERJA)	ISTANCHI ACRABA (ARROZ CON VERDURA)	RABADO ACRABA (PASTA GUISADAS)	ARROZ CON PASTAS (RABADO ACRABA)	RABADO ACRABA (ARROZ BLANCO)
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MASHU (YUCA) COCIDA	SASON ACRABA (PAPA)	TAJADAS DE BROCBA DABA (PLATANO MADURO)	MONEDITAS DE BROGBA (PLATANO)	MASHU (YUCA) COCIDA CON QUESO RALLADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA ZANAHORIA, CEBOLLA, LCHUGA, TOMATE	ENSALADA CEBOLLA, TOMATE, ZANAHORIA	ENSALADA DE ARVEJA, CEBOLLA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA CON CEBOLLA Y TOMATE
FRUTA	JUGO MARACUYA	BANANO	LIMONADA	JUGO DE BOROJO	JUGO DE MANGO
LACTEO		LECHE		LECHE	QUESO
SEMANA 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
SOPA	SOPA DE LENTEJA/ HUEVO DE GALLINA COCIDO	SOPA DE SHISHA (YUCA)	RABADO ACRABA (SOPA DE AVENA)	SOPA DE GARBANZO	SANCOCHO DE AVE SILVESTRE/ BROGBA (PLATANO), MASHU (YUCA), AUA (ÑAME), PAPA (EN EL SANCOCHO)
ALIMENTO PROTEÍCO		DANSHU (TORTUGA) FRITA	PESCADO NATIVO FRITO	CARIN AIYIVI (PECHUGA)	
CEREAL	RABADO ACRABA (PASTA GUISADAS)	ISTANCHI ACRABA (ARROZ CON VERDURA)	RABADO ACRABA (ARROZ BLANCO)	PASTAS CON VERDURAS	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	BROCBA (MONEDAS DE PLATANO VERDE)	SASON ACRABA (PAPA)	ÑAME COCIDO CON QUESO	MASHU (YUCA BLANCA)	PLATANO, MASHU (YUCA), AUA (ÑAME), PAPA (EN EL SANCOCHO)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA ARVEJA, ZANAHORIA TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA CEBOLLA, TOMATE, ZANAHORIA	ENSALADA DE CEBORLLA-TOAMTE - LECHUGA	ENSALADA (ZANAHORIA, REPOLLO MORADO, TOMATE, CEBOLLA)	ENSALADACEBOLLA, TOMATE, REPOLLO, CILANTRO
FRUTA	LIMONADA	BANANO	JUGO DE MANGO	LIMONADA	JUGO DE BANANO
LACTEO		LECHE	QUESO		LECHE
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
SOPA	SOPA DE FRIJOL	SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE SHISHA (YUCA)	SOPA DE LENTEJA/ HUEVO DE GALLINA COCIDO	CREMA DE AIYAMA Y AUA (ÑAME)
ALIMENTO PROTEÍCO	CARIN AIYI (PECHUGA)	PESCADO NATIVO GUISADO	PESCADO (LAPA) GUISADA	ROBADO ACRABA (PASTA GUISADAS)	PASTA CON CHIBARI (PAVO) DESMECHADO
CEREAL	RAVADO ACRABA (ARROZ CON ALVERJA)	ISTANCHI ACRABA (ARROZ DE VERDURAS)	RABADO CRABA (ARROZ CON PASTAS)		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MASHU (YUCA) COCIDA	BROCBA DABA (MADURO CON QUESO)	MONEDITAS DE BROGBA (PLATANO)	BROCBA SHIUSHUJI (PAPA)	BASHAGDA (TOPOCHO O TRES FILO) FRITO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA , CEBOLLA Y TOMATE, ZANAHORIA LECHUGA	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA CON TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA TOMATE Y CEBOLLA, ARVEJA, ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE, ZANAHORIA Y REPOLLO
FRUTA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE MANGO	BOROJO	JUGO DE GUAYABA	LIMONADA
LACTEO		QUESO	LECHE		LECHE (PASTAS)
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
SOPA	SOPA DE FRIJOL/ HUEVO DE GALLINA CRIOLLA FRITO	SOPA DE CEBADA	SOPA DE SHISHA (YUCA)	SANCOCHO DE AVE SILVESTRE/ BROGBA (PLATANO), MASHU (YUCA), AUA (ÑAME), PAPA (EN EL SANCOCHO)	SOPA DE LENTEJAS
ALIMENTO PROTEÍCO		CARIN AIYI (PECHUGA CON VERDURAS)	DANSHU (TORTUGA) FRITA		PESCADO NATIVO FRITO
CEREAL	RABADO ACRABA (ARROZ BLANCO)	PASTA GUISADAS	ISTANCHI ACRABA (ARROZ CON VERDURA)	ARROZ CON ZANAHORIA	RAVADO ACRABA (ARROZ CON ALVERJA)
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MASHU (YUCA) COCIDA CON QUESO RALLADO	TAJADAS DE BROCBA DABA (PLATANO MADURO)	SASON ACRABA (PAPA)	PLATANO, MASHU (YUCA), AUA (ÑAME), PAPA (EN EL SANCOCHO)	ÑAME COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA CON CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA CEBOLLA, TOMATE, ZANAHORIA	ENSALADACEBOLLA, TOMATE, REPOLLO, CILANTRO	ENSALADA ARVEJA, CEBOLLA, TOMATE, ZANAHORIA Y LECHUGA
FRUTA	JUGO DE MANGO	LIMONADA	BANANO	JUGO DE BANANO	JUGO DE MANGO
LACTEO	QUESO		LECHE	LECHE	

GRAMAJES ESTABLECIDOS POR LINEAMIENTO PAE MAYORITARIO

GRUPO 1

PRESCOLAR

COMPONENTE	FRECUENCIA	GRUPO 1
ALIMENTO PROTEICO	DIARIO	30 gr
LEGUMINOSA	DOS VECES A LA SEMANA	15 gr
CEREAL	DIARIO	55 gr
TUBERCULO	DIARIO	40 gr
ENSALADA	DIARIO	50 gr
BEBIDA	DIARIO	200 cc



Grupo Escolar 1 Prescolar para la atención de beneficiarios

GRUPO 2

PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

COMPONENTE	FRECUENCIA	GRUPO 2
ALIMENTO PROTEICO	DIARIO	35 gr
LEGUMINOSA	DOS VECES A LA SEMANA	24 gr
CEREAL	DIARIO	70 gr
TUBERCULO	DIARIO	50 gr
ENSALADA	DIARIO	60 gr
BEBIDA	DIARIO	200 cc



Grupo Escolar 2 Primero, segundo y Tercero para la atención de beneficiarios

GRUPO 3

CUARTO Y QUINTO

COMPONENTE	FRECUENCIA	GRUPO 3
ALIMENTO PROTEICO	DIARIO	40 gr
LEGUMINOSA	DOS VECES A LA SEMANA	50 gr
CEREAL	DIARIO	90 gr
TUBERCULO	DIARIO	50 gr
ENSALADA	DIARIO	65 gr
BEBIDA	DIARIO	200 cc



Grupo Escolar 3 Cuarto y Quinto para la atención de beneficiarios

GRUPO 4

SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO

COMPONENTE	FRECUENCIA	GRUPO 4
ALIMENTO PROTEICO	DIARIO	50 gr
LEGUMINOSA	DOS VECES A LA SEMANA	75 gr
CEREAL	DIARIO	125 gr
TUBERCULO	DIARIO	65 gr
ENSALADA	DIARIO	70 gr
BEBIDA	DIARIO	200 cc



Grupo Escolar 4 Sexto, séptimo, octavo y noveno para la atención de beneficiarios

GRUPO 5

DÉCIMO Y ONCE



COMPONENTE	FRECUENCIA	GRUPO 5
ALIMENTO PROTEICO	DIARIO	50 gr
LEGUMINOSA	DOS VECES A LA SEMANA	120 gr
CEREAL	DIARIO	140 gr
TUBERCULO	DIARIO	80 gr
ENSALADA	DIARIO	90 gr
BEBIDA	DIARIO	200 cc

Grupo Escolar 5 decimo y once para la atención de beneficiarios

GRAMAJES ESTABLECIDOS POR LINEAMIENTO PAE DIFERENCIAL U'WA

GRUPO DE EDAD 9-13 AÑOS		
COMPONENTE	FRECUENCIA	GRAMAJE
SOPA	DIARIO	200 cc
ALIMENTO PROTEICO ANIMAL	DIARIO	80 gr
LEGUMINOSAS	2 VECES POR SEMANA	90 gr
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	DIARIO	80 gr
VERDURAS, HORTALIZAS	DIARIO	70 gr
FRUTA - BEBIDA	DIARIO	200 cc
LACTEOS Y DERIVADOS	3 VECES POR SEMANA	26 gr
		30gr

GRAMAJES ESTABLECIDOS POR LINEAMIENTO PAE DIFERENCIAL ÑATUBAIYIBARY

GRUPO DE EDAD 9-13 AÑOS		
COMPONENTE	FRECUENCIA	GRAMAJE
SOPA	3 VECES POR SEMANA	200 cc
ALIMENTO PROTEICO	DIARIO	80 gr
LEGUMINOSAS	2 VECES POR SEMANA	60 gr
CEREALES	4 VECES POR SEMANA	100 gr
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	DIARIO	60 gr
VERDURAS, HORTALIZAS	DIARIO	50 gr
FRUTA - BEBIDA	DIARIO	200cc

EN TEMAS DE MECANISMOS DE PARTICIPACION CIUDADA

En el marco de la Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar (PAE), la Entidad Territorial Certificada de Norte de Santander se permite informar a la ciudadanía que viene desarrollando acciones orientadas al fortalecimiento del control social, la transparencia y el acceso a la información.

En este sentido, se han implementado estrategias de seguimiento en territorio mediante equipos de gestores sociales y técnicos, quienes realizan visitas de campo, actividades de acompañamiento y aplicación de instrumentos que permiten

verificar la operación del programa y promover el conocimiento del mismo en la comunidad educativa.

Así mismo, la entidad cuenta con una veeduría ciudadana del PAE legalmente constituida, con la cual se adelantan procesos de articulación y corresponsabilidad para el fortalecimiento de la vigilancia comunitaria sobre la ejecución del programa. Se recuerda a la ciudadanía que el control social es un derecho y un deber que permite vigilar la gestión pública, contribuir al mejoramiento de los servicios y fortalecer la participación en los asuntos de interés general.

Finalmente, se invita a todos los actores y a la comunidad en general a participar activamente en la Mesa Pública del PAE, como espacio de diálogo, seguimiento y construcción colectiva en torno a la adecuada prestación del servicio.