

SED 040

SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL

**"ESTUDIO SOBRE COBERTURA ACTUAL DEL PROGRAMA
SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y SU PROYECCIÓN HACIA EL CAMBIO
DEL MILENIO"**

85
CIF 27-33

INFORME FINAL

**DIRECTORA DEL PROYECTO
ELENA AMPARO GOMEZ DE SEGOVIA**

Santa Fe de Bogotá, D.C. 3 de Marzo de 2000

SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL

**ESTUDIO SOBRE COBERTURA ACTUAL DEL PROGRAMA
SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y SU PROYECCIÓN HACIA EL
CAMBIO DEL MILENIO**

INFORME FINAL

**DIRECTORA DEL PROYECTO
ELENA AMPARO GOMEZ DE SEGOVIA**

Santa Fe de Bogotá, D.C. 3 de Marzo de 2000

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCION	
CAPITULO I	
MARCO DE REFERENCIA	
1.1. Conceptos	1
1.2. Situación Nutricional niños escolares del distrito	2
1.3. Escuela Saludable	3
1.4. Estudios recientes de la relación entre variables educativas Y nutricionales	4
1.5. Plan Distrital de alimentación y nutrición para el Distrito Capital (2.000-2.003)	5
CAPITULO II	
PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL	
2.1. Desarrollo Histórico	7
2.2. Antecedentes Nutricionales	10
2.2.1. Programa de Refrigerios Reforzados	12
2.2.2. Programa I.C.B.F.	17
2.3. Programa Suministro de Alimentos	20
2.3.1. Reestructuración	20
➤ Objetivo general	20
➤ Objetivos Específicos	21
2.3.2. Proyectos	
2.3.2.1 Interventoría	23

	Pág.
2.3.2.2. Estudio y evaluación del impacto del programa en los CED	24
2.3.2.3. Estudio sobre cobertura actual del programa suministro de alimentos y su proyección hacia el cambio del milenio	25
2.4. Cobertura	26

**CAPITULO III
CRITERIOS DE SELECCIÓN Y VISITAS A CED QUE DESEAN
VINCULARSE AL PROGRAMA**

3.1. Metodología	27
A. Población	28
B. Instrumentos	29
C. Recolección Datos	29
D. Tabulación y análisis	30
E. Matriz Competitiva	32
➤ Rendimiento Escolar	34
➤ SISVAN	34
➤ SISBEN	35
➤ Tipo de jornada	35
➤ Programa escuela saludable	35
3.2. Resultados y Análisis (anexo 5). Consolidado de frecuencias de las variables utilizadas en la encuesta	36
3.3. Resultados y Análisis del SISBEN y SISVAN (Anexos 11-15)	42
3.4. Matriz Competitiva	47
Modelo propuesto para la calificación de prioridad de riesgo para Las Instituciones Educativas Distritales.	
3.4.1. Definición de Términos	

➤ Matriz de Competitividad

➤ Riesgo

3.4.2. Proceso Estadístico

CAPITULO IV PLAN DE MEJORAMIENTO

Desarrollo	53
4.1. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar	53
4.2. Secretaría de Salud de Bogotá	54
4.3. Programa de mejoramiento educativo	55
4.4. Programa de Escuelitas Saludables	57
4.5. Proveedores de Refrigerios actualmente	57
4.6. Proyecto impacto del programa y evaluación nutricional	59
➤ Indicadores de seguimiento	59
➤ Evaluación nutricional	60
➤ Evaluación programas de refrigerios	61
4.7. Interventoría externa ejecución programa suministro de Alimentos SED.	63
4.8. Instituciones educativas	67

CAPITULO V ALTERNATIVA DE MODIFICACIÓN DE REFRIGERIO PARA AUMENTAR COBERTURA Y OPTIMIZAR RECURSOS	70
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

CAPITULO VI CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	77
-------------------------------------------------------------	-----------

5.1. CONCEPTOS	70
5.2. APOYO TÉCNICO	71

5.3. ALTERNATIVAS DE MODIFICACIÓN DEL REFRIGERIO	73
--------------------------------------------------	-------	----

ANEXOS	88
---------------	-------	-----------

INTRODUCCIÓN

Para el desarrollo del Proyecto **“ESTUDIO SOBRE COBERTURA ACTUAL DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y SU PROYECCIÓN HACIA EL CAMBIO DEL MILENIO.** De La Secretaria de Educación Distrital, se hace indispensable el establecer un marco teórico que nos permita revisar los antecedentes que dieron origen al Proyecto Suministro de Alimentos, así como también, conocer las acciones y actividades que se han ido desarrollando durante la ejecución del mismo, para poder elaborar una plataforma estratégica que nos lleve a proyectarnos hacia el futuro del mismo.

Para la recopilación de los datos de este informe se recurrió a entrevistas de funcionarios de la Secretaría de Educación, documentación escrita de fuentes primarias (Secretaria Distrital de Salud, I.C.B.F. y Secretaria de Educación Distrital), reuniones de trabajo con Programas internos de la SED como Escuelitas Saludables y Rendimiento académico, con entidades Distritales como Secretaria de Salud, I.C.B.F, comités de Plan de Alimentación y Nutrición Distrital, y Informes finales de los resultados obtenidos por los Proyectos de Evaluación Nutricional y Interventoria externa del Programa Suministro de Alimentos de la SED, así como también se realizó un trabajo con proveedores y centros educativos Distritales.

Para la elaboración de este último informe se clasificó la información obtenida en seis Capítulos de tal manera que nos de un diagnóstico del planteamiento inicial del Proyecto Suministro de Alimentos y su desarrollo en el tiempo hasta la estructura funcional actual del

Proyecto en su ambiente interno y externo, un plan de acción en centros educativos distritales sin cobertura de refrigerio, un plan de mejoramiento del programa, y por ultimo las conclusiones y recomendaciones surgidas durante el desarrollo del mismo.

El capitulo I incluye todos los antecedentes del proyecto desde la iniciación del primer restaurante escolar en 1965, la transición y desarrollo de la modalidad de restaurantes escolares dirigidos por la SED hasta la contratación total con Empresas Especializadas en Alimentos; el incremento en el Presupuesto Asignado y el Crecimiento en Cobertura Horizontal.

En el Capitulo II Antecedentes Nutricionales se establecen las políticas y estrategias realizadas entre la SED y las diferentes entidades Distritales (SBS, I.C.B.F) e Instituciones de Educación Superior (Javeriana y Nacional) que definieron los parámetros a seguir para la valoración nutricional de los niños del distrito. Se determina el contenido nutricional actual que aporta el refrigerio reforzado , el proceso de la interventoría realizada por funcionarios de la SED. Y un esquema del funcionamiento del Programa de Complementación Alimentaria realizado por I.C.B.F que cubre algunas de las escuelas Distritales.

El Capitulo III se incluye el diagnóstico de la Situación Nutricional de la población de niños entre 4 y 12 años en los años 1997 y 1998 en Santa Fe de Bogotá realizada por la Secretaria Distrital de Salud con todo su contenido metodológico. Lo cual nos da una visión global del estado nutricional de nuestra población objeto y nos sirve de marco de

referencia para las comparaciones a efectuar en la evaluación correspondiente.

El Capítulo IV es el documento completo de la implementación de la Estrategia de Escuelas Saludables en Santa Fe de Bogotá elaborado por la Universidad industrial de Santander y con la revisión y Aprobación de la Dirección de Promoción y Prevención del Ministerio de Salud en cumplimiento de la implementación del Sistema General de Seguridad Social en Salud para que se pueda desarrollar acciones que competen al PAB (Plan de atención Básica en Salud) orientadas a la protección de la niñez escolar como una forma de asegurar un mejor futuro para la población.

La articulación de la información obtenida en este informe permite el planear y coordinar todas las acciones de apoyo focalizadas para el mejoramiento de la calidad de vida del escolar con la utilización eficiente y eficaz de todos los recursos Financieros, Humanos e Institucionales.

CAPITULO I

MARCO DE REFERENCIA

La población escolar se incluye como un grupo objetivo dentro de los programas de desarrollo integral, considerándose como prioridad el acceso y permanencia de los niños en el sistema educativo.

En este capítulo se recogen en primera instancia los conceptos de referencia utilizados y estudios técnicos del efecto de intervenciones nutricionales en el mejoramiento del estado nutricional y el aprendizaje, con el fin de definir los criterios de selección que se constituyeron en los indicadores para poder focalizar el riesgo de las instituciones educativas más necesitadas, que deben priorizarse para ser incluidas en el Programa Suministro de Alimentos de la SED.

1.1. CONCEPTOS

Focalización de Riesgo

La focalización es una estrategia para concentrar los recursos disponibles en una población ^{de} beneficiarios potenciales, claramente identificada, para diseñar luego el programa con el que se atenderá a un determinado problema o necesidad insatisfecha (D. Hincapie.1999).

La focalización facilita el reconocimiento de la población en condiciones de desigualdad, y concentrar en ella las acciones y los recursos disponibles (casi siempre escasos).

SISVAN: Sistema de Vigilancia Epidemiológica Alimentaria y Nutricional que tiene como uno de sus indicadores del estado nutricional las medidas antropométricas, morbilidad específica, movimiento de precios y disponibilidad de alimentos básicos.

SISBEN: Sistema de información de beneficiarios de sistemas sociales, donde se aplican variables para caracterización de tipo socioeconómico de la población.

ESTADO NUTRICIONAL: Condiciones de salud de un individuo resultante en el tiempo del balance entre lo requerido y lo ingerido. Esta determinado por la calidad y cantidad de los nutrientes suministrados y por la utilización completa de estos en el organismo.

1.2. SITUACIÓN NUTRICIONAL NIÑOS ESCOLARES DEL DISTRITO CAPITAL

Con relación al estado nutricional de la población escolar del Distrito Capital los datos más determinantes con que se cuenta, son los reportados por el Instituto Nacional de Salud y la Secretaria Distrital de Salud en 1991, que refieren una prevalencia clásica de 16,7% para la desnutrición crónica, con 1,3% en este parámetro para la desnutrición aguda. La prevalencia clásica de sobrepeso en escolares es el 3,1% para hombres y 2,5 % para mujeres, lo cual indica la importancia de incluir esta problemática nutricional en esta población, toda vez que implica considerarla como eje de acciones para la

prevención de patologías cardiocerebrovasculares que se pueden abordar con hábitos de vida saludables desde temprana edad, articulados a los aprendizajes básicos de la escuela.

Por tanto, se considera que estos fenómenos presentes en los escolares de Santafé de Bogotá ameritan un análisis intersectorial e interdisciplinario que oriente de manera integral las intervenciones educativas, las cuales deben trascender en el papel de los restaurantes escolares, el complemento nutricional, la lonchera y el refrigerio escolar que se ofrece en las escuelas Distritales.

1.3. ESCUELA SALUDABLE

En 1996, la Secretaría Distrital de Salud inició el proceso de construcción de un proyecto que integrara los elementos esenciales de la vida del escolar y que, con la participación de todos los actores involucrados, contribuyera a mejorar la calidad de vida de los niños y niñas y de toda la comunidad educativa. Surgió así el proyecto *escuela saludable* que se ha venido implementando en todas las localidades de la capital y que ha ampliado su cobertura progresivamente, dado que se inició con una escuela por localidad y en este momento funciona en 79 escuelas Distritales. El proyecto es coordinado entre la Secretaría Distrital de salud y la Secretaria de Educación Distrital en la subdirección de Apoyo a la comunidad con apoyo financiero del plan de atención básica (PAB), e involucra en sus lineamientos básicos un importante componente nutricional desde la prevención y la promoción dirigida a los escolares.

El actual proyecto realizó una serie de actividades con el Programa de Escuelitas Saludables con el fin de integrar acciones con el Programa de

Suministro de Alimentos y lograr una mejor optimización y utilización de recursos en pro de los dos programas, sobre estas acciones se profundizará más adelante.

1.4 ESTUDIOS RECIENTES DE LA RELACIÓN ENTRE VARIABLES EDUCATIVAS Y NUTRICIONALES

En 1991, el INS efectuó el estudio " Situación Nutricional y Hábitos Alimentarios de los Escolares de Santa fe de Bogotá " realizada en niños de 5 a 12 años cumplidos , se encontró desnutrición global peso para la edad siendo la población más afectada la de los niños entre 11 y 12 años, desnutrición aguda peso para la talla donde el grupo más afectado fue el de cinco a 5 a 6 años. En cuanto hábitos alimentarios se concluyo que deben enseñar a los escolares a escoger alimentos que contengan proteína de buena calidad y procurar conservar la armonía entre proteínas, carbohidratos y grasa, de tal manera que las proteínas no se desperdicien al ser utilizadas como fuente calórica.

En noviembre de 1997 el Instituto para la Investigación Educativa y el Desarrollo Pedagógico realizó la investigación " Aspectos Nutricionales, Aprendizaje y Socialización en escuelas en Santafé de Bogotá" de los principales resultados, se encontró que el retraso en talla, por z score, indica una prevalencia de desnutrición clásica alta, habiendo instituciones que reportan hasta 40,5% de retraso, lo que indica que cerca de la mitad de los niños evaluados tiene un importante riesgo de desnutrición crónica, asociada a situaciones que comprometen de manera importante su crecimiento y desarrollo desde edades muy tempranas.

Además, se evidenció una asociación significativa entre el retraso de la talla para la inasistencia, enfermedad y el bajo rendimiento aunque la significación estadística no fue fuerte ($p=0,098$).

Sin embargo, más allá de la significancia estadística, la asociación mencionada indica la necesidad de no descuidar la condición nutricional como causa de deterioro de su **rendimiento escolar**. Se evidencia además la importancia de desarrollar estudios más puntuales que indaguen esta correlación.

Otros resultados de la encuesta demuestran que el retraso en la talla sigue siendo un problema importante en escolares de escuelas oficiales donde la media de la relación talla para la edad se encuentra casi una desviación estándar por debajo de la media de la población de referencia; lo que se traduce en un retraso en cinco centímetros a los siete años.

La Secretaria de Educación Distrital contrató en el segundo semestre de 1999 un estudio Evaluación de Impacto del Programa de refrigerios en una muestra de 1000 niños beneficiarios y no beneficiarios del programa de refrigerios, con matrícula preescolar y escolar entre los cuatro y doce años de edad de ambos sexos seleccionados estadísticamente de estratos 1 y 2 dentro de los colegios de la Secretaria de Educación del Distrito, además se aplicó una Encuesta Base Nutricional a cerca de 500 padres de familia y 200 docentes. Los datos arrojados por este estudio muestran diferencias en cuanto a peso para la edad y la talla para la edad pero no así en peso para la talla lo cual podría concluir que los niños del Programa eran inicialmente niños en peor estado de desnutrición que los no beneficiarios.

1.5 PLAN DISTRITAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL DISTRITO CAPITAL (2000-2003)

En 1999, fueron convocadas por la Secretaría de Distrital de salud , instituciones Distritales de diferentes sectores del D.C. como son : DABS, I.C.B.F., SED, SDS, IDRD, Universidad Nacional, Universidad Javeriana, La Presidencia de la República – oficina de Equidad para la mujer y la Familia, Red Internacional de Apoyo a la Alimentación Infantil (IBFAN), LA Fundación Nutrir, DAMA, Departamento administrativo de Acción Comunal y Empresa Privada. para la construcción colectiva de una política de alimentación y nutrición , que recogiera esfuerzos aislados y recursos diversos, con el fin de aportar directrices ponderables que adoptadas en el ámbito local , permitieran darle solidez y factibilidad a la política en su conjunto.

El documento de “ Plan De Alimentación y Nutrición para el Distrito Capital” ya está elaborado, y se está difundiendo en cada una de las Instituciones anteriores y próximamente será presentando a las diferentes instancias Directivas para su implementación.

CAPITULO II

PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL

Propósito : En este capítulo se da una reseña histórica de la iniciación de restaurantes escolares, y se revisa los antecedentes que dieron origen al Proyecto Suministro de Alimentos.

Para la recolección de estos datos se recurrió a los archivos existentes en la Subdirección de Servicios de Apoyo, entrevistas a los ^{Secretaria} funcionarios que laboraron y laboran actualmente en este programa, y documentación escrita de fuentes como Secretaria Distrital de Salud y I.C.B.F.

Se ha clasificado la información obtenida de tal manera, que nos de un diagnóstico del planteamiento inicial del Proyecto Suministro de Alimentos y su desarrollo en el tiempo hasta su estructura funcional actual en su ambiente interno y externo.

2.1. DESARROLLO HISTORICO

La Secretaria de Educación desde 1965 y bajo el auspicio del gobierno de los Estados Unidos de América inició el programa de restaurantes escolares con la escuela John F. Kennedy, ubicado en el barrio del mismo nombre en la ciudad de Bogotá. En 1979, la Secretaría de Educación con el objetivo de “ Promover la salud de los estudiantes de básica primaria de planteles Distritales, brindándoles diariamente y durante el periodo escolar, un complemento alimenticio de elevado valor nutricional de acuerdo a sus

necesidades básicas de crecimiento y desarrollo características de la edad mediante la formación de hábitos y conocimientos que culminen en la adecuada selección, consumo y aprovechamiento de los alimentos¹ , estableció un programa de suministro de alimentos para las instituciones educativas, en coordinación con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la Alcaldía Mayor de Santa fe de Bogotá.

Mediante el Acuerdo 23 de 1993, el proyecto de Suministro de Alimentos fue reforzado con incremento sustancial en su presupuesto, lo que permitió la apertura de cuatro nuevos restaurantes, de éstos únicamente funcionaron tres hasta 1996:

- Restaurante escolar Clemencia Holguin Urdaneta, (Localidad 18)
- Restaurante Escolar Centro Estudios del Niño, (Localidad 10)
- Restaurante Escolar Nuevo Chile, (Localidad 7)

Para su funcionamiento contaba con una infraestructura totalmente dotada y una planta de personal administrativo y auxiliar capacitadas en manejo higiénico de alimentos. Adscritos a los restaurantes escolares funcionaban los comedores escolares en aquellas escuelas que por necesidades nutricionales de su población, realizaban el transporte de los alimentos ya preparados hasta el establecimiento donde lo consumían los escolares.

Con el Acuerdo 23 de 1993, el proyecto fue reforzado con un incremento sustancial en su presupuesto y comprometiendo a entidades como la Secretaría Distrital de Salud y el Departamento Administrativo de Bienestar

¹ Archivo Proyecto suministro de alimentos Secretaria de Educación

Social, logrando una cobertura horizontal que paso de 4.300 escolares beneficiados en 1994 a 13.000 en 1995.

Durante los primeros meses de 1995, personal encargado del proyecto suministro de alimentos de la SED efectuaron visitas a las escuelas de las Localidades 4, 5, 7, 8, 10, 11, 15, 18 y 19 con opción para ser beneficiadas por los restaurantes escolares según su ubicación y situación socioeconómica. En coordinación con los directores y maestros de las escuelas interesadas en el beneficio del programa, se diligenció un formato de valoración nutricional, tomando como base de datos: el nombre, edad, peso, talla, de todos y cada uno de los niños. Finalmente, procesada y analizada esta información se determinó la población a beneficiar, priorizando las necesidades de acuerdo con los porcentajes de deficiencia nutricional encontrados.

Los resultados de la valoración nutricional mostraron en términos generales, que de aproximadamente 22.540 escolares valorados de ambos sexos, pertenecientes a nueve localidades el 57.17 % (11.533 niños) presentaban un adecuado estado nutricional, mientras que el 46.5% (11.007 niños) mostraban grandes deficiencias.

Conociendo el número de niños a beneficiar, y teniendo en cuenta la capacidad real de producción de cada uno de los restaurantes, se observó la necesidad de crear nuevos espacios para la producción del complemento nutricional. Con la participación y el interés de los directores de algunos establecimientos educativos se define de común acuerdo los que serán restaurantes auxiliares: Nuevo Chile (localidad 7), Los Alpes (localidad 4) y el Rincón (Localidad 11). Así mismo, se trabajó en la adquisición de equipo especializado para la producción del complemento nutricional en procura de

mejorar y ampliar el servicio en los restaurantes pilotos y en la adecuación de los nuevos.

La SED mediante resolución número 5567 de 1996 establece los criterios y procedimientos para la adjudicación y contratación de arrendamiento de los espacios para el funcionamiento de tiendas escolares, restaurantes, cafeterías y casetas de los establecimientos educativos oficiales.

2.2. ANTECEDENTES NUTRICIONALES

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 11 del Acuerdo 23 de 1993, se realizaron los siguientes estudios nutricionales:

En 1994, la Secretaría de Salud, en coordinación con la Secretaría de Educación, desarrolló el Programa de Valoración Integral al Escolar (P.A.I.E.) que diseñó y entregó en las escuelas de básica primaria una ficha de valoración de riesgo escolar, capacitando al docente para su elaboración y seguimiento.

En 1995, la Secretaría Distrital de Salud y la Secretaría de Educación, organizaron un Comité Interinstitucional, y definieron los parámetros a seguir para la valoración nutricional de los niños del Distrito. Este Comité lo integraban estas dos entidades como coordinadoras, junto con el I.C.B.F., el Departamento Administrativo de Bienestar Social, las Universidades Nacional y Javeriana (área de nutrición).

Finalmente, la Secretaría Distrital de Salud diseñó y remitió a los SILOS (Sistemas Locales de Salud), una ficha denominada PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL AL ESCOLAR AÑO 1995 A 1999, en donde con la participación

de un equipo interdisciplinario de las áreas de Medicina, Odontología, Nutrición, Terapia Ocupacional y enfermería de las UBAS (Unidades de Atención Básica en Salud)) de las diferentes zonales, valoró las condiciones de salud.

A través de las valoraciones realizadas en 1994 y 1995 se pudo observar un índice de malnutrición² por encima del 45% del total de la población valorada, acentuándose el problema en los sectores suburbanos, cuyas condiciones sociales resultaron ser muy precarias.

Respondiendo a esto, la SED en trabajo coordinado con profesionales en Nutrición y el Programa Ciudadanos 2001 (de la SED) efectuó actividades educativas orientadas a alumnos, padres y maestros sobre aspectos nutricionales.

En 1997 se contrató con la Corporación Guillermo Ferguson, quien realizó un diagnóstico nutricional y Alimentario, reportando las siguientes acciones³ del Proyecto Suministro de Alimentos:

- Mejoramiento nutricional de los niños incluidos en el programa de suministro de Alimentos.
- Mayor motivación para asistencia escolar representada en la disminución de la deserción escolar.
- Incremento de estudiantes en los establecimientos.

² Malnutrición: Estado patológico consecutivo a un defecto o a un exceso relativo o absoluto de uno o mas elementos nutritivos indispensables, dicho estado se manifiesta mediante pruebas bioquímicas, antropométricas o fisiológicas.

³ No aparece el informe correspondiente, los datos son obtenidos por la persona encargada del programa suministro de Alimentos en ese momento.

- El complemento nutricional como ayuda económica para la familia ya que el niño podía ir tranquilo a estudiar sin pensar en el rebusque para comer.

2.2.1. PROGRAMA DE REFRIGERIOS REFORZADOS

En 1997, mediante el Proyecto No. 4175 Suministro de Alimentos se ejecutaron cuatro acciones: (fuente : archivos Subdirección Servicios de Apoyo PSA SED)

1. Suministro de complementos nutricionales, tipo de refrigerio reforzado mediante proceso licitatorio donde se contrató el suministro distribución y transporte de los mismos, beneficiándose 10.360 escolares de la básica primaria.
2. Suministro de complementos nutricionales, tipo de almuerzo en donde se pasó por un proceso de servicio desde restaurantes escolares con servicio de almuerzo a cargo de personal dependiente de la SED a llamado de ofertas y en los dos últimos años a través de Licitaciones Públicas.
3. Trabajo Interinstitucional. Su objetivo era la concertación y puesta en marcha de acciones conjuntas y complementarias orientadas a la consecución de las metas del proyecto. **No se encontró documentación de la gestión de estas acciones.** (negrilla fuera de texto)
4. Evaluación y seguimiento del impacto del proyecto. **No se encontraron datos de la ejecución de esta acción.** (negrilla fuera de texto)

En 1998 se realizó la LPN –SED –003- 98 para contratar el suministro, transporte y distribución de 55.625 complementos nutricionales diarios en la modalidad de refrigerios reforzados durante setenta días calendario.

En 1997, el señor Secretario de Educación, planteó la posibilidad de contratar con terceros el suministro y transporte del complemento nutricional a cada una de las instituciones beneficiarias del programa, realizando un análisis del servicio que se venía prestando a través de los restaurantes escolares, y se decidió que la mejor alternativa era la de contratar con particulares que manejarán economía de escala, especializados en la prestación de esta clase de servicios, y que garantizaran la calidad e inocuidad de los alimentos así como su entrega oportuna. Con este sistema, la SED simplificó procesos, utilizó mejor su recurso humano y fortaleció el objetivo primordial de la entidad que es la educación.

De acuerdo con estudio de costos directos e indirectos efectuado en este año (1997) a la producción de almuerzos en la SED se determinó que el costo unitario alcanzaría un valor aproximado de \$ 1.670.00 pesos por unidad. En un estudio de mercado realizado por personal de la SED, teniendo en cuenta la porción que consume el niño entre los cuatro y los doce años de edad, y trabajando por el sistema de suministro de alimentos a particulares que manejaran economía de escala, se concluyó que el valor del almuerzo estaba por el orden de \$1.100.00 a \$1.200.00 por unidad, valor mucho menor que el anterior. Además, los restaurantes de la SED no cumplían con los requisitos que establecía el decreto 2333 de 1989 del Ministerio de Salud (vigente en ese año), en cuanto a condiciones sanitarias: de almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos a establecimientos de estas características; igualmente no contaban con el concepto higiénico sanitario de la Secretaría de Salud, ni el personal con el

respectivo carné de manipuladores de alimentos; así como con las normas de seguridad industrial. Por lo anterior, y para garantizar un servicio óptimo se hacía necesario incrementar más los costos.

De acuerdo con este análisis se determinó que el servicio de almuerzos contratado con particulares eliminaría los riesgos a los que estaban sometidos los escolares con motivo del transporte inadecuado de los alimentos en canecas y vehículos manejados por los padres de familia, adicional el tiempo perdido por los docentes que coordinaban estas actividades.

En razón de lo anterior, se inició el proceso de Licitación Pública Nacional LPN SED-001-97 y LPN SED -7-97 para contratar con empresa privada especializada el suministro, transporte y distribución de aproximadamente 1.036.000 complementos nutricionales en la modalidad de refrigerios reforzados y 565.250 almuerzos durante 100 y 85 días calendario escolar respectivamente.

En octubre de 1997, se convocó a la Licitación Pública Nacional LPN SED-027-97 y se contrató el suministro, transporte y distribución de 18.732 refrigerios reforzados diarios y 1.180 almuerzos diarios durante 140 días calendario escolar para 1998.

Sin embargo, la experiencia de la interventoría de la Secretaría de Educación durante la ejecución de dicha contratación, determinó cambiar la modalidad de almuerzos, debido al alto riesgo que representaba la manipulación durante la preparación y el transporte de tal cantidad de comida caliente, (45-65 grados) temperaturas adecuadas para el crecimiento bacteriano, creando una posibilidad alta de contaminación alimentaria riesgosa para la población

escolar. Situación que permitió replantear un cambio de la modalidad de almuerzos por refrigerios reforzados con preparaciones frías y alimentos de bajo riesgo.

En 1999 con la LPN – SED – 002-99 se contrató el suministro, transporte y distribución de 90.0003 complementos nutricionales diarios en la modalidad de refrigerios reforzados durante 100 días calendario.

La Secretaria de Educación a través del desarrollo del Proyecto Suministro de Alimentos ha proporcionado un complemento nutricional diario, inicialmente en la modalidad de almuerzo y refrigerio reforzado y a partir de 1998 en modalidad únicamente de refrigerio reforzado, diseñado con un Menú Patrón que exige un aporte calórico mínimo de 35% del valor calórico total diario estimado de acuerdo con las Recomendaciones Nutricionales de Kilocalorías para la población Colombiana por edad (niños entre 4 y 12 años), aceptado por el I.C.B.F. así:

- Preescolar : 1600 Kilocalorías diarias
 - Escolar : 1900 Kilocalorías diarias
- Con un aporte proteínico mínimo del 9%.

Y con exigencias específicas de calidad y cantidad adaptadas al grupo objetivo cumpliendo con lo establecido por el decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997 del Ministerio de Salud, respecto a Normas y Procedimientos en la Industria de Alimentos.

Los criterios generales que ha manejado la SED para el suministro de Alimentos son:

Recursos financieros (presupuesto), recursos físicos, nivel técnico: grupo etareo, Requerimientos nutricionales, Instituciones educativas estrato 1 y 2, bajo rendimiento, condiciones de pobreza y desatención⁴, para controlar y establecer la calidad de los productos entregados en el programa de suministro de Alimentos desde el año 1997 hasta primer semestre de 1999 la interventoría estaba a cargo del personal de Servicios de Apoyo Proyecto Suministro de Alimentos de la SED donde tenía en cuenta los siguientes aspectos:

- Cumplimiento de las especificaciones técnica nutricionales de cada refrigerio de acuerdo al pliego de condiciones.
- Cumplimiento del contratista de las normas vigentes para la industria de alimentos con el fin de garantizar la mejor calidad e inocuidad de los refrigerios, apto para consumo humano, para lo cual se realizó un seguimiento periódico mediante visitas a plantas y establecimientos ejerciendo control de calidad desde la recepción de materia prima hasta el consumo del refrigerio por parte del niño.
- Cumplimiento de criterios de inclusión en el programa:
- Oficio del establecimiento solicitando entrar al programa
 1. Plan sectorial de educación
 2. Visita al establecimiento seleccionado de acuerdo con el plan

⁴ Datos obtenidos del archivo Proyecto Suministro de Alimentos.

3. Verificar que la institución no estuviera cubierta en otro programa de beneficio nutricional.
 4. Prioridades.
- Control de entregas de refrigerios en cada institución educativa cumpliendo las siguientes normas:
 1. El consejo directivo del establecimiento nombraba una persona responsable con un grupo o grupos de personas que se encargaban cada día del recibo y distribución de los refrigerios.
 2. El responsable debería verificar el número y calidad de refrigerios recibidos y si estaba de acuerdo, colocaba el visto bueno en el formato que entregaba el personal del contratista.
 3. Se informaba al responsable del proyecto sobre cualquier anomalía que se presentaba en la prestación del servicio.
 4. Los refrigerios se entregaban al escolar sin ningún costo.

Se beneficiaba principalmente a los escolares de grados cero, primero, segundo y tercero.

La hora de entrega de refrigerios era antes en el recreo o en cada una de las aulas de clase, y alrededor del suministro de los refrigerios se desarrollaban actividades pedagógicas que fomentaran hábitos de estilo de vida saludables.

2.2.2. PROGRAMA DE I.C.B.F. :

Paralelamente a este Proyecto funciona el programa de Complementación Alimentaria del I.C.B.F. que se describe a continuación:

El I.C.B.F (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) en su área de Promoción y Prevención, ha venido trabajando en programas de Complementación Alimentaria para diferentes grupos vulnerables entre los cuales se encuentran los escolares entre 4 y 18 años de edad. La política del I.C.B.F. es la de desarrollar estos programas con un criterio de selección de las Instituciones Educativas de estrato 1 y 2.

El Programa de Complementación Alimentaria del I.C.B.F. cuenta con varias modalidades:

- Almuerzos
- Refrigerios reforzados
- Refrigerio simple
- Ración alimentaria

El programa esta estructurado para que el costo del Complemento Alimentario sea compartido en un 70% aproximadamente por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el 30% aproximadamente por el escolar o por las juntas comunitarios de acuerdo como lo establezca cada institución. Adicional a esto el I.C.B.F. aporta por cada niño 15 gr. de Bienestarina (harina enriquecida) para que sea suministrada al escolar en diferentes preparaciones.

Para que una Institución Educativa pueda ser incluida en el programa de Complementación Alimentaria, debe hacer inicialmente una solicitud al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, contar con una participación activa de los padres de familia o grupos comunitarios que se comprometan en la ejecución del programa en su parte operativa y en el manejo de recaudo del costo de refrigerio y también se requiere contar con una

infraestructura que le permita el manejo adecuado de los complementos nutricionales en cualquiera de sus modalidades. (FUENTE : Archivos Programa I.C.B.F.).

No se ha realizado una coordinación directa y continua entre el Programa de Complementación Alimentaria del I.C.B.F. y el Proyecto Suministro de Alimentos de la SED Lo que ha ocasionado dificultades en cuanto a cobertura, duplicación del servicio y aumento en la demanda de las instituciones educativas del proyecto de Alimentos de la SED y aumento en la descalificación del Programa del I.C.B.F con una subutilización de los recursos de esta entidad.

En los siguientes cuadros se presenta un consolidado del presupuesto y la cobertura del proyecto desde 1992.

CUADRO 1
CUADRO DE PRESUPUESTO HISTORICO DESAGREGADO Y NUMERO
DE ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PRODUCIDOS

AÑO	PRESUPUESTO ASIGNADO (\$)	ALMUERZOS PRODUCIDOS
1992	\$ 100.000.000	322.400 almuerzos y refrigerios
1993	\$ 120.000.000	306.000 almuerzos y refrigerios
1994	\$ 144.000.000	266.000 almuerzos y refrigerios
1995	\$ 900.000.000	889.000 almuerzos y refrigerios
1996	\$ 1.000.000.000	673.300 refrigerios 751.500 almuerzos 1.424.800 Total
1997	\$ 1.580.248.913	1.036.000 refrigerios 562.250 almuerzos 1.598.250 Total

Fuente: Archivo SED Proposición No. 3 de 1997, Consejo de Santa Fe de Bogotá

CUADRO 2
CUADRO DE COBERTURA POR NUMERO DE LOCALIDADES,
ESTABLECIMIENTOS, ESCOLARES, PRESUPUESTO Y DIAS DE
SERVICIO DE LOS AÑOS 1997-1999

AÑO	LOCALIDADES BENEFICIADAS	ESTABLECIMIENTO BENEFICIADOS	ESCOLARES BENEFICIADOS	PRESUPUESTO ASIGNADO	DIAS DE SERVICIO
1997	12	74	17.050	\$1.581.974.000	100
1998	12	89	21.943	\$3.031.318.000	140
1999	12	183	90.003	\$14.400.000.000	170
%		105	310	361	22

Fuente: SED Proyecto Suministro de Alimentos -1999

2.3 PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS

(segundo semestre de 1999)

Durante el segundo semestre de 1999 el Programa Suministro de Alimentos, inicio una serie de cambios significativos en su estructura interna, como también en la ejecución del programa la cual explicaremos a continuación:

2.3.1. REESTRUCTURACIÓN:

El personal de la SED perteneciente al Programa de Suministro de alimentos trabajó durante este semestre en la elaboración de la planeación estratégica del mismo. Ajustando de acuerdo a las necesidades actuales su objetivo general y planteando sus objetivos específicos y alternativas de estudios para mejoramiento del Proyecto de la siguiente manera :

Objetivo general:

Contribuir al desarrollo integral del niño en su educación y al mejoramiento de la calidad de vida de los escolares mediante el suministro de un

complemento nutricional en la escuela, tomando a esta como factor para compensar muchas de las deficiencias nutricionales, en alumnos de estratos socioeconómicos más vulnerables.

Objetivos específicos:

1. Crear una cultura y un hábito alimenticio en niños de cuatro a diez años de edad de elementos adicionales para su desarrollo.
2. Contribuir al mejoramiento nutricional del niño al complementar su alimentación con un refrigerio reforzado.
3. Disminuir los índices de deserción escolar, mediante un estímulo alimenticio y permitir el incremento del nivel educativo de la población.
4. Incentivar y comprometer a la comunidad educativa beneficiada con el programa para el correcto desarrollo y control de este.
5. Lograr un cubrimiento del 100% en estratos cero y uno de los establecimientos que no cuenten con otro programa de alimentos (I.C.B.F.).

También se determinaron los lineamientos para la solicitud al ingreso del programa (anexo 1 circular) de manera que las instituciones educativas que cumplan con los requisitos establecidos y estén interesados en tener el programa en el año 2000, elaboren un proyecto dirigido a la Subdirección de Servicios de Apoyo en el cual establezcan:

Justificación: Sustentación de la necesidad, preferiblemente con estudios nutricionales realizados anteriormente y estratificación de los sectores.

Objetivos: Objetivos claros y cuantificables, adicionalmente incorporar visión, proyección del programa y población objetivo.

Actividades: Son los pasos y metodología a seguir en los procesos de recepción, control, manejo, almacenamiento, entrega, consumo, manejo de sobrantes, remisión y acreditación de la información referente al programa.

Responsables: son las personas encargadas de realizar las actividades mencionadas anteriormente.

Mecanismos de control: Se debe diligenciar El Formato Unico De Registro De Cantidades De Refrigerios Diarios

2.3.2. PROYECTOS:

Durante el segundo semestre de 1999 para el Programa Suministro de Alimentos, se contrataron tres proyectos con objetivos, planes y acciones diferentes pero que en conjunto permitieran hacer un diagnóstico, análisis, evaluación, y control del Programa para la elaboración de una plan estratégico con el fin de lograr el mejoramiento y proyección del Programa al año 2000. Los tres proyectos a saber son:

1. Una interventoría externa para la ejecución del programa durante el segundo semestre de 1999.
2. Estudio y evaluación del impacto del programa de Suministro de Alimentos a las Instituciones educativas de la SED.
3. Estudio sobre la cobertura actual del Programa Suministro de Alimentos y su proyección hacia el cambio del milenio para su optimización.

2.3.2.1. INTERVENTORIA:

Se contrato a la firma privada Frigoríficos Colombianos S.A. "COLFRIGOS", con orden de consultoría No 336 el objeto de dicho contrato fue: Interventoría Externa de Cumplimiento y Calidad del Programa Suministro de refrigerios reforzados, durante el segundo periodo escolar de 1999. Y cuyo alcance era:

- Evaluar mediante diferentes métodos (auditoría, análisis de alimentos, verificación de procedimientos según propuestas, etc.) el cumplimiento de los compromisos de proveedores y centros educativos receptores de los refrigerios otorgados por el programa dirigido por la Secretaria de Educación del Distrito Capital de Santa fe de Bogotá.
- Ayudar en la evaluación del Cumplimiento, la calidad y el desarrollo del Programa según los compromisos contractuales preestablecidos e informar las no conformidades. La interventoría centrará su atención en las siguientes etapas del Programa:
 - Producción
 - Procedimiento
 - Empaque
 - Distribución y entrega
 - Recepción
 - Consumo
- Verificar el cumplimiento de la composición de los menús, las cantidades entregadas e informar a la Secretaría de Educación del Distrito las condiciones encontradas en las instalaciones del proveedor y de las instituciones educativas en las cuales se les ha asignado los beneficios del Programa.

Como todo proceso de cambio el Programa de Suministro de Alimentos con la intervención de la Interventoría externa realizo una serie de ajustes, en los cuales se modifico algunas acciones de manejo como fueron:

- La información del Programa entre los Centros Educativos Distritales y La Secretaria de Educación, entre los Proveedores y la Secretaría de Educación y entre Proveedores y Centros educativos se canalizó por la interventoría.
- La facturación es verificaba inicialmente por la Interventoría y luego de visto bueno sigue su proceso para pago en la Secretaría de Educación.
- La SED sigue manejando la redistribución de refrigerios entre las instituciones cuando por alguna causa se requiere (paros, salidas etc.).
- La SED elaboró e implemento en este semestre "El formato único de registro de cantidades de refrigerios reforzados recibidos en el colegio" para un mejor control.

Y se redistribuyeron otras actividades con el objeto de agilizar y hacer más eficiente el Programa.

2.3.2.2. ESTUDIO Y EVALUACIÓN DEL IMPACTO DEL PROGRAMA EN LOS CED:

Se contrato a la Doctor Mario Ochoa con orden de consultoría No 482 y cuyo objeto fue: Estudio y evaluación del impacto del proyecto de suministros de alimentos.

El alcance de este proyecto fue

1. Evaluar la red logística de distribución de los alimentos del programa, en relación con sus costos y cumplimiento de metas físicas y financieras.
2. Evaluar el consumo efectivo de los alimentos respecto a dos aspectos :
 - a. Gustos y diseño actual de las dietas
 - b. Consumo real en las escuelas

- c. Efecto de consumo intrafamiliar del alimento del niño beneficiario en el sentido de identificar la calidad de la ración como complemento, sustituto o remplazo de los alimentos familiares.
3. Evaluación económica sobre costo/ beneficio e impacto ingreso familiar.
4. Evaluación de deserción y la inasistencia escolar.
5. Evaluación Nutricional

2.3.2.3. ESTUDIO SOBRE COBERTURA ACTUAL DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y SU PROYECCIÓN HACIA EL CAMBIO DEL MILENIO:

Se contrato a la Doctora Elena Gómez con orden de consultoría No 568, el objeto fue Estudio de la cobertura actual y su proyección hacia el cambio del milenio para su optimización.

Alcance del proyecto:

1. Determinar niveles reales de cobertura del programa Suministro de Alimentos de la SED teniendo en cuenta los adelantados por I.C.B.F. u otras instituciones frente al universo de necesidades.
2. Estudiar los criterios de selección para las nuevas escuelas que desean vincularse al mismo.
3. Identificar los niveles de cobertura necesarios para planear su proyección y efectividad hacia el año 2000.
4. Recopilar información sobre antecedentes del programa y estudios similares.
5. Analizar y evaluar de los informes realizados y resultados obtenidos por los programas de interventoría y Evaluación del impacto nutricional.
6. Identificar las escuelas Distritales con mayor vulnerabilidad escolar no incluidos actualmente dentro del programa de refrigerios.

7. Sensibilización y apoyo al cambio frente al programa con la comunidad educativa.
8. Elaboración de informes correspondientes, conclusiones y recomendaciones.

Los resultados obtenidos en los dos primeros proyectos fueron canalizados en este informe en el capítulo de plan de mejoramiento, para poder elaborar las observaciones, conclusiones y recomendaciones correspondientes para el mejoramiento del proyecto Suministro de Alimentos.

2.4. COBERTURA

En 1999, el proyecto de refrigerios escolares de la SED reporta un total de 90.003 beneficiarios (anexo 18 cuadro cobertura SED) y el ICBF 142.812. La SED cubre aproximadamente 240 escuelas y el ICBF 484, abarcando cerca del 67% de las escuelas de los barrios con mayor proporción de familias con necesidades básicas insatisfechas de cada localidad. El cuadro de cobertura del I.C.B.F. hasta febrero de 2000 se entregó la información de cobertura por lo que está será incluida en el capítulo de plan de mejoramiento.

CAPITULO III

CRITERIOS DE SELECCIÓN Y VISITAS A CED QUE DESEAN VINCULARSE AL PROGRAMA

Propósito: En este Capitulo se presenta el trabajo de campo realizado durante el mes de noviembre de 1999 a los 134 centros educativos que contienen a población preescolar y/o primaria pertenecientes a la Secretaria de Educación de Santafé de Bogotá, y que no tiene Programa de complementación alimentaria, con el fin de aplicar los indicadores de selección que nos permitieron priorizar aquellas instituciones que presentaban un mayor índice de riesgo, para ser incluidos en el programa de suministro de alimentos de la SED.

Este capítulo describe la metodología y los filtros utilizados para la selección del universo a estudiar, la elaboración de herramienta de apoyo (encuesta) utilizada, las estrategias para la recolección de la información SISBEN Y SISVAN, la metodología utilizada en la elaboración de la matriz competitiva, la tabulación, análisis y resultados para la focalización de las instituciones educativas.

3.1. METODOLOGIA

El universo del estudio lo constituyeron las instituciones educativas oficiales de Santafé de Bogotá, de jornadas mañana, tarde (estratos 1 y 2) y completa (Estratos 1,2,3), en los grados de ~~preescolar~~ y básica primaria.

A. Población

Los datos del universo de estudio fueron obtenidos de la información de Centros Educativos Distritales (en su totalidad) suministrada por Planeación de la Secretaria de Educación Distrital - SED.

Criterios de Exclusión

En trabajo coordinado con la subdirección de Servicios de Apoyo de SED se determinaron los siguientes criterios de exclusión.

- Esto no se puede incluir*
- ~~1. Instituciones Educativas que estuvieran cubiertas por programas de suministro de alimentos de la SED y no solicitaron ampliación.~~
 2. Instituciones Educativas que estuvieran cubiertas por programas de complementación alimentaria de otras entidades como el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - I.C.B.F o Departamento Administrativo de Bienestar Social - DABS.
 3. Instituciones Educativas de estrato 3 o más sin jornada ampliada.

En consecuencia, la población total quedo constituida por 88 instituciones educativas, de las cuales 46 requerían de dos visitas para cubrir las dos jornadas (mañana y tarde), convirtiendo el número de visitas requeridas en 134 (anexo 2).

Por cada visita realizada se diligencio una encuesta; en las instituciones donde se visitaron las dos jornadas, cada jornada se evaluó como una institución independiente a pesar de compartir las mismas instalaciones, debido a que tiene características básicas diferentes como son directivas, profesores, alumnos y manejo administrativo.

B. Instrumento

En cada institución se realizó una encuesta (anexo 3) la cual fue revisada y aprobada por la oficina de servicios de apoyo antes de ser aplicada. Esta encuesta contenía 12 preguntas que solicitaba información general de la institución y conceptos relacionados con programas de alimentos

C. Recolección de Datos

Para la realización de las visitas y recolección de datos se utilizo el siguiente esquema:

- a. Se envió una carta de la SED informando a cada institución educativa el objetivo de la visita, fecha y hora, personas encargadas de recolectar la información que debía suministrarse en el momento de la misma.
- b. Se elaboro como herramienta de recolección de información una encuesta.
- c. Las personas que realizaron la encuesta fueron capacitadas para esta actividad, lo que dio confiabilidad en el diligenciamiento y recolección de datos.
- d. Las visitas se realizaron desde el 28 de Octubre de 1999 y hasta el 22 de Noviembre de 1999.

Recolección SISBEN Y SISVAN

Para las instituciones educativas que no contaban con información de SISBEN y SISVAN de los alumnos se elaboro la siguiente estrategia; SISBEN los directivos de cada institución solicitaron a cada alumno un recibo de servicio público de su lugar de vivienda y se estratifico de acuerdo a este; SISVAN los datos de edad, peso y talla de cada alumno se tomaron en cada institución educativa y los datos recopilados se hicieron llegar a la Subdirección de Servicios de Apoyo de la SED, esta información fue entregada al profesional encargado para hacer la evaluación correspondiente.

D. Tabulación y Análisis

Al tabular la información obtenida se encontró información adicional que implicó un nuevo filtro al encontrarse nuevas instituciones educativas que presentaban criterios de exclusión anteriormente mencionados, es decir, del total de instituciones visitadas descartaron 26 instituciones (anexo 10) para el proceso de evaluación y calificación, de estas 17 tienen programa de I.C.B.F o DABS y 9 son de estrato 3 sin jornada ampliada.

Como último filtro para evaluación y calificación se descartaron aquellas instituciones que no tenían información completa del SISBEN y SISVAN (anexo7).

Los registros de la base de datos de las preguntas tabuladas se agruparon por frecuencias los cuales pueden ser revisados en los anexos del 4 al 9. Los resultados cuantitativos de la encuesta se pueden observar en los gráficos de frecuencias (anexos 8-9).

Metodología para la valoración nutricional (SISVAN)

Para hacer comparativos los datos presentados por las instituciones con respecto a la valoración nutricional, se estandarizaron los parámetros utilizados para esta valoración de la siguiente manera :

Las variables antropométricas empleadas como indicadores para la valoración nutricional de los escolares que no estaban clasificados fueron:

- Peso en kilogramos
- Edad en años cumplidos
- Talla en centímetros

Para el análisis de estado nutricional se incluyeron los indicadores:

- peso/edad
- talla/ edad
- peso/talla

Los indicadores peso/edad, talla/edad y peso/talla, se calcularon con base en patrones de referencia, utilizando los estándares antropométricos propuestos para uso internacional por la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.).

La O.M.S. ha establecido la referencia antropométrica internacional en la cual se define:

- Desnutrición: Cualquier valor de peso o talla situado a menos dos desviaciones estándar o más por debajo de la media de un patrón de referencia.
- Sobrepeso : cualquier valor de peso situado a menos dos desviaciones estándar por encima del la medida de patrón de referencia.

- **Obesidad:** Cualquier valor de peso situado a dos desviaciones estándar por encima de la medida del patrón de referencia.

El valor de referencia que define el peso y la talla ideal para los niños entre 0 y 18 años, está basado en curvas de crecimiento elaborados por el Centro Nacional de Estadística de los E.E.U.U. para la población latinoamericana con un seguimiento longitudinal en óptimas condiciones.

De acuerdo a lo anterior se realizó la siguiente clasificación nutricional:

Severo	- 4 D.E o más
Moderada	- 3.99 a - 3.00 D.E
Leve	- 2.99 a - 2.00 D.E
Normal	- 1.99 a +2.00 D.E
Sobrepeso	2 D.E. o más

D.E. desviación Estándar

En los datos recolectados no aparece obesidad.

E. Matriz de Competitiva

Para el análisis de la información se desarrollo un modelo de **matriz competitiva** (anexo 17) en el cual se ponderaron los criterios de focalización para determinar las instituciones educativas con mayor índice de vulnerabilidad.

El objetivo de la matriz de competitividad es hacer una valoración de los factores que inciden en la vulnerabilidad de una escuela para la toma de decisión respecto a su cobertura y prioridad dentro de la ejecución de los programas de la SED.



La matriz se ha desarrollado a partir de cinco factores a saber: valoración del nivel educativo, calificación individual del SISVAN, nivel socioeconómico por alumno - SISBEN, tipo de jornada educativa y presencia del programa Escuelita Saludable.

Las escuelas se valoraron de acuerdo con los siguientes puntuaciones ponderadas donde la máxima calificación es cien puntos.

15%	Rendimiento escolar
35%	SISVAN
35%	SISBEN
10%	TIPO DE JORNADA
5%	ESCUELITA SALUDABLE.

El rendimiento escolar, especialmente en los estadios iniciales del desarrollo, está asociado a la nutrición infantil, de forma tal que existe correlación entre ambos factores. Sin embargo teniendo en cuenta que los datos suministrados por la subdirección de mejoramiento educativo de la SED con respecto a las instituciones de bajo logro diagnosticadas no aportan indicadores claros de todas las instituciones evaluadas se determina un valor de ponderación más bajo al que realmente pueda corresponder.

Al hacer la asignación de las mediciones individuales sobre el SISVAN, se obtiene una preponderancia del factor rendimiento escolar por ser variable discreta, en relación con el objetivo de los programas de la SED.

El SISBEN también es una variable importante que nos acerca al estado socioeconómico de los estudiantes, así mismo se puede considerar que

representa fiabilidad en reflejar la calidad de vida de los estudiantes. Otras variables de menor peso pero de igualmente importantes para la valoración la constituyen el tipo de jornada y la presencia del programa Escuelita Saludable. En ambos casos se colocan puntuaciones a la presencia o no de la característica para señalar un mayor riesgo de la institución.

Rendimiento Escolar

0%	Adecuado
15%	Bajo Logro

En este criterio se premia la presencia de la característica bajo logro y se castiga un rendimiento escolar aceptable para diagnosticar la situación crítica de la Escuela.

SISVAN

5%	Sobrepeso
0%	Normal
8%	Leve
10%	Moderado
12%	Severo

El sobrepeso se considera tan nocivo como la desnutrición y aparece penalizado. Este baremo tiene la ventaja de que permite obtener una medida global de la escuela a partir de las mediciones individuales, debido a que es críticamente imposible considerar una escuela más o menos desnutrida, más sin embargo podemos hacer una valoración de los individuos que asisten al centro educativo.

SISBEN

20%	Estrato uno (1)
10%	Estrato dos (2)
5 %	Estrato tres (3)

Para este parámetro se considera la desventaja socioeconómica como el principal elemento de valoración, siendo los estratos uno (1) y dos (2) los más prioritarios para la asignación de los recursos. Es posible encontrar escuelas en las cuales los alumnos provengan de diferentes estratos al asignado a dicha escuela. En tales casos es prioritario el estatus del alumno sobre el hallado en el centro educativo.

Tipo de Jornada

10%	Jornada Completa
0%	Jornada M ó T

En este caso nos interesa señalar que las escuelas de Jornada Completa son a juicio de la SED de mayor prioridad que las de jornada incompleta.

Programa Escuelita Saludable

5%	Tiene el programa
0%	No tiene el programa

Se espera que las escuelas con Programa Escuelita Saludable presenten una mayor capacidad de respuesta positiva a los proyectos y programas de la SED y por lo tanto un mayor impacto.

3.2. RESULTADOS Y ANALISIS DE ANEXO 4

CONSOLIDADO DE FRECUENCIA DE LAS VARIABLES UTILIZADAS EN LA ENCUESTA

1. Estratificación del colegio

El 89.5% de las instituciones educativas visitadas están clasificadas en estratos 1 y 2 lo que hace representativa la población el universo utilizado.

2. Información de escolaridad:

Población total de alumnos:	44.950
Alumnos preescolar	12.6%
Alumnos de primer grado	18.3%
Alumnos de segundo grado	17.6 %
Alumnos de tercero grado	17.7%
Alumnos de cuarto grado	16.8%
Alumnos de quinto grado	16.5%

La población está más concentrada en los cursos primero, segundo y tercero aunque las diferencias con los cursos cuarto y quinto no son muy significativas indicando una oferta homogénea de cupos para los diferentes cursos. La menor concentración la tiene el curso de preescolar, la cual puede estar influenciada entre otras causas por la oferta en los cupos y la no inclusión temprana a las instituciones educativas de los niños por parte de los padres.

El 48.5 % de la población esta dado por los alumnos de preescolar, primero y segundo que corresponden a los grupos más vulnerables de la población.

La población que cursa sus estudios en horas de la mañana y horas de la tarde no presenta diferencias significativas en cuanto al volumen de estudiantes, factor explicable por la oferta de cupos, ya que las mismas

instalaciones son utilizadas para las dos jornadas mañana y tarde permitiéndoles la misma capacidad.

3. Area para recepción de refrigerios:

Cubos El 58% de las instituciones cuentan con un área destinada para recepción de refrigerios, muchas de ellas son espacios sin ningún tipo de instalaciones o de equipos y son utilizadas para otro tipo de actividades sociales, hay también áreas pequeñas como cocinetas donde se puede hacer la recepción de refrigerios por tiempo corto, pero ya el consumo de los mismos por parte de los alumnos se debe realizar en cada una de las aulas escolares. Estos espacios deben ser bien utilizados para facilitar el manejo y control de los refrigerios dentro de las instituciones educativas.

4. Personas encargadas del manejo de los refrigerios desde su recepción hasta la entrega a los alumnos:

El 44% lo efectúan los profesores, el 16% el personal de servicios generales, el resto del porcentaje lo componen pequeños grupos como son: el rector, la secretaria, el trabajador social, etc. este factor crea la necesidad de seleccionar y capacitar en cada institución a la ó las personas más idóneas para designarle la tarea de la manipulación intrainstitucional de los alimentos logrando una homogeneidad en el manejo y control de los mismos.

5. Actualmente cuenta con algún programa de alimentos:

Cubos El 76 % de las instituciones no están cubiertas por ningún programa de nutrición lo que justifica los estudios realizados para priorizar la incorporación de estas instituciones educativas en los programas de apoyo nutricional.

6. Entidad que suministra alimentos

El 12.6 % de las instituciones educativas encuestadas corresponden al porcentaje de instituciones descartadas por contar con el programa de Complementación alimentaria del I.C.B.F y algunas del D.A.B.S.

7. Han tenido experiencia con otros programas de alimentos

El 55.9% de las instituciones han tenido experiencia con programas de alimentos, lo que representa que se cuenta con algún grado de experiencia en la aplicación de programas de este tipo en más de la mitad de las instituciones en estudio.

8. Motivo del retiro del programa

En el 40% el motivo más frecuente de retiro de programa fue la terminación del contrato, otra causa importante correspondió al incumplimiento de las entidades que ofrecían el programa. Es aconsejable profundizar más en este aspecto para conocer los motivos que realmente llevaron a la no continuidad del programa en las instituciones.

9. El alimento era consumido en el aula de clase

Los alimentos son consumidos en clase en un 49%. Es importante que el refrigerio sea consumido dentro de la institución educativa para garantizar el consumo total del mismo por parte del escolar, así mismo, se logra el control en el manejo de estos alimentos.

10. Cuentan con áreas para preparación de alimentos

El 48% de las instituciones tiene cocina y un 36% cuenta con bodega. Estas áreas se deben aprovechar para hacer un manejo más eficiente de los refrigerios y permite a las instituciones educativas solicitar programas de Complementación alimentaria en otras entidades que exijan instalaciones para el mismo.

11. Tienen acceso a la información del SISBEN

El 85% contestó que si tenían acceso a la información, sin embargo solo el 57% entregó la clasificación socioeconómica de sus alumnos. Es de anotar, que el SISBEN es un requisito para matricularse en cualquier establecimiento Educativo Distrital y es información básica que se debe tener de cada uno de los alumnos para poder ingresar a programas de apoyo.

12. Esta siendo beneficiada por :

- Programa de escolita saludable	28.5%
- Programa de transporte	8%

Los porcentajes de cubrimiento de estos programas son muy bajos. En el caso de las instituciones educativas que cuentan con el programa de escolitas saludables, contribuye para medir el impacto real del programa de suministro de alimentos por lo que se tomó como criterio de prioridad a las instituciones que se conviertan en escolitas saludables.

13. Información acerca de la aceptación de los alimentos.

El 89% no tiene información. Esto se explica por el hecho de que estas instituciones no han tenido un programa de Complementación alimentaria o no han tenido continuidad en los mismos, reflejándose en la falta de información sobre los gustos de los escolares y sus hábitos alimentarios información importante para entidades cuyo objetivo es la educación.

14. Razones que motiva a solicitar el programa de refrigerios

El 98% de los CED encuestados consideran como motivo para solicitar el programa de apoyo de suministro de alimentos, la necesidad nutricional sentida en sus instituciones debido a la alta incidencia de problemas de este tipo en los estudiantes, lo cual se apoya en los resultados del SISVAN que presentan un 54% de desnutrición global clasificada en sus diferentes categorías.

15. Tiene programas de hábitos higiénicos

El 97% tiene programas enfocados al cuidado del medio ambiente y salud oral entre otros; en la mayoría de ellos estos temas se incluyen dentro de la clase de ciencias, sin embargo, las instituciones que pertenecen a escuelas saludables profundizan en otros temas de salud. Es importante sensibilizar a la comunidad educativa en acciones en salud que contribuyan al bienestar estudiantil.

16. Cuenta con consejo directivo

El 97 % cuenta con Asociación de padres de Familia u otras Asociaciones que apoyan las acciones en pro de mejorar el ambiente educativo, lo cual representa una fortaleza para que impulsen, apoyen, intervengan y soliciten

los diferentes programas de acuerdo con las necesidades sentidas en la institución.

17. Existe información de peso - talla - edad

El 58.9% de las entidades educativas contestó que tenían esta información, sin embargo, solo el 47% de las mismas entregaron estos datos para su análisis. Lo que se considera bajo porcentaje si tenemos en cuenta que esta información es obligatoria y básica para esta población preescolar y escolar.

18. Factores que influyen en rendimiento escolar

Se consideraron como los factores más determinantes en el rendimiento escolar los problemas familiares: como baja escolaridad y desinterés de los padres que no permite una guía académica en la casa, maltrato en el hogar, y económicos que implican que el niño salga de la escuela a trabajar en la calle; seguidos por la alimentación inadecuada, lo cual refleja parte de la triste realidad que cobija a las personas de bajos recursos en nuestra sociedad.

19. En cuanto a las observaciones de las instalaciones:

Más del 80% de las instituciones educativas visitadas presentan instalaciones adecuadas haciendo esto referencia a la planta física, ventilación, iluminación y aseo; el 55% cuenta con buenas vías de acceso y en cuanto a los servicios públicos básicos el 82% de las instituciones cuenta con ellos en forma permanente.

3.3. RESULTADOS Y ANALISIS DEL SISBEN Y SISVAN (anexos del 11 al 15)

Con base en los resultados obtenidos de la población escolar de los Establecimientos Educativos Distritales de formación básica primaria, se realizó un análisis del grado de escolaridad en relación con el estrato socioeconómico al cual pertenecen, y la relación con la valoración nutricional en sus diferentes categorías. Finalmente, se analizó el comportamiento en relación con la participación en cada nivel, estrato y categoría nutricional en relación con el total de la población.

Cuadro 7
CONSOLIDADO DE LA ESTRATIFICACIÓN DE LOS ALUMNOS DE
LAS INSTITUCIONES QUE NO ESTAN CUBIERTAS POR PROGRAMAS
PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
1999

GRADO	ESTRATO 1	ESTRATO 2	ESTRATO 3	TOTAL
PREESCOLAR	1280	1733	129	3142
PRIMERO	1882	2400	180	4462
SEGUNDO	1805	2488	146	4439
TERCERO	1569	2540	255	4364
CUARTO	1437	2263	287	3987
QUINTO	1265	2270	261	3796
TOTAL	9238	13694	1258	24190

Cuadro 8
 CONSOLIDADO EN PORCENTAJE DE LA ESTRATIFICACIÓN DE LOS ALUMNOS DE
 LAS INSTITUCIONES QUE NO ESTAN CUBIERTAS POR PROGRAMAS
 PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
 1999

GRADO	ESTRATO 1	ESTRATO 2	ESTRATO 3	TOTAL
PREESCOLAR	41%	55%	4%	100%
PRIMERO	42%	54%	4%	100%
SEGUNDO	41%	56%	3%	100%
TERCERO	36%	58%	6%	100%
CUARTO	36%	57%	7%	100%
QUINTO	33%	60%	7%	100%
TOTAL	38%	57%	5%	100%

En los cuadros No 7 y 8 se observa que la mayoría de la población estudiantil que recibe formación básica primaria en establecimientos educativos base de este estudio, pertenecen al estrato 2 con una participación del 57%; de otra parte, se destaca la población estrato 1 con un 38% , para un total del 95% de la demanda educativa que cubre estos dos estratos. En el estrato 3 hay una participación del 5%.

Se concluye que este tipo de establecimientos educativos no están destinados a la demanda de este estrato, lo cual puede significar que las familias pertenecientes a este grupo socioeconómico (estrato 3) no habitan en el área geográfica de influencia de estos CED, complementado posiblemente con el hecho que las familias de este estrato tienen capacidad de pago para establecimientos de educación privada.

Se observa igualmente una homogeneidad en cuanto a la participación de los estratos 1 y 2 en relación con el nivel educativo, explicable si se tiene en cuenta que la estructura física y operativa de cada curso tiene una oferta limitada y constante. Sin embargo, se destaca el hecho que el 19% de los

alumnos de estos estratos (1 y 2) se concentran en segundo grado de educación básica donde se obtiene también la menor participación del estrato 3.

Finalmente, un análisis en relación con la participación del grado de escolaridad permite observar que existen menos participación en los puntos extremos de la formación primaria así: a nivel preescolar corresponde el 13% del total, y en el grado quinto, este porcentaje tan solo alcanza 15.7 % de la población total.

Como una de las causas justificativas de la menor demanda del preescolar al ingreso al sistema educativo, podría citarse el hecho de la dificultad de movilización del niño para asistir por sí mismo al centro educativo correspondiente. De otra parte la participación en el extremo superior o grado quinto se ve disminuida determinándose como una de las causas la dificultad económica de sus hogares que obligan al estudiante a incorporarse prematuramente a actividades laborales.

Una vez efectuado el análisis anterior se concluye que el mayor grado de demanda se concentra en los niveles de escolaridad de primero a tercero, lo cual corresponde a una concentración del 55% de la población total, justificable si se tiene en cuenta que las edades pertenecientes a estos grupos son controladas por el núcleo familiar, complementado por la falta de independencia para la satisfacción de las necesidades básicas.

Cuadro 9 y 10
 CONSOLIDADO DE LA VALORACION NUTRICIONAL DE LOS ALUMNOS
 LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE NO ESTAN CUBIERTAS
 POR PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
 1999

GRADO	OBREPES	NORMAL	LEVE	MODERADO	SEVERO	TOTAL
PREESCOLAR	70	1025	736	478	318	2627
PRIMERO	94	1511	974	651	531	3761
SEGUNDO	86	1508	1020	550	563	3727
TERCERO	106	1481	979	592	601	3759
CUARTO	59	1385	890	571	439	3344
QUINTO	96	1471	714	507	365	3153
TOTAL	511	8381	5313	3349	2817	20371

GRADO	OBREPES	NORMAL	LEVE	MODERADO	SEVERO	TOTAL
PREESCOLAR	3%	39%	28%	18%	12%	100%
PRIMERO	2%	40%	26%	17%	14%	100%
SEGUNDO	2%	40%	27%	15%	15%	100%
TERCERO	3%	39%	26%	16%	16%	100%
CUARTO	2%	41%	27%	17%	13%	100%
QUINTO	3%	47%	23%	16%	12%	100%

En los cuadros No 9 y 10 se aprecia que de acuerdo con la valoración nutricional el 41 % de la población perteneciente al CED, objeto de estudio, fue clasificado en categoría normal, seguido en importancia por desnutrición leve en un 26% y un poco más homogéneo desnutrición moderada y severa con un 16% y 14 % ,respectivamente. Con menos importancia que los anteriores se observa que un 3% presenta sobrepeso, participación que aún siendo baja puede originarse por un consumo alto de calorías, más no es indicativo de una nutrición balanceada.

En conclusión se tiene que el 56% de la población estudiada presenta deficiencias nutricionales, representadas en relación Peso / talla , Talla/edad,

Peso/edad. En consecuencia el indicador justifica la necesidad inmediata de iniciar acciones de apoyo como programas de complementación alimentaria. **Analizando el comportamiento de la valoración nutricional para cada nivel educativo se observa que no existe diferencias significativas, ya que la participación de cada categoría nutricional para cada grado mantiene un porcentaje similar al descrito en el párrafo anterior es decir, en promedio un 26% desnutrición leve, 16% desnutrición moderada y 14 % desnutrición severa.**

Finalmente se destaca la deficiencia que se presenta entre los grados preescolar y quinto en cuanto a participación en la categoría de desnutrición leve pues, mientras el primero tiene una participación del 28 % el segundo curso alcanza tan solo 23% a pesar de que ambos mantienen el 12% de participación en categoría de desnutrición severa, siendo este porcentaje el más bajo en esta categoría con respecto a los demás cursos.

Un análisis del grado de desnutrición leve muestra que la mayor participación se da en los cursos de primero a tercero, los cuales agrupan el 56% de los 5313 estudiantes valorados en esta categoría.

3.4. MATRIZ COMPETITIVA

MODELO PROPUESTO PARA LA CALIFICACION DE PRIORIDAD DE RIESGO PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DISTRITALES

3.4.1. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS:

Matriz Competitiva:

Es un instrumento de Gestión utilizado para hacer la valoración de los factores que inciden en la vulnerabilidad de una escuela, presentándolos de una manera que puedan ser comparados, evaluados y calificados para la toma de decisiones.

Riesgo:

Estado de vulnerabilidad de un individuo ó población frente a una lesión en particular. Los factores que determinan el riesgo pueden ser ambientales o fisiológicos. El riesgo se puede valorar de acuerdo al grado o incidencia de efectos adversos que puedan esperarse en presencia de un factor o hecho concreto, en comparación con los factores adversos esperados en ausencia de este factor o hecho.

La matriz competitiva evalúa sobre un puntaje total de 100, asumiendo que entre mas cerca esté el puntaje obtenido por la institución educativa mayor la prioridad en que se encuentran los niños que pertenecen a la misma de la implementación del programa de suministro de alimentos.

La matriz contiene 5 criterios de evaluación: Bajo Rendimiento, SISVAN, SISBEN, Jornada de Estudio e implementación del programa de Escuelita Saludable.

A cada criterio se le otorgó una participación sobre el puntaje total, dándole mayor valor porcentual a las variables que se consideran mas importantes y objetivas para evaluar la condición general de la institución, es decir, estado nutricional de los estudiantes y estrato de los mismos (SISVAN y SISBEN).

La distribución porcentual otorgada a cada uno de los criterios se estableció así:

SISVAN	35% = 35 puntos
SISBEN	35% = 35 puntos
BAJO RENDIMIENTO	15% = 15 puntos
JORNADA AMPLIADA	10% = 10 puntos
ESCUELA SALUDABLE	5% = 5 puntos

La siguiente fase consistió en llevar a cabo la distribución de los puntos de acuerdo a las categorías de cada criterio procediendo de la siguiente forma:

A. Asumiendo que los 35 puntos del SISVAN se distribuyeron teniendo en cuenta que cada una de las categorías tienen la misma importancia relativa, sin embargo, en la medida en que el riesgo nutricional se incrementa dicha importancia relativa se acumula. El puntaje obtenido se calcula multiplicando el número de puntos por el porcentaje de alumnos ubicados en dicha categoría.

SISVAN (categorías)	100%	35 puntos
Normal	0%	0 puntos
Sobrepeso	25%	8.75 puntos
Desnutrición leve	50%	17.5 puntos
Desnutrición moderada	75%	26.25 puntos
Desnutrición severa	100%	35 puntos

B. Asumiendo que los 35 puntos del SISBEN se distribuyeron teniendo en cuenta que cada una de las categorías tienen la misma importancia relativa, sin embargo, en la medida en que el estrato sea menor dicha importancia relativa se acumula. El puntaje obtenido se calcula multiplicando el número de puntos por el porcentaje de alumnos ubicados en dicha categoría.

SISBEN (categorías)	100%	35 puntos
Estrato 3	0%	0 puntos
Estrato 2	50%	17.5 puntos
Estrato 1	100%	35 puntos

C. Los puntos que corresponden a bajo rendimiento son 15 los cuales se dividen en dos categorías:

- Categoría 1 si esta incluida dentro de las instituciones educativas reportadas con bajo rendimiento **15 puntos**.
- Categoría 2 si no esta incluida en las instituciones educativas reportadas con bajo rendimiento **0 puntos**

D. Los puntos que corresponden a jornada se otorgaron así:

Jornada	100%	10 puntos
Mañana	0%	0 puntos
Tarde	0%	0 puntos
Completa	100%	10 puntos

E. Los puntos otorgados a escuela saludable son 5 los cuales se dividen en dos categorías:

- Categoría 1 si esta incluida dentro de las instituciones educativas reportadas como escolita saludable **5 puntos**,
- Categoría 2 si no esta incluida en las instituciones educativas reportadas como escolita saludable **0 puntos**.

Para obtener el puntaje total en cada Centro Educativo Distrital se acumulan los valores de cada categoría y sobre este resultado se identifican las instituciones que se encuentran en mayor o menor riesgo, es decir aquellas que demandan el programa de Suministro de Alimentos con mayor o menor urgencia.

Para mayor claridad en la asignación y calificación de los puntajes obtenidos en cada uno de los centros educativos se hace el siguiente ejemplo anexo 1.

3.4.2. PROCESO ESTADISTICO

Se desarrolla completamente la metodología para la determinación del puntaje de prioridad de riesgo para cada uno de los Centros Educativos Distritales que forman parte de la población estudio. Una distribución de frecuencia de dichos puntajes permitió obtener que, en promedio, el puntaje más representativo se cuantifico en 43,81 con una medida de dispersión (Desviación Estándar) de 11,436.

Resultados que nos permiten efectuar una inferencia bajo el supuesto que los puntajes se distribuyen normalmente de la siguiente forma (cuadro No 11 y 12).

Como puede apreciarse si se aplica este modelo a una población con características similares, se estima que el 42% de los Centros Educativos

Distritales del área donde sea experimentado presentará puntajes entre 40 y 60. De otra parte si el resultado final supera los 60 puntos se espera que el 10% de las CED presenten dicha característica.

CAPITULO IV PLAN DE MEJORAMIENTO

Propósito este capitulo hace referencia a las acciones desarrolladas para mejoramiento del Programa Suministro de alimentos, sustentadas en un trabajo de equipo que coordino el proyecto con el fin de identificar los problemas que tenia actualmente el Programa y elaborar las alternativas de solución: mejoramiento de los planes y articulación de información que llevarán a una mayor integración dentro y fuera de la institución, uniendo esfuerzos y mejorando la utilización y optimización de recursos en pro de los programas y actores que intervinieron en este proyecto.

Cabe señalar que en la SED se trabajó con la subdirección de Servicios de Apoyo a la comunidad en el Programa Escuelitas Saludables y La subdirección de Mejoramiento Educativo en su Programa de Rendimiento Educativo. Se recolectaron los datos necesarios de los informes de ejecución de los proyectos de Interventoría del Programa e Evaluación Nutricional, Proveedores actuales de refrigerios, Centros educativos Distritales y se realizaron actividades con el personal de la Subdirección de Apoyo pertenecientes al Programa Suministro de Alimentos.

Fuera de la Institución se realizaron reuniones con el I.C.B.F, Secretaría Distrital de Salud y el Comité local del Plan De Alimentación y Nutrición estando representadas todas las instituciones que tienen relación con acciones de Alimentación a grupos vulnerables.

A continuación se enuncia el desarrollo de trabajo realizado en este proyecto:

DESARROLLO

4.1. INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

El proyecto ha venido desarrollando un trabajo con el I.C.B.F. y el Programa de Suministro de Alimentos de la SED para coordinar acciones que permitan el mejoramiento de los dos programas. (actas de reuniones, anexos 19 al 24)

Se realizó un paralelo del Programa de Complementación alimentaria de instituto y el programa Suministro de alimentos de la SED de la siguiente manera:

Características	SED	I.C.B.F.
Cobertura /2000	115.000 escolares	147145
Edad	4-12 años	5-18 años
Estratos	0-1	0-1-2
Localidades	20	20
Modalidad	Refrigerio reforzado	Refrigerio Almuerzo empresa privada Almuerzo escolar Desayuno
% cubrimiento de Recomendaciones nutricionales	Refrigerio reforzado 35%	Refrigerio 20% Almuerzo empresa privada 40% Almuerzo escolar 30% Desayuno 25%
Costo	Gratuito	Se subsidia un 70% aproximadamente del costo el 30 % debe ser aportado por el escolar de acuerdo a modalidad del refrigerio
Composición de Alimentos	Bebida láctea o jugo Alimento constructor Alimento energético Alimento regulador Postre	Refrigerio: bebida láctea y acompañamiento Almuerzo EP: Proteína, cereal, tubérculo, legumbre, verdura, fruta o jugo. Desayuno: bebida láctea, sólido, fruta. Adicional Bienestarina y Soya.

Se realizaron los cruces de información de cobertura para que los Programas no se dupliquen en una misma institución (anexo 29).

Se acordaron las siguientes acciones:

- La SED determinó cubrir especialmente estratos cero y uno y El Instituto cubrirá estrato dos
- La SED cubre edades entre 4-12 años y e instituto cubrirá de 4 – 18 años.

Es importante la comunicación y coordinación continua de estos dos programas para fortalecimiento de los mismos y mejor optimización de recursos.

El I.C.B.F. quiere fomentar el incremento de la modalidad del desayuno para los escolares apoyado en las bondades que tiene esta modalidad y en el presupuesto que le tiene asignado el Plan de Alimentación y Nutrición.

Se planteó también la posibilidad de utilizar la Bienestarina como un alimento alternativo para los refrigerios de la SED la cual puede ser suministrada por el Instituto, esta oferta será analizada y desarrollada en posteriores reuniones.

4.2. SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTA

El proyecto se reunió con la SDS durante los meses de Diciembre y Enero del 2.000 (ver anexos del 19 al 24), con el fin de hacer los ajustes necesarios al Plan De Alimentación Distrital (documento del cual se hizo referencia anteriormente).

En las reuniones la SED tenia como delegada a una funcionaria de Servicios de Apoyo a la comunidad con la cual se coordino la asistencia a las mismas.

Se realizó una reunión de integración y articulación el día 22 de Febrero del 2.000 con el Programa Suministro de Alimentos de la SED y I.C.B.F. Donde se acordó :

- Un cruce de información de actividades y datos estadísticos
- Actuación en varios niveles de intervención como son: un tamizaje que realizara la SDS para valoración nutricional de los escolares
- Apoyo en la *vigilancia sanitaria* al programa especialmente a los proveedores del mismo, ✓
- Y otra serie de acciones que se irán desarrollando en posteriores reuniones.

4.3. PROGRAMA DE MEJORAMIENTO EDUCATIVO:

El proyecto, teniendo en cuenta el objetivo del Programa Suministro de alimentos en cuanto a rendimiento educativo consideró, de gran importancia involucrar a este programa de SED, para realizar estrategias que permitan a los dos programas el canalizar esfuerzos en pro del mismo objetivo. Para tal efecto se dará a continuación una pequeña reseña de este Programa :

El Programa de rendimiento Educativo se apoya en la atención diferencial de resultados en competencias básicas, contempla estrategias de asesoría y acompañamiento a las instituciones que no obtuvieron resultados satisfactorios, teniendo como estrategia el trabajo en cuatro aspectos básicos: gestión institucional, desempeño docente, uso efectivo de recursos de aprendizaje y desarrollo integral del estudiante en este último aspecto se tiene en cuenta solo el factor socioafectivo.

Teniendo en cuenta el apoyo que existe actualmente con el programa de suministro de alimentos, el proyecto realizo con este Programa una articulación de información, creando la inquietud del Programa de Rendimiento Educativo de incluir dentro del desarrollo integral del escolar, factores como: salud y alimentación. De igual manera se tuvo acceso a la siguiente información:

- a) El listado de las 108 instituciones diagnosticadas como jornadas de bajo logro, información utilizada en el proyecto como criterio de selección para instituciones educativas de mayor vulnerabilidad que tienen prioridad en cubrimiento de programa de refrigerios.
- b) Los informes de diagnósticos realizados a las instituciones con bajo logro que fueron visitadas en este proyecto (en total 10).

Estos diagnósticos fueron realizados por entidades como: Externado de Colombia, Compensar, y Sociedad saberes y Escuelas. El propósito de revisar estos informes fue el de averiguar si se contemplo como factor asociado a los resultados de los logros de las competencias y saberes básicos el aspecto nutricional o de salud, concluyendo que el marco de referencia para estos diagnósticos se baso en Prácticas escolares, ambientes de aprendizaje cultura y clima institucional, estructura organizacional, gestión escolar, recursos humanos, físicos y dotación entre otros, y no se tuvo en cuenta aspectos nutricionales ni de salud.

4.4. PROGRAMA DE ESCUELITAS SALUDABLES

A través del Programa Escuelitas saludables se detecta una de las problemáticas identificadas dentro de las instituciones educativas: la del estado nutricional de los escolares, llevando a planes de acción que involucren apoyo alimentario ya sea como refrigerio o almuerzo escolar.

Se crea la necesidad de unir esfuerzos entre el Programa escuelitas saludables y Programa de suministro de alimentos como respuesta de apoyo al mejoramiento de la calidad de vida del escolar.

El proyecto estableció un puente de coordinación entre los dos programas de manera que quedará como una estrategia de mejoramiento a ejecutar, la coordinación de acciones como:

- apoyo del impacto y sensibilización del programa de Suministro de Alimentos dentro del programa de escuelitas saludables
- acciones de capacitación en temas relacionados con alimentos y salud.

- Flujo y articulación de información que permita realizar acciones y tomar decisiones

4.5. PROVEEDORES DE REFRIGERIOS ACTUALES

Se realizó una visita a las instalaciones de los contratistas actuales (Aerodelicias, Nutrix LTDA, Proveemos y Alimentos Express) del programa de Refrigerios, allí se diligencio una ficha técnica de cada uno de ellos en los anexos del 25 al 28, recopilando las observaciones presentadas al programa teniendo en cuenta la experiencia obtenida durante la ejecución del mismo en el segundo semestre de 1999.

Las observaciones generales se enfocaron a diferentes aspectos en pregunta abierta: (los números al frente de las respuestas corresponden al numero de proveedores que dieron misma respuesta. Total proveedores cuatro (4))

1. Con respecto a los menús

- Los menús actuales son balanceados y nutritivos 2
- Se presenta problema de aceptabilidad debido a que son menús fríos 1
- Se debe tener mayor variedad de alimentos 1
- Se debería disminuir cantidad de harinas 1
- Se dificulta la homogeneidad en frutas por cosecha, precios.2
- El gramaje de alimento proteico es alto para refrigerio

2. con respecto a la Secretaria de Educación

- Se solicita agilizar el tiempo de información de suspensión de refrigerios para aprestamiento de producto 2

- La SED ha demostrado siempre un gran interés en el mejoramiento del programa de alimentos 1
- Se disminuyo notablemente la comunicación directa con SED la cual es indispensable 2

3. Con respecto a establecimientos Educativos

- Mejorar infraestructura de CED para recepción refrigerios 2
- Mejorar las plantas de agua de las CED 1
- Dar capacitación en manejo de Alimentos al personal que lo requiera 3 ✓
- Agilizar reportes apoyo de facturación 1
- No se realiza selección del menú preescolar del escolar en algunas CED 3

4. Proceso de facturación

- Agilizar el proceso desde radicación hasta pago 2 ✓
- Hacer facturación quincenal 1
- Proceso esta bien 1

5. Proceso de control de Ejecución (interventoría)

- Ha sido un proceso de mejoramiento del programa 4
- No existen parámetros claros de evaluación 4 ✓
- Los datos estadísticos no son compatibles con evaluación de muestras 3
- Falta definición de funciones claras de interventoría y SED 1 ✓
- Reporte más ágil de resultados para corrección 1
- Errores en informes que lleva mala toma de decisiones 4 ✓

6. Procesos de información

- Se disminuyo comunicación entre proveedores y CED 1
- Se disminuyo comunicación entre proveedores y la SED 3

- Se deben Incentivar reuniones programadas para mejoramiento del programa 1

4.6. PROYECTO IMPACTO DEL PROGRAMA Y EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Del informe final de este proyecto se elaboraron algunas observaciones, y se traen a mención los aspectos que el proyecto consideró fundamentales para hacer mayor énfasis, sin entrar a detalles ya que estos están bastante explícitos en el mismo informe:

Indicadores de Seguimiento :

Se proponen cuatro formatos de indicadores de seguimiento:

Indicadores de Cumplimiento cuantitativo y cualitativo de metas físicas de beneficiarios y refrigerios, Indicadores de evaluación económica por mes, Indicadores económicos del cumplimiento de la programación de alimentos
Indicadores de cumplimiento nutricional de los alimentos que componen los refrigerios.

Observación: Los indicadores propuestos nos dan una visión más clara del comportamiento del proceso en cuanto a cantidades reales de refrigerios y alimentos en buenas condiciones recibidos y la evaluación económica de los mismos.

Merece llamar la atención, que para utilización del indicador de cumplimiento nutricional se necesita la toma periódica del análisis bromatológico de los refrigerios, examen de laboratorio que no fue contemplado en el Marco de Referencia con que la SED contrato a la interventoría para los análisis de

control para el segundo semestre de 1999, aspecto importante de tenerlo en cuenta máxime si los requerimientos nutricionales son base del cumplimiento de calidad de los menús.

Es importante implementar dentro del programa más indicadores de seguimiento, que nos permitan la evaluación del mismo y de la gestión aplicada en cada proceso del Programa, y de esta manera hacer las correcciones necesarias en los puntos críticos.

Evaluación Nutricional:

a. Los indicadores antropométricos utilizados para la evaluación nutricional fueron:

Talla/edad , peso /edad, peso /talla y Índice de masa corporal en niños mayores de 10 años.

Observación: Estos indicadores nos dan una descripción muy completa del estado nutricional de la población. Los datos analizados reportan la condición nutricional actual de niños con programa de refrigerio y sin programa de refrigerio. Sin embargo, esta acción tomada en dos periodos, inicio de semestre y terminación de semestre para cada uno de los grupos hubiera sido más representativa, lográndose comparar el comportamiento a través del tiempo de los indicadores usados.

Evaluación programa de refrigerios

Se tomaron cuatro aspectos básicos: impacto nutricional del Programa, evaluación consumo de Alimentos y nutrientes, evaluación económica y evaluación sobre estímulo de refrigerio sobre asistencia escolar y participación comunitaria padres de familia.

En cuanto a la valoración nutricional de los niños con refrigerio y sin refrigerio, se pudo establecer que estadísticamente hay evidencia de impacto positivo significativo sobre indicadores de nutrición dando como resultado que los niños beneficiarios del programa tenían un promedio de peso superior significativamente diferente a los niños no beneficiarios.

Otra variable que se tuvo en cuenta fue el tiempo de permanencia de los niños en el programa lo que llevo a determinar, que el haber permanecido más tiempo en el programa, mejora los promedios de todos los indicadores de nutrición que se relacionan con el peso.

Como herramienta de base se elaboró una " Encuesta Base Nutricional" con cinco tipos de formularios para aplicar a niños beneficiarios y no beneficiarios, padres de los niños antes mencionados, docentes, selección de muestra y precios de alimentos.

Observación : Los datos arrojados en esta encuesta presentan una información abundante y enriquecedora para tener en cuenta el proceso de mejoramiento del Programa como la siguiente:

En cuanto a la evaluación del consumo de alimentos y nutrientes se consideró en el informe que el hecho de que el refrigerio representa un subsidio en especie entregado directamente al niño, minimiza la probabilidad de darse el efecto de sustitución y maximiza el aspecto de Complementación de refrigerio.

Este aspecto sustenta o apoya la política del programa en cuanto al consumo del refrigerio por parte del niño dentro de la institución educativa.

El proyecto de evaluación nutricional destaca la gran variedad de alimentos que aportan los refrigerios, lo que permite que la combinación de los mismos traduzca en una bondad nutricional en el diseño y corresponda a una dieta de un estrato superior al 1 y 2. Este factor hace que sea mayor la garantía de que se satisfagan los gustos de los niños beneficiarios plenamente.

Un dato importante, es la información de la encuesta que demuestra que la dieta habitual del niño es inferior nutricionalmente a la que pudiera haber desplazado el refrigerio. Donde se registra como la dieta está sesgada hacia carbohidratos y tubérculos, y es muy pobre en proteínas y otros nutrientes.

Un aspecto importante y determinante para el Programa Suministro de Alimentos fue identificar que los niños no rechazan los alimentos contenidos en el refrigerio, lo que les produce aversión es el estado en que les llegan los mismos. Esto es confirmado también en el informe de la interventoría.

Se hace referencia en el informe de Evaluación del Impacto del Programa de la falta de cumplimiento del pliego de condiciones al no contemplar la interventoría los análisis bromatológicos que conllevan a determinar el cumplimiento o no de las exigencias calóricas mínimas así como también del contenido de nutrientes.

Se consideró reevaluar la capacidad para estimar la frecuencia y cantidad de la recolección de las muestras para el análisis de laboratorio apoyado técnica y estadísticamente.

De acuerdo con la encuesta de base nutricional el 74% de los padres de familia y el 94 % de los docentes contestaron en forma afirmativa el hecho de que el refrigerio si representa un estímulo para la asistencia a clases de

los alumnos, y se pudo determinar que la primera causa de inasistencia es por enfermedad.

Por último, se indica la necesidad de promoción del programa a través de las familias, ya que el 45% de los encuestados no sabían que los refrigerios eran financiados por SED.

Para el capítulo de conclusiones y recomendaciones se tuvo muy en cuenta los resultados obtenidos en este estudio.

4.7. INTERVENTORÍA EXTERNA EJECUCION PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS SED

Para la determinación del cumplimiento de cada proveedor la interventoría estableció cinco parámetros evaluativos, utilizados dentro del periodo comprendido entre el 12 de julio y 30 de noviembre de 1999. Los cuales fueron:

1. Evaluación del cumplimiento de características de los refrigerios (de acuerdo a condiciones de la licitación No LPN-SED-002-99),
2. Evaluación plantas de proveedores,
3. Evaluación microbiológica de los alimentos,
4. Evaluación microbiológica planta de proveedores,
5. evaluación de aceptación de los alimentos y condiciones encontradas en los centros educativos.

Observación: No se establece dentro de los informes el peso que tiene cada uno de los factores anteriores para ser evaluados, ni parámetros máximos o mínimos considerados.

1. Evaluación de cumplimiento de las características de los refrigerios: se pudo observar un promedio de cumplimiento entre el 79.5 y 92.5% datos importantes. Lo mismo sucede con el reporte de incumplimiento de las

características de los refrigerios donde se presenta un promedio de incumplimiento entre 7.5% y 20.5% cifras bastante altas para las cuales no determinan en el informe que sanción o acción se contempló para determinado porcentaje de incumplimiento, esto se observa en todos los proveedores durante todos los periodos de evaluación.

2. Evaluación plantas proveedores: se realizó un buen número de visitas de acuerdo a la siguiente relación:

Proveedor NUTRIX	65 visitas
Proveedor ALIMENTOS SPRESS LTDA	65 visitas
Proveedor AERODELICIAS SERVICIAL LTDA	68 visitas
Proveedor PROVEEMOS ALIMENTAR LTDA	72 visitas

En estas visitas de acuerdo al informe presentado se puede determinar las acciones puntuales, detalladas y minuciosas que tomó la interventoría para establecer el cumplimiento dentro de las plantas de proveedores del decreto 3075 de diciembre de 1997, aspecto que es muy importante y recalca una labor de mejoramiento para garantizar un manejo higiénico sanitario óptimo en cada una de las plantas de los proveedores.

Observaciones: Es importante complementar toda esa información obtenida en cada una de las visitas a las plantas de producción, con indicadores que establezcan el acatamiento por parte de los proveedores, de las recomendaciones generadas en cada una de las visitas y la gestión de seguimiento y control de las mismas por parte de la interventoría.

3. Evaluación de análisis microbiológicos de los alimentos.

Se establecen en este aspecto parámetros muy claros de condiciones de aceptabilidad o no aceptabilidad teniendo en cuenta la presencia de

determinado número y tipificación de microorganismos que perjudican la salud humana.

Observación : es altamente alarmante los resultados que arrojan los exámenes microbiológicos de los alimentos con porcentajes de más del 45% de no aceptabilidad de alimentos que están en el grupo de los constructores (carnes) y reguladores (frutas y verduras) en todos los proveedores lo cual representa que no se esta cumpliendo con la calidad bacteriológica requerida y se presenta un punto critico de riesgo, este aspecto amerita una intervención inmediata que establezca las causales de este fenómeno y se reevaluen cada uno de los aspectos que puede estar influyendo en estos resultados como puede ser: Muestras confiables, representativas; procesos de análisis, contenido de alimentos muy riesgosos, manipulación de alimentos y puntos críticos, medio ambiente, plantas de procesamiento o cualquier otro factor que se crea importante.

El problema social y el costo que representa una intoxicación masiva por consumo de alimentos no aptos, acompañada de una mayor severidad en la cancelación de contratos cuando las visitas demuestren alto riesgo.

4. Evaluación microbiológica de plantas de proveedores

De acuerdo con los datos obtenidos en el informe las condiciones de higiene de las plantas indican un alto riesgo para la preparación de alimentos.

Observación : Es clave el papel que juega la interventoría en el control de calidad del alimento y seguimiento de los procesos de manipulación del mismo, por lo que se hace indispensable establecer normas muy claras de evaluación que permitan controlar, mejorar o terminar un proceso que no

cumple con las normas establecidas y que puedan representar un riesgo alto para la salud de los niños.

Puesto que la interventoría tiene la responsabilidad de la aceptación o rechazo de las condiciones bajo las cuales se desarrolla un contrato, los exámenes de laboratorio y actas de visitas, documentación que se constituye en prueba suficiente para cumplir su objetivo y emitir opinión dirigida hacia la Secretaría con las recomendaciones para el mejoramiento del producto final.

5. Evaluación de aceptación de los alimentos y condiciones encontradas en los Centros Educativos

Para esta evaluación la interventoría toma 7 aspectos que son : Transporte, recepción, almacenamiento en la CED, distribución del refrigerio a los escolares, consumo del refrigerio, manejo del empaque después de consumido el refrigerio, e inconformidad de los alimentos.

Observaciones: Es importante conocer las inconformidades que se tiene con respecto al refrigerio, pero esto se hace más interesante y representativo si se complementa con una información de indicadores de satisfacción de consumo es decir: alimentos que mas consumieron, alimentos que menos consumieron, preparaciones que más les gustan, bebidas que mas consumen, alimentos que más aceptaron los niños y les fue de agrado este es un dato de retroalimentación positiva para la elaboración y/o adaptación de los menús.

Se enfatiza en los resultados obtenidos la importancia de crear una estrategia de sensibilización hacia el programa donde se involucre todos los ejecutores del mismo como: proveedores, Comunidad educativa, padres de familia, SED.

En el capítulo de conclusiones y recomendaciones se tuvo cuenta los resultados obtenidos en este proceso de interventoría.

4.8. INSTITUCIONES EDUCATIVAS

En este proyecto se trabajó directamente con las instituciones educativas visitadas que no tenían Programa de Refrigerios y/o estaban solicitando ampliación de cupo de los mismos, dentro de la encuesta realizadas se contemplaron aspectos que determinaban la posición y actitud de la comunidad educativa frente al Programa y se determinaron acciones necesarias para sensibilizar y detectar la vulnerabilidad escolar de cada una de las instituciones.

Así como también se recalcó la importancia de tener información clara, oportuna, precisa, confiable y actualizada de sus instituciones, que les permitiera conocer su situación real, priorizar sus necesidades y hacer las solicitudes correspondientes apoyados en una documentación estructurada que aumente la posibilidad para conseguir las fuentes de ayuda necesarias, en este caso, el ingreso al Programa de refrigerios.

Se realizó junto con el personal del Programa de refrigerios una visita sorpresa a los Centros Educativos Carlos Alban Holguín y Los Naranjos ubicados en la localidad 7 que contaban con el programa de Refrigerios, donde se pudieron hacer algunas observaciones tales como:

El colegio Carlos Albán Holguín recomienda se retome nuevamente las reuniones mensuales que se hacían con la SED donde se presentaba una comunicación más directa y continua que permitía el coordinar acciones de

mejoramiento del programa, Así también opinaron sobre el refrigerio actual el cual les parece bueno y recalcan la importancia del empaque individual, porciones más pequeñas, y mayor control en la calidad de los alimentos.

El colegio el Naranjo se pudo observar dos posiciones diferentes ante el refrigerio, una la de los docentes donde se anotó que el refrigerio era de mala calidad, que no les gustaba a los niños, que las preparaciones eran malas. Y otra posición la de los niños de la misma institución, donde se les preguntó como les parecía el refrigerio y contestaron que rico, que les gustaba mucho y que las bebidas eran buenas. Al respecto de lo anteriormente comentado, se hará las conclusiones y recomendaciones en el capítulo correspondiente.

CAPITULO V

ALTERNATIVAS DE MODIFICACIÓN DEL REFRIGERIO PARA AUMENTAR COBERTURA Y OPTIMIZAR RECURSOS

Propósito: En este capítulo se sustenta técnicamente, las modificaciones que se pueden realizar en el refrigerio reforzado que actualmente suministra la Secretaria de Educación en su Programa – Suministro de Alimentos.

Con el fin de adaptar el refrigerio a las condiciones de aprovechamiento y consumo del mismo por parte del escolar.

Se toma como base estudios técnicos realizados de alimentación escolar y los resultados obtenidos de los informes del Proyecto evaluación del Programa y de la Interventoría externa durante la ejecución del mismo, para lograr una optimización de recursos y poder aumentar su cobertura.

Conceptos:

Programas de Complementación: Se entienden aquellos Programas en que la asistencia nutricional está ligada a entrega de alimentos crudos o procesados, ya sea uno o varios.

Estos Programas son asumidos por sectores e instituciones que dentro de su función social tiene objetivos de protección a grupos de población vulnerables. Los programas de complementación se comprometen

usualmente con el mejoramiento del estado nutricional de la población beneficiaria.

Programas de Suplementación: Son aquellos donde la asistencia nutricional, está dada por la entrega de nutrientes específicos, dirigidos a subsanar carencias nutricionales. Es el caso de entrega de micronutrientes de manera profiláctica como el hierro y el ácido fólico. La suplementación no se compromete con el mejoramiento del estado nutricional de la población beneficiaria, sino con la disminución de la prevalencia de una carencia nutricional específica.

El Programa de Suministro de Alimentos de la Sed es un Programa de Complementación Alimentaria.

Apoyo técnico:

Como se ha demostrado durante el desarrollo de este Proyecto, uno de los factores de alto impacto en la calidad de vida del escolar es la parte nutricional.

Aparte de los efectos que la desnutrición o las deficiencias específicas de nutrientes puedan tener en aspectos de la socialización y el aprendizaje, recientemente se ha estudiado la interferencia que produce el estado de ayuno en diversos aspectos del aprendizaje.

El ayuno de más larga duración ocurre durante la noche, cuando el niño duerme, después de una noche sin alimento se han señalado cambios metabólicos intensos asociados al ayuno, hay una reacción orgánica entre la insulina y el glucagón (Hormonas reguladoras para utilización de calorías)

poniendo en movimiento fuentes endógenas de energía para suplir adecuadamente sus requerimientos energéticos. Estos ajustes tienen como función la provisión de substratos energéticos suficientes para el metabolismo cerebral. Cuando este ayuno continúa hasta el mediodía, el organismo intensifica la activación de mecanismos compensatorios para mantener la Homeostasis (mantenimiento del equilibrio interno para mantener la salud). Esta inestabilidad fisiológica temporal por la que atraviesa el niño que no desayuna tiene un costo funcional, en lo que se refiere al funcionamiento cerebral produciéndose cambios que pueden afectar al rendimiento escolar, capacidad de aprendizaje, aspectos de tipo cognoscitivo y rendimiento físico. (investigaciones IDEP- 1997)

En investigación realizada por Pollitt (1996) para determinar el impacto educacional y nutricional del programa de desayunos escolares en Perú. Se obtuvo como conclusión, que al parecer el cerebro es sensible a la disponibilidad de nutrientes en el corto plazo. El ayuno después de una noche y en la mañana produce un estado fisiológico acompañado de cambios en la función cerebral, particularmente la memoria reciente y esto afecta mucho más a los niños a riesgo.

La SED en su Programa Suministro de Alimentos, ha mantenido una posición muy clara y objetiva, logrando actualmente un refrigerio de alta calidad nutricional y con exigencias higiénico sanitarias que garanticen al escolar un producto óptimo de forma gratuita.

Este hecho ha llevado al Programa a un posicionamiento dentro del medio, que le ha implicado un aumento en la demanda del mismo, la SED en su continua búsqueda de alternativas para aumentar cobertura dentro del límite de su presupuesto.

El proyecto presenta dos alternativas para poder lograr un refrigerio de alta calidad nutricional, con un costo que le permita aumentar cobertura, a continuación describiremos las alternativas:

Alternativas de modificación del refrigerio

El actual refrigerio fue diseñado para reemplazar un almuerzo escolar aportando el 35% de las necesidades calóricas diarias, y con un contenido de alimentos bastante completo, sin embargo, este contenido no es consumido en su totalidad por los niños debido a que no es un sustituto del almuerzo, y es tomado como un complemento a su alimentación diaria. (Fuente: Resultados Proyecto de Evaluación).

Conscientes de esto, y con el objeto de la mejor utilización y optimización de los recursos disponibles se propone:

1. Modificar el refrigerio actual para ser equivalente a un desayuno escolar, aportando el 25% de las recomendaciones diarias para este grupo de edad, y con las cantidades de alimentos adecuadas para que sean consumidas totalmente por el escolar, sin descuidar una distribución equilibrada en el aporte de nutrientes que continúe con las bondades del anterior, pero más optimizado.

Este refrigerio contiene los tres grupos de alimentos indispensables para una buena nutrición tales como:

- Constructores
- Reguladores
- Energéticos

Con un aporte de Nutrientes equilibrado que permita la buena utilización de los mismos así

Calorías :	25% del VCT
Proteínas	12%
Carbohidratos	63 %
Grasas	25%

VTC : valor calórico total recomendado día.

Con un contenido de alimentos que satisfaga al escolar de la siguiente con dos tipos de menú:

- a) Bebida láctea o jugo
 - Alimento proteico
 - Energético

- b) Bebida Láctea
 - Energético
 - Fruta

Continuando con la variedad, que permita un arrastre de micronutrientes como son: Calcio, Hierro, Vitaminas y otros Minerales, que no se pueden obviar como elementos fundamentales para el desarrollo físico y mental del escolar.

Es importante tener en cuenta el horario de distribución de este refrigerio, el cual debe ser entregado al niño en las primeras horas de la mañana, para lograr su máximo aprovechamiento como se referencia anteriormente.

De esta manera, se puede lograr una disminución en el costo del refrigerio, mayor cobertura y algo muy importante el mejor aprovechamiento del mismo por parte del niño.

2. La segunda alternativa se plantea al poder complementar el refrigerio actual o el propuesto en alternativa uno (1) con un alimento enriquecido que mantenga la calidad nutricional y a la vez disminuya costo como es la Bienestarina.

¿Qué es la Bienestarina?

Es un alimento de alto valor nutricional, con una formulación técnicamente planeada para aportar proteínas, gracias a un balance adecuado de aminoácidos esenciales, calorías, vitaminas y minerales.

La Bienestarina está hecha con: leche en polvo descremada, harina de soya desengrasada, harina de un cereal (arroz o trigo), vitaminas o minerales.

Valor Nutricional en 100 gr.:

Calorías	319
Proteína	26 gr.
Grasa	1.4 gr.
Carbohidratos	58.2 gr.
Calcio	512 mg.
Hierro	14.1 mg.
Tiamina	1.99 mg.
Vitamina A	2000 UI
Riboflaviana	0.5 mg.
Vitamina C	27 mg.

De acuerdo con la Resolución No. 11488 del 22 Agosto de 1984, del Ministerio de Salud, La Bienestarina cumple con los requisitos para clasificarse como un alimento enriquecido.

Es un alimento producido por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para mejorar la nutrición del pueblo Colombiano.

ALMACENAMIENTO: El tiempo de vida útil de la Bienestarina es de 6 meses, siempre y cuando se tenga buenas prácticas de conservación, manipulación, y almacenamiento de este producto.

Preparaciones : Es un producto que tiene facilidad de manejo y puede ser usado en diferentes preparaciones como: bebidas, productos de panadería, pastelería y postres etc.

Es una alternativa buena que mantiene el valor nutricional de los refrigerios y baja su costo al poder ser reemplazado por uno de los componentes del refrigerio actual, y por ser un producto entregado por el I.C.B.F. para este tipo de Programas.

CAPITULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1.- Durante el desarrollo de este proyecto se han ido implementando acciones de mejoramiento del Programa suministro de Alimentos en diferentes niveles tales como:

- a. Se revisaron, evaluaron y modificaron los objetivos del programa así como también se crearon nuevas estrategias para el manejo del mismo, estas acciones fueron realizadas por los funcionarios pertenecientes al Programa Suministró de Alimentos
- b. Se elaboró un plan que contemplaba los requisitos para elaborar la solicitud de inclusión de los Centro educativos al Programa de refrigerios de manera que permitiera optimizar el uso de sus recursos.

Estas acciones demuestran el cambio del Clima y la Cultura Organizacional que se está presentando dentro del Programa, y que contribuye al mejoramiento del mismo al permitir la implantación y la aceptación de nuevas estrategias.

2.- Se coordinaron las acciones entre el Programa Suministro de Alimentos de la SED y el Programa de Complementación Alimentaria del I.C.B.F. siendo que ambos tienen cobertura sobre la misma población objetivo. El proyecto realizó acciones de acercamiento entre estos dos programas como se informa en el capítulo IV del Plan de Mejoramiento, dejando establecida una agenda de trabajo y concertación de acciones que permitan la

articulación de información y optimización de recursos de estos dos programas.

3.- Se llevó a cabo un acercamiento con el Programa de Escuelitas Saludables, y se elaboró la propuesta de acciones de apoyo entre estos dos Programas, que se encuentra explícita en el capítulo IV del Plan de Mejoramiento, para ser analizadas y concertadas entre los dos Programas.

4.- Se realizó un acercamiento con el programa de Mejoramiento Educativo, para unir acciones que apoyen el impacto del Programa Suministro de Alimentos sobre el rendimiento académico, como se presenta en el capítulo IV del Plan de Mejoramiento. Estas acciones serán concertadas con el Programa de Suministro de Alimentos.

5.- Para darle continuidad a las actividades de los numerales 2, 3 y 4 de este Capítulo, se recomienda que dentro del grupo de la SED se cuente con la asesoría técnica de un profesional Nutricionista como apoyo a las políticas nutricionales y acciones que se concerten.

6.- Se visitaron 134 instituciones educativas con una población escolar de 44.950 alumnos, que no estaban cubiertas por un programa de Complementación Alimentaria, con el fin de aplicar los criterios de selección para focalizar las de mayor riesgo, sacando las siguientes conclusiones:

- a. Siendo el SISBEN un indicador de la estratificación socioeconómica, y requisito indispensable para la matrícula en los CED. Se encontró que solo el 57% (76 CED) de las instituciones educativas visitadas contaban con esta información. Por lo que se recomienda exigir a los CED tener esta información

como base para cualquier solicitud de apoyo, y específicamente inclusión al Programa Suministro de Alimentos.

b. La comparación que se estableció de la estratificación de la escuela con respecto a la de los escolares que la componen se pudo establecer que no es representativa. Se recomienda en aquellas instituciones que lo ameriten se tome en cuenta el SISBEN de los alumnos para la toma de decisiones.

c. Se encontró que el 98% de los CED consideró como uno de los motivos más importantes para solicitar el refrigerio, la condición nutricional de sus alumnos. Sin embargo, solo el 47% de las instituciones educativas tenían el dato del SISVAN o la información de peso y talla de los escolares para su clasificación nutricional.

Se hace necesaria la concientización de la Comunidad Docente de la importancia de la valoración nutricional de sus alumnos, o por lo menos, tener actualizados los registros de peso y talla, medición que debe efectuarse mínimo dos veces al año.

Para la realización de esta acción se requiere un entrenamiento a través de un taller para el personal de docentes, con el fin de enseñarles las técnicas de medidas antropométricas e involucrar esta actividad dentro del desarrollo normal de la institución. Se recomienda también normatizar esta práctica para las instituciones que cuenten con el beneficio de los refrigerios.

d. Se detectó que el 56% de la población escolar analizada en los CED sin Programa de refrigerios, presenta deficiencias nutricionales representadas en los indicadores Peso / talla, talla/edad y peso /edad con resultados como: 26% DNT leve, 16% moderada y 14% severa, no encontrándose diferencias significativas por cursos.

Las estadísticas anteriores, justifican aún mas la necesidad inmediata de iniciar acciones de apoyo con el programa suministro de Alimentos y del trabajo dentro de la Secretaría de Educación, para garantizar los recursos, las estrategias a seguir para ampliar su cobertura a los estratos menos favorecidos.

e. Debido a los recursos insuficientes para poder cubrir toda la población escolar con el programa de refrigerios se crearon criterios de selección para focalizar a las instituciones con más alto riesgo. El proyecto trabajó a fondo este aspecto aplicando criterios claves establecidos junto con la SED como la estratificación socioeconómica de las instituciones y de los alumnos, situación nutricional, rendimiento académico, jornada ampliada y el pertenecer como Escuelitas Saludables.

Se elaboró y aplicó la Matriz Competitiva, herramienta eficaz para ser utilizada en cualquier CED para clasificar el grado de riesgo de la institución (en el capítulo III se amplía este proceso).

De acuerdo con los criterios antes mencionados, se clasificaron las instituciones educativas de acuerdo al riesgo presentado, priorizándolas para la canalización de los recursos. Todas las instituciones presentaron algún grado de riesgo (anexo 17).

7.- En el proyecto de Evaluación Nutricional se realizó un estudio vertical para la valoración de indicadores antropométricos, reflejando la situación nutricional actual de la población, no es posible medir el impacto nutricional del programa en los niños beneficiarios del refrigerio, por cuanto no se cuenta con parámetros comparativos que nos lleven a conclusiones claras y objetivas de cambio en ganancia de peso o mejoramiento en el estado nutricional.

Por lo tanto, es importante tener en cuenta que para medir el impacto nutricional de un programa con indicadores antropométricos, se requiere de un estudio longitudinal donde se presenten mínimo dos períodos de medidas que nos arrojen datos comparativos que permitan un estudio de seguimiento.

8.- La interventoría externa, ejerce una función de control y seguimiento sobre el cumplimiento de las cláusulas del contrato; responsabilidad del grupo de la SED que determina el qué, cómo y cuándo los elementos básicos de un contrato.

Por lo que se recomienda en el marco de referencia elaborado por la SED para la interventoría se tengan en cuenta factores como:

- Parámetros claros de evaluación
- Peso de cada uno de esos parámetros
- Aplicación de indicadores que reflejen el seguimiento de cumplimiento del contrato por parte de los proveedores
- Evaluación de impacto de cumplimiento sobre el valor total del contrato,
- Sanciones por incumplimiento de lo pactado

- Exámenes de laboratorio representativos de acuerdo con las condiciones exigidas, entre otros.

Es importante que la Interventoría de Alimentos, sea un ente controlador, que se proyecte hacia el futuro con planes de mejoramiento, pero que tenga acciones oportunas ante la detección de problemas que necesiten decisiones inmediatas. Para poder cumplir lo anterior, se requiere sistema de información oportuna, periódica y constante, con elaboración de formatos que contengan los datos necesarios diligenciado totalmente y llegue a la SED en períodos no mayores de quince días y de ser necesario con reportes inmediatos a los proveedores para su corrección.

Un proceso de control. debe estar acompañado de un proceso efectivo de retroalimentación, que realmente sea el punto de partida que induzca a la toma de decisiones para corregir, cambiar o mejorar. Se recomiendan a continuación algunos indicadores para este proceso, pero pueden utilizarse muchos más de acuerdo con lo que se quiera medir:

Indicadores Cualitativos:

- Porcentaje (%) de cumplimiento: Número de refrigerios recibidos/ Número de refrigerios contratados
- Porcentaje (%) de calidad: No de refrigerios recibidos en buen estado/ No de refrigerios contratados
- Porcentaje (%) de cobertura escolar: No de alumnos que reciben refrigerios/ No total de alumnos. (este se puede utilizar por curso o nivel educativo)

Evaluación económica

Porcentaje (%) cumplimiento de presupuesto: $\text{pago recibido/pago total pactado}$ (para ver avance en el pago).

Porcentaje (%) refrigerio entregado / refrigerios contratados (avance en la ejecución)

Porcentaje (%) beneficiarios efectivos / beneficiarios presupuestados (cobertura real)

Cumplimiento Nutricional

Se miden con respecto a las variables nutricionales al comienzo y al final de un período sobre una muestra del mismo tipo de alimento. Se puede comparar:

Porcentaje (%) cumplimiento: $\text{Componentes nutricionales observados / Componentes nutricionales contratados}$.

Porcentaje (%) cumplimiento: $\text{Pesos observados/ pesos contratados}$

9.- Se recomienda además crear un Banco de Datos de Alimentos, donde se consigne: los alimentos de mayor aceptación, las preparaciones que mas gustaron, variedad de alimentos incluidos en los diferentes menús, presentación de alimentos, alimentos menos aceptados, alimentos que presentaron mas riesgo, etc. toda información que permita a la persona que rediseñe los menús tener herramientas suficientes para hacerlos más agradables a los niños, más facilidad en el manejo, menor riesgo de contaminación y que cumplan con los recomendaciones nutricionales exigidas.

Estas acciones se pueden coordinar con los proveedores, así como también se debe incentivar a la investigación de nuevas preparaciones que se acondicionen más al sistema de manipulación de los mismos y a su empaque.

10.- Se recomienda elaborar estrategias de sensibilización hacia el Programa: en la comunidad educativa, padres de familia. Se puede iniciar con los CED que inicien con el programa en este año, ya que están más motivados. Se pueden establecer normas de manejo del refrigerio dentro de los CED y su correspondiente capacitación.

11.- Se hace necesario enseñar a los niños a reconocer la calidad e importancia de los refrigerios y hacer del momento del consumo de refrigerio momentos pedagógicos.

12.- Se recalca la importancia del consumo del alimento dentro de los CED, permitiendo a los docentes supervisar el consumo del refrigerio por parte del escolar, garantizando de esta manera que sea utilizado el recurso por la población objeto y disminuya el riesgo de contaminación del alimento por mal manejo extrainstitucional.

13.- Como resultado de los Proyectos de Evaluación e Interventoría se determina que disminuyó el índice de deserción escolar comparado con años anteriores, pero no se establece los valores porcentuales de los mismos.

Se recomienda estos indicadores llevarlos con datos cuantitativos para que sean analizados efectivamente.

14.- Se recomienda trabajar junto con proveedores y hacer estudios para ver alternativas de empaques, teniendo en cuenta los factores de contaminación, protección del alimento y costo.

15.- La ejecución del Programa durante el segundo semestre de 1999, se concluye que presentó fallas en la calidad y la cantidad de los alimentos. Estos factores tuvieron un gran impacto en los resultados obtenidos por la interventoría, sin embargo, esto no se puede aducir al diseño del programa sino a fallas durante la ejecución del mismo.

16.- El estudio de Evaluación Nutricional concluyó que de acuerdo al análisis de la composición nutricional de los refrigerios, se hace énfasis en el óptimo carácter de su composición nutricional con una exigencia del 35%, así como el hecho de que las otras especificaciones técnicas solicitadas procuraron que la capacidad de arrastre permitiera la adecuación de otros nutrientes por encima del 35%, indicando que la densidad nutricional del refrigerio es excelente.

17.- Merece la pena destacar desde el punto de vista nutricional el hecho de que el refrigerio actúa como un complemento alimentario y que el efecto de sustitución es muy pequeño.

Esta aseveración nos lleva a concluir que el aporte del refrigerio está dado en un aumento en el consumo de alimentos y nutrientes diario del niño durante el período escolar y no se presenta sustitución por el almuerzo.

18.- De acuerdo con los datos del estudio de Evaluación nutricional, se consideró por parte de los docentes que solo el 9% de los niños asisten a clase desayunados.

Este aspecto hay que tenerlo en cuenta y establecer indicadores de seguimiento que nos permita cuantificar esta situación.

19.- En cuanto a los proveedores de refrigerios actuales del programa, se estableció que son empresas que cuentan con experiencia en el manejo de este tipo de programas, con profesionales encargados del diseño del menú y control de calidad interno.

Teniendo en cuenta el número de proveedores especializados en manejo de alimentos que están actualmente en el Programa de Refrigerios, se recomienda la utilización del Benchmarking Cooperativo entre ellos, coordinado por la interventoría como estrategia para la implementación más rápida de acciones de mejoramiento en la ejecución del programa.

20.- De acuerdo con la experiencia adquirida durante el desarrollo de este proyecto, la identificación de necesidades del programa y la información recolectada a través del mismo, se hace un replanteamiento en el capítulo V para la modificación del refrigerio en dos modalidades que permitan:

- Un aumento de cobertura del programa.
- Mantener la calidad nutricional.
- Mejor aprovechamiento fisiológico del refrigerio por parte del escolar
- Optimización de los recursos de acuerdo con las limitaciones presupuestales.

21.- De acuerdo al trabajo realizado junto con la SED y el I.C.B.F. se determinó la cobertura para el año 2000 de estos Programas, y así mismo, se identificó los establecimientos que carecen de este tipo de programas. Con el siguiente resultado:

Total población aproximada: 670.000

Información datos Población matriculada: 588.072

Cobertura de los programas

ESTRATO	SED	ICBF
0	1.687	1.205
1	20.799	12.610
2	61.261	33.219
3	0	37.437
4	0	1.135
5	0	120
6	0	300
Sin estratificación	42	1.730

Otros por identificar: 2.170

TOTAL SED: 87.137 (14.81%)

TOTAL ICBF: 88.865 (15.11%)

TOTAL: 176.023

NOTA: Estos datos se deben seguir actualizando, debido a que la información aún está en proceso con el ICBF.

22.- Por lo expuesto, se puede concluir que el Programa de Refrigerios de la SED, es un ente dinámico de apoyo, con un gran impacto de beneficio social, lo que exige un proceso de mejoramiento continuo para optimizar la utilización de sus recursos y la coordinación con otras áreas afines inter y extra institucionales, con el propósito de comprometer el mayor numero de acciones para el cumplimiento final del objetivo, como es:

“Contribuir al desarrollo integral del niño en su educación y al mejoramiento de la calidad de vida de los escolares.”

ANEXO 1
ALCALDIA MAYOR DE SANTA FE DE BOGOTA
SECRETARIA DE EDUCACION
COMPONENTE SUMINISTRO DE ALIMENTOS
SAN CRISTOBAL Grupo 1 AERODELICIAS II SEMESTRE

	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	MAÑANA			TARDE			LOC
			PREE	PRIM	TOT	PRE	PRIM	TOT	
1	ALTAMIRA	Cil.42ASur No.12A-27 Este	30	399	429		278	278	707
2	AGUAS CLARAS	camino a ubaque aguas clara	30	183	213			0	213
3	PANTALEON GAITAN	Cra 12 Este n 13 42Sur	30	181	211	36	152	188	399
4	BELLAVISTA	Cra.9Este No.38-90 sur	33	312	345	30	311	341	686
5	BELLO HORIZONTE	Cl.34 sur No.2-65 Este		550	550		550	550	1,100
6	CHIGUAZA	Km7 carretera a oriente	36	299	335			0	335
7	CIUDAD DE LONDRES	Km7.5 carretera a oriente	29	279	308			0	308
8	EL MANANTIAL	Carretera a oriente No.12-24	26	145	171	29	128	157	328
9	JOSE MA. CORDOBA	Cil 28 Sur No.2-27 Este		377	377	54	272	326	703
10	JUAN REY	Cil 70 sur No.13-B-37	31	345	376	60	321	381	757
11	JUANA ESCOBAR	Cil 60 Sur No.15-44 Este			0	31	224	255	255
12	LA BELLEZA	Cl.64 Sur No.10A-39	29	315	344	58	281	339	683
13	LA GLORIA	Cl.44 sur No.6-64 Este		187	187		198	198	385
14	LA GRAN COLOMBIA	Cra.19E. No.9A-10 sur	27	160	187	30	142	172	359
15	LA NUEVA GLORIA	Cl.47 Sur No.12-27 Este	29	326	355	55	306	361	716
16	LOS ALPES	Cra.12 Este No.29-59 Sur	30	324	354	30	327	357	711
17	LOS LIBERTADORES	Cra.11C Este No.57A-sur	30	285	315	34	316	350	665
18	MORALBA S.O.	Cl.43Sur Tr.1 Este	60	295	355	55	284	339	694
19	NUEVA DELHI	Tv.14 e. Calle 61A sur	47	212	259		150	150	409
20	QUINDIO	Cil. 54C surNo.15-05 Este	34	340	374	31	327	358	732
21	REP. DE CANADÁ	Cra.7 Este No.29-00 Sur	60	250	310	54	248	302	612
22	REP. DE ISRAEL	Cl.44 sur No.6-64 Este	25	192	217	28	194	222	439
23	REP. DEL ECUADOR	Cr 3 Est No 6 A 45 sur	51	394	445			0	445
24	SAN CRISTOBAL	Cra 7Este N1476 Sur	30	360	390	27	186	213	603
25	SAN LUIS RURAL	Cra.12Este No.57-50 sur	84	271	355	83	270	353	708
26	SAN VICENTE	Av.32 Sur No.6A-30 Este	59	367	426	49	335	384	810
27	REP CANADA II	Cil 13 f Este No 54 00		308	308	30	270	300	608
28	SANTA INÉS S.O.	Cra.5 Este No.33A-80Sur	31	298	329	33	296	329	658
29	SANTA RITA S.O	Cil 49 Sur No 4 00 este	30	279	309	28	233	261	570
30	EL CONSUELO	Cr 15 Este No 46 - 60 S		236	236		247	247	483
31	LA PENINSULA	Crr 1 Este No 49 - 05 S	28	346	374		375	375	749
32	OMAR TORRIJOS	Cr 7A No 35 B 00 Sur	33	233	266	32	251	283	549
33	JOSE MARIA CARBONELL	Av 1 A No 4 - 11	65	518	583			0	583
34	SANTAFEREÑA I	Cil 30 a sur No 11-70 Este	32	316	348	30	323	353	701
	TOTAL		1,059	9,882	10,941	927	7,795	8,722	19,663

Total Grupo : 22,101
237 de Preescolar
2,201 de Primaria

ANEXO 1

ALCALDIA MAYOR DE SANTA FE DE BOGOTA
SECRETARIA DE EDUCACION
COMPONENTE SUMINISTRO DE ALIMENTOS
COMPONENTE SUMINISTRO DE ALIMENTOS 1999 REAL SEGUNDO SEMESTRE
LOCALIDAD 5 USME Grupo 2 AERODELICIAS

	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	MAÑANA			TARDE			TOTAL LOC
			PREE	PRIM	TOT	PRE	PRIM	TOT	
1	BARRANQUILLITA	Dig.87 Sur Cra.31 Este	33	190	223	31	275	306	529
2	CHUNIZA	Calle 90 Sur Cra.51 Este	60	347	407	68	517	585	992
3	FABIO LOZANO SIMONELLY	Cl.65 Sur No.2B-31	90	490	580			0	580
4	E.D EL BOQUERÓN	Km 14.5 Via Villavicencio	7	29	36			0	36
5	LAS VIOLETAS	km.10 vía a Villavicencio	18	338	356	29	230	259	615
6	LOS SOCHES	Km. 12.5 carretera orien	18	77	95			0	95
7	NVA ESPERANZA	K.m 8.5 Via oriente	31	279	310	30	398	428	738
8	LA FLORA	Cl.76 Sur No.15-01	30	698	728			0	728
9	LOS COMUNEROS	Cra.58Este No.93-31 Sur	87	472	559	83	475	558	1,117
10	MONTEBLANCO	Cl.95 Sur No.49-99	66	525	591	73	359	432	1,023
11	PUERTA AL LLANO	Diag 111 Sur Tranv 7F via llano	52	307	359	25	287	312	671
12	SAN ANDRÉS DE LOS ALTOS	Dig.91 Sur No.27-21 Este	90	407	497	95	419	514	1,011
13	SERRANÍAS	Dig. 96 Este Sur No.51-03	60	260	320			0	320
14	LA AURORA	Dg 91 S No 20 a 50 Este	69	299	368			0	368
15	VALLE DE CAFAM	Cra.46 No.94-93 Sur	33	294	327			0	327
16	C.E.D TEJARES	Crr41 B Este CII 82 SUR	63	449	512	31	494	525	1,037
17	C.E R LA MAYORIA	Km 19 VIA SAN JUAN	20	72	92			0	92
18	LA UNION	Km 22 Vía San Juan	4	17	21			0	21
19	C.E.R CHIZACA	Km 19 VIA USME		20	20			0	20
20	C.E.R LOS ARRAYANES	Km 14 VIA SAN JUAN	9	39	48			0	48
21	E.R EL CURUBITAL	Km 15 VIA SAN JUAN	10	29	39			0	39
22	C.E.D EL DESTINO	Km 8 VIA SAN JUAN	25	335	360			0	360
23	E.D.R LAS MERCEDES	KM 17 USME VIA SAN JUAN	17	40	57			0	57
24	E.D.R LA ARGENTINA	Km 12 USME VIA SAN JUAN	15	36	51			0	51
25	CED EL HATO	Km 14 VIA SAN JUAN	12	48	60			0	60
26	LOS ANDES	Km 15 VIA SAN JUAN	6	29	35			0	35
27	OLARTE	KM 3.5 CARRETERA S.JUAN	12	64	76			0	76
28	BETANIA	Tv 47 B No Est 88-28 Sur			0	32	418	450	450
29	ANTONIO JOSE DE SUCRE	CII 106 A Sur 54-12 Est	30	242	272	30	235	265	537
30	C.E.D. ALASKA	Km 11 Vía Usme	26	135	161		154	154	315
31	VILLA HERMOSA	CII 97 S No 6 F 08 Este			0	31	191	222	222
32	USMINIA	Trv 49 C No 103 a 69 Este Sur	30	252	282	31	205	236	518
33	CED MARIA	CII 5 No 5 -47 Usme		73	73		57	57	130
TOTAL LOC.5 USME			1,023	6,892	7,915	589	4,714	5,303	13,218

LOC. 20 SUMAPAZ

1	SANTA ROSA DE NAZARETH	SUMAPAZ	0	140	140			0	140
TOTAL				140	140				140
34 Est.			1,023	7,032	8,055	589	4,714	5,303	13,358

TOTAL GRUPO No 2

Total Grupo: 13,587
59 de Preescolar
170 de Primaria

ANEXO 1

ALCALDÍA MAYOR DE SANTA FE DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
PROYECTO APOYOS ESPECIALES A ESTUDIANTES
COMPONENTE SUMINISTRO DE ALIMENTOS 1999 REAL SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO 3 NUTRIX
LOC. 19 CIUDAD BOLIVAR

	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	MAÑANA			TARDE			TOTAL
			PREE	PRIM	TOT	PRE	PRIM	TOT	LOC
1	ACACIA I	DG.62No.19B-21 Sur	37	248	285	36	247	283	568
2	ACACIA II	Cll 62 S No 19B42		235	235		235	235	470
3	GUILLERMO CANO I.	Cra.17 Bis No.62-68 Sur	59	395	454	57	383	440	894
4	MEXICO	Cll.64 Sur No.17-50	93	712	805	96	683	779	1,584
5	PERDOMO ALTO	Cll 73Sur N.79 24	32	322	354	30	312	342	696
6	SAN ISIDRO LABRADOR	Cll.10 Este No.10-15 Sur	34	412	446	36	405	441	887
7	SIERRA MORENA	Cll 77 a Sur Crra 65	50	125	175	24	149	173	348
8	TANQUE LAGUNA	Cll 75 No 46 B 16 Sur		365	365		350	350	715
9	VILLA GLORIA	Cll 68 D No 18 L 06 Sur	32	286	318	28	217	245	563
10	MANUELA BELTRAN	Crra 45 C No 69 a 15 Sur	30	337	367	25	202	227	594
11	SANTA ROSITA LAS VEGAS	Cll 49 D No 70 -72 Sur		200	200		205	205	405
12	ARBORIZADORA ALTA	Crra 43 No 70 a 50 Sur	67	581	648				0 648
13	EL RECUERDO	Dg 65 D No 18 A 04		304	304		292	292	596
14	LA CUMBRE	Cr 18P No 80 Bis 50 s	30	194	224	30	182	212	436
15	QUIBA ALTA	Km 20 Via Quiba		60	60			0	60
16	QUIBA BAJA	KM 20 VIA A QUIBA		159	159			0	159
17	PRADERA ESPERANZA	Crra 44 No 72 -64 sur Jer	33	308	341	32	291	323	664
18	PARAISO	Crra 46 a No 71 -18 sur Jer	30	208	238	31	197	228	466
19	DIVINO NIÑO	Tranv 46 a No 79 d 33 Sur		314	314	60	267	327	641
20	SOTAVENTO RURAL	Cll 73 A. Av Mochuelo	66	400	466	62	382	444	910
21	NUEVA ARGENTINA	Cll 72 Sur No 47 B 03 Jer	31	201	232	30	202	232	464
22	NACIONES UNIDAS II	Cr 18 B No 77-16 Sur	30	378	408	27	173	200	608
23	CANADA	Cll 76 Sur No 24 a 11	64	416	480		70	70	550
24	ARABIA	Tranv 18 G No 81 G -10 Sur	30	371	401	33	299	332	733
25	COMPARTIR LUCERO ALTO	Dig 69 S No 18 c 21	61	368	429	60	434	494	923
26	SAN FRANCISCO III	Cra 20 A No 67-65 sur			0		260	260	260
27	SANTA BARBARA	Km 8 Carrtera Usme	26	226	252			0	252
28	LA CASONA	Cr 20 No 70 a 27 S			0		287	287	287
29	JOSE CELESTINO MUTIS	Cll 64 No 29 -19 Sur	60	360	420	60	364	424	844
	TOTAL		895	8,485	9,380	757	7,088	7,845	17,225

TOTAL GRUPO No 3

17,225

Total Grupo 17,453
Primaria 228

ANEXO 1

ALCALDÍA MAYOR DE SANTA FE DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

LOC.7 BOSA Grupo4 AERODELICIAS									
ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	MAÑANA			TARDE			TOTAL LOC	
		PREE	PRIM	TOTAL	PRE	PRIM	TOTAL		
1	CARLOS A. HOLGUÍN	Cra.1A No.10A-10 Bosa	76	559	635	75	556	631	1,266
2	CHARLES DE GAULLE	Cl.3A No.11-03 Sur Bosa	30	206	236	30	192	222	458
3	JOSÉ MA. CARBONEL	Dig.1ABis Sur No.5D-15 Bosa	30	206	236	30	199	229	465
4	LOS LAURELES	Calle 3A No.15-37 Sur		360	360	68	303	371	731
5	LOS NARANJOS	Dig 1Bis N 15 05Sur	30	200	230	30	199	229	459
6	NUEVO CHILE	Cl.55 Sur No.75-01	91	519	610	89	438	527	1,137
7	C.E.D HUMBERTO PEREA	Crr 104 N 55 08 Sur	30	199	229	32	210	242	471
8	C.E.D HUMBERTO VALENCIA	Cll 2 N 19 38	30	195	225	29	199	228	453
9	LLANO ORIENTAL	Crra 2 a No 8-21 Sur	30	477	507			0	507
10	NUEVA ISLANDIA	Cra 92 Cll 72 Sur	30	80	110	30	162	192	302
11	FRANCISCO DE PAULA SAN	Cll 14 No 14-19	64	367	431	60	375	435	866
12	LA AMISTAD	Trv 6 a No 7-65	35	425	460	30	430	460	920
13	NUEVA GRANADA	Tranv 5b No.3b-11	23	217	240	17	226	243	483
14	PABLO VI	Diag 2 a No 4-05			0	31	207	238	238
15	C.E.D.R VILLAS PROGRESO	Crra 103 a No72 a 20 S		226	226		225	225	451
TOTAL BOSA			499	4,236	4,735	551	3,921	4,472	9,207

9,207

LOC. 9 FONTIBÓN

1	PUERTA DE TEJA	Cra.94 No.44-64	23	127	150	24	126	150	300
2	SANTA CECILIA	Cll.43 No.81-10			0	30	120	150	150
3	VILLEMAR EL CARMEN	Cll 30 N 95 51	28	247	275			0	275
4	LA ESTACION	Cll 25 No 128 - 29	50	235	285	60	240	300	585
TOTAL			101	609	710	114	486	600	1,310

1,310

LOC 18 RAFAEL URIBE URIBE

1	CLEMENCIA H. DE U.	Calle 30 sur No.15-25	31	442	473			0	473
2	LA SABIDURÍA	Tv.24 No.16-50			0	30	166	196	196
3	C.E.D PABLO VI	Cra 24 C No 25 a 10 Sur	31	200	231			0	231
4	MOLINOS DEL SUR	Cll 51 Sur No 4-05	63	110	173	60	553	613	786
TOTAL RAFAEL U.U.			125	752	877	90	719	809	1,686

23 Est.			725	5,597	6,322	755	5,126	5,881	12,203
----------------	--	--	------------	--------------	--------------	------------	--------------	--------------	---------------

TOTAL GRUPO NO 4

12,203

Total 12,516
Preescolar 17
Primaria 198

ANEXO 1

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
COMPONENTE SUMINISTRO DE ALIMENTOS 1999 REAL

LOC.3 SANTA FE Grupo 5 ALIMENTOS SPRESS									
	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	MAÑANA			TARDE			TOTAL
			PREE	PRIM	TOTAL	PRE	PRIM	TOTAL	LOC
1	AULAS COL. EL CONSUELO	Cra.11 Este No.0-25 C.Oriente	38	467	505		175	175	680
2	EL GUAVIO	Cra 5 Este N 3 20	30	160	190			0	190
3	EL PAREJO	Cll 10 N 8 63 Este	30	127	157			0	157
4	LOS ANGELES	Cra.3 No. 11B-40	30	290	320			0	320
5	SAN LUIS EL DORADO	Cra 12 Este N 5 00	35	130	165			0	165
6	SANTA INÉS	Cra.12 No.7-00	30	638	668			0	668
7	TOMAS JEFFERSON	Cra 1 Este N 33 64	38	205	243			0	243
8	VERJON ALTO	Km 13 Via a Choachi	6	44	50			0	50
9	JORGE SOTO DE CORRAL	Cll 1 a No 2 -64 Este			0	49	350	399	399
TOTAL			237	2,061	2,298	49	525	574	2,872

LOC 6 TUNJUELITO

1	NTA .SRA DEL FATIMA	Dig 50 Sur N 34 00	50	501	551	0	0	0	551
2	C.E RUFINO JOSE CUERVO	Cra 11B No 52-53 S	84	768	852			0	852
TOTAL			134	1,269	1,403	0	0	0	1,403

LOC. 8 KENNEDY

1	CAMPO HERMOSO	Cra.101 Calle 35 Sur	32	119	151	47	103	150	301
2	GERMÁN ZEA	Cra.97 No.42C -35 Sur			0	35	396	431	431
3	JHON F. KENNEDY	Cra.74 No.38A-33 Sur	62	438	500			0	500
4	LAS PALMERAS	Cra 103B n 38B 16 Sur	60	433	493	58	422	480	973
5	LLANO GRANDE	Cra.90 No.38B-12 Sur	29	209	238	31	253	284	522
6	PASTRANITA	Cra.87 No. 51B-07			0	62	419	481	481
7	CED VILLA ALEXANDRA	Cra 113 a No 41-10	30	113	143	30	111	141	284
8	PATIO BONITO I	Cll 40 Sur No 99 a 10	90	543	633	90	543	633	1,266
TOTAL			303	1,855	2,158	353	2,247	2,600	4,758

LOC .14 LOS MARTIRES

1	VOTO NACIONAL	Cra 18-N11.05	42	308	350			0	350
TOTAL			42	308	350	0	0	0	350

LOC 15 ANTONIO NARIÑO

1	COUNTRY SUR					30	457	487	487
2	C.E.D JAIME PARDO LEAL	Cra 10 B No 3 -05 Sur	110	653	763			0	763
TOTAL			110	653	763	30	457	487	1,250

LOC 17 LA CANDELARIA

1	JOSE CELESTINO MUTIZ	Cll 8 N 9 -67	32	246	278			0	278
2	LA INMACULADA	Crr2.N- 17 -55	30	181	211			0	211
3	C.E.D QUINTA DIAZ	Cll 9 A N 0 30	29	349	378			0	378
TOTAL			91	776	867	0	0	0	867
25 Est.			917	6,922	7,839	432	3,229	3,661	11,500
TOTAL GRUPO 3									11,500

ANEXO 1

ALCALDÍA MAYOR DE SANTA FE DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
GRUPO 6 PROVEEMOS

	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	MAÑANA			TARDE			TOTAL LOC
			PREE	PRIM	TOT	PRE	PRIM	TOT	

LOC. 1 USAQUEN

1	C.E.D HORIZONTE	Cra 24 N 186 -B 04	53	355	408			0	408
2	AGUSTIN FERNANDEZ	Cra 7 No 155-40	62	396	458		477	477	935
3	E. D. SORATAMA	CLL 166 CERRO SORATAMA	55	179	234			0	234
TOTAL			170	930	1,100	0	477	477	1,577

LOC. 2 CHAPINERO

1	C.E.D JUAN XXIII	Cll 65 Crr 1	58	16	74			0	74
2	PLAN PADRINOS SAN LUIS	Cra 10 EsteCll 98	55	156	211		352	352	563
TOTAL			113	172	285	0	352	352	637

LOC.10 ENGATIVÁ

1	BOYACÁ	Tr.76 No.70-50	55	235	290			0	290
2	C.E.NIÑO	Cll.80 No.76-10	62	252	314	62	375	437	751
3	CIUDAD DE HONDA	Cl.63 B No.60-46			0	57	93	150	150
4	LA CONSOLACIÓN	CLL.67 No.73A-15			0	30	155	185	185
5	LA ESPAÑOLA	Cl.83 Bis No.84-32	62	218	280			0	280
6	NUEVA ESTRADA	Crr 61A N 71 16	60	349	409			0	409
7	TABORA	Cra.77 Bis No.74A-20	23	87	110			0	110
8	C.E.D SANTA FE	Cll 78 N 59 80	27	337	364			0	364
9	SANTA MARIA DEL LAGO	Cll 74 a Cra 73 a 30		150	150			0	150
TOTAL			289	1,628	1,917	149	623	772	2,689

LOC. 11 SUBA

1	CHORRILLOS	Km 7 Vía suba Cota	27	221	248			0	248
2	GERARDO PAREDES (Rincon)	DG.125 B No.94A-65	50	579	629			0	629
3	PRADO PINZÓN	Cra.40 NoA No.140-35			0	30	122	152	152
4	RUBÍ JAPÓN	Cll.121 No.93-05	70	177	247	61	190	251	498
5	ALBERTO LLERAS (Tibabuy)	Cl.139 No.109-50		667	667	90	389	479	1,146
6	TUNA ALTA	DG.155 A No.87C-11	31	355	386			0	386
7	VILLA ELISA	Cll.132 No.92-15	52	320	372	20	140	160	532
8	VILLA MARIA	Cra.113 Calle 133	60	228	288	30	257	287	575
9	C.E.D. GRANADA NORTE	Cll 168 a No 43 a 45		238	238			0	238
10	NUEVA GAITANA	Diag 132 a No 114-43	62	436	498	62	338	400	898
11	BILBAO	Cll 145 Cr 153 parq bilb	51	188	239	26	177	203	442
12	LISBOA	Tran 130 No 150 b 26	32	300	332	30	300	330	662
13	DIVIÑO NIÑO JESUS CONDO	Cll 123 No 87 01	30	191	221	30	193	223	444
TOTAL			465	3,900	4,365	379	2,106	2,485	6,850

LOC. 12 BARRIOS UNIDOS

1	C.E.D. AVENIDA CHILE	CRA 50c No 71 c 31	27	213	240			0	240
2	C.E ALEMANIA	Cra 30 N 63 64	60	301	361			0	361
3	ESC. MANUEL MURILLO	Cll46 No 55 a 12	21		21			0	21
4	C.E.D PANAMERICANA	Cll 75A N 51 55	61	486	547			0	547
TOTAL			169	1,000	1,169	0	0	0	1,169
TOTAL			1,206	7,630	8,836	528	3,558	4,086	12,922
Total			12,846						12,922

176 Establecimientos en Total

5,825 45,548 51,373 3,988 31,510 35,498 86,871

GRAN TOTAL

Total grupo 12846

Cupo 84

86,871

ANEXO 2
SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL (SED)
PROYECCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO DEL
MILENIO PARA SU OPTIMIZACIÓN

TOTAL DE COLEGIOS VISITADOS Y EVALUADOS PARA EL PLAN DE REFRIGERIOS

No.	COLEGIO	JORNADA	LOCALIDA	ESTRATO			
				0	1	2	3
1	CED RURAL SAN BERNARDO	T	1		1		
2	CED STA. CECILIA BAJA	M	1		1		
3	CED STA. CECILIA BAJA	T	1		1		
4	CED FRIEDNCH NAUMAN	M	1		1		
5	CED SAN BENILDO	M	1		1		
6	CED EL CODITO	M	1		1		
7	CED EL CODITO	T	1		1		
8	CED DELICIAS DEL CARMEN	T	1		1		
9	CED RURAL SAN BERNARDO	M	1		1		
10	CED STA. INES	C	3	1			
11	CED EFRAIN CAÑAVERO	M	3	1			
12	CED LOS PINOS	M	3	1			
13	CED SOTO DEL CORRAL	T	3	1			
14	CED SAN LUIS EL DORADO	M	3	1			
15	CED EL TOBERIN	C	1			1	
16	CED BABILONIA	M	1		1		
17	CED SAN ANTONIO NORTE	M	1		1		
18	CED BUENAVISTA	M	1	1			
19	CED BUENAVISTA	T	1	1			
20	CED JULIO ANTONIO GAITAN	C	1	1			
21	CED SAN ANTONIO NORTE	T	1		1		
22	CED DANUBIO AZUL	T	5	1			
23	CED VALLE DEL CAFAM	T	5		1		
24	CED FRANCISCO ANTONIO ZEA	T	5		1		
25	CED EL CORTIJO	T	5		1		
26	CED EL CORTIJO	M	5		1		
27	CED CURUBO -TEJARES	T	5	1			
28	CED CURUBO -TEJARES	M	5	1			
29	CED PORVENIR	M	5	1			
30	CED NUEVO PORTAL	M	5	1			
31	CED NUEVO PORTAL	T	5	1			
32	CED ATENAS	T	4		1		
33	CED CIUDAD DE LONDRES	C	4	1			
34	CED REPUBLICA DE ECUADOR	T	4		1		
35	CED RAFAEL URIBE URIBE	T	19		1		
36	CED JOSE MARIA CORDOBA	M	19	1			
37	CED JOSE MARIA CORDOBA	T	19	1			
38	CED COMPARTIR MEISSEN	M	19	1			
39	CED COMPARTIR MEISSEN	T	19	1			
40	CED NACIONES UNIDAS 2	T	19	1			
41	CED NACIONES UNIDAS 2	M	19	1			
42	CED STA. BARBARA RURAL	M	19	1			
43	CED STA. BARBARA RURAL	T	19	1			
44	CED NTRA.SÑRA DEL ROSARIO	M	6		1		
45	CED NTRA.SÑRA DEL ROSARIO	T	6		1		
46	CED CECILA DE LA FUENTE DE LLERAS	M	6		1		
47	CED CECILA DE LA FUENTE DE LLERAS	T	6		1		
48	CED FATIMA COLMOTORES	M	6		1		
49	CED FATIMA COLMOTORES	T	6		1		
50	CED TUNJUELITO	M	6		1		
51	CED TUNJUELITO	T	6		1		
52	CED AGUSTIN CODAZZI	M	6		1		
53	CED AGUSTIN CODAZZI	T	6		1		
54	CED JOSE ANTONIO RICAURTE	M	6		1		
55	CED JOSE ANTONIO RICAURTE	T	6		1		
56	CED NTRA.SÑRA DE FATIMA	T	6		1		
57	CED GRAN BRITALIA	T	8		1		
58	CED EL MOTORISTA	T	7	1			
59	CED EL MOTORISTA	M	7	1			
60	CED JOSE ANTONIO GALAN	M	7		1		

ANEXO 2
SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL (SED)
PROYECCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO DEL
MILENIO PARA SU OPTIMIZACIÓN

TOTAL DE COLEGIOS VISITADOS Y EVALUADOS PARA EL PLAN DE REFRIGERIOS

No.	COLEGIO	JORNADA	LOCALIDA	ESTRATO			
				0	1	2	3
61	CED JOSE ANTONIO GALAN	T	7				
62	RAFAEL URIBE URIBE	M	19			1	
63	CED JUAN MAXIMILIANO AMBROSIO	T	7		1		
64	CED JUAN MAXIMILIANO AMBROSIO	M	7		1		
65	CED PABLO DE TARSO	T	7			1	
66	CED PABLO DE TARSO	M	7			1	
67	CED RODRIGO DE BASTIDAS	T	7			1	
68	CED RODRIGO DE BASTIDAS	M	7			1	
69	CED LA CONCEPCIÓN	M	7		1		
70	CED LA CONCEPCIÓN	T	7		1		
71	CEN SAN BERNARDINO	M	7		1		
72	CED SAN BERNARDINO	T	7		1		
73	CED RURAL SAN JOSE	M	7		1		
74	CED RURAL SAN JOSE	T	7		1		
75	CED CARLOS ALBAN HOLGUIN	M	7			1	
76	CED LLANO ORIENTAL	T	7		1		
77	CED GONZALO JIMENEZ DE QUESADA	T	7			1	
78	CED GONZALO JIMENEZ DE QUESADA	M	7			1	
79	CED TOCAREMA	M	7			1	
80	CED TOCAREMA	T	7			1	
81	CED CATALINA	M	8			1	
82	JARDIN NAL INFANTIL NUMERO 2	M	8				1
83	CED SAN JOSE OCCIDENTAL	M	8				1
84	CED SAN VICENTE	M	9			1	
85	CED ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	T	8				1
86	CED REPUBLICA DE FILANDIA	T	8		1		
87	CED ALQUERIA LA FRAGUA	T	8			1	
88	CED PASTRANITA	M	8			1	
89	CED CLASS	M	8		1		
90	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	M	8			1	
91	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	T	8			1	
92	CED MERCEDEZ FERNANDEZ	M	8				1
93	CED LOS LAURELES	T	10			1	
94	CED LOS LAURELES	M	10			1	
95	CED COMPARTIR BOCHICA	M	10				1
96	CED COMPARTIR BOCHICA	T	10				1
97	CED GENERAL SANTANDER	T	10				1
98	CED GENERAL SANTANDER	M	10				1
99	CED OSCAR GERARDO PAREDES	T	11		1		
100	CED NUEVA GAITANA	T	11		1		
101	CED LA FRONTERA	T	11		1		
102	CED LA FRONTERA	M	11		1		
103	CED ASOCIERVAS	T	11			1	
104	CED ASOCIERVAS	M	11			1	
105	CED SAN PEDRO	T	11			1	
106	CED SAN PEDRO	M	11			1	
107	CED SAN CAYETANO	T	11			1	
108	CED SAN CAYETANO	M	11			1	
109	CED TIBABUYES	T	11			1	
110	CED TIBABUYES	M	11			1	
111	CED PALERMO	M	13				1
112	CED QUINTA DIAZ	C	17			1	
113	CED NTRA. SÑRA. DE LA SABIDURIA	C	15				1
114	CED SAN RAFAEL	C	16				1
115	CED INMACULADA	C	17			1	
116	CED EL PESEBRE	T	18				1
117	CED EL PESEBRE	M	18				1
118	CED DIANA TURBAY I	T	18			1	
119	CED DIANA TURBAY I	M	18			1	
120	CED DIANA TURBAY II	M	18			1	
121	CED DIANA TURBAY II	T	18			1	

ANEXO 2
SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL (SED)
PROYECCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO DEL
MILENIO PARA SU OPTIMIZACIÓN

TOTAL DE COLEGIOS VISITADOS Y EVALUADOS PARA EL PLAN DE REFRIGERIOS

No.	COLEGIO	JORNADA	LOCALIDA	ESTRATO			
				0	1	2	3
122	CED RIO DE JANEIRO	M	18				
123	CED NESTOR FORERO	M	18			1	
124	CED NESTOR FORERO	T	18		1		
125	CED LEON DE GREIFF	M	18			1	
126	CED SOCORRO SUR	M	18			1	
127	CED SOCORRO SUR	T	18			1	
128	CED PALERMO SUR	M	18			1	
129	CED PALERMO SUR	T	18			1	
130	CED LUIS LOPEZ DE MESA	M	18		1		
131	CED EL MIRADOR	T	18		1		
132	CED EL MIRADOR	M	18		1		
133	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AME	M	8		1		
134	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AME	T	8		1		

ANEXO 3
INFORMACION A SOLICITAR PARA LAS VISITAS A
LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS
PROGRAMA DE REFRIGERIOS 2.000

FORMATO ENCUESTA

Encuesta número: _____ Fecha _____
 Nombre de la Escuela: _____
 Direccion _____ Telefono _____
 Localidad _____
 Nombre del Informante: _____

1. Estrato del Colegio

0	1	2	3
---	---	---	---

2. Información de Escolaridad

JORNADA						DESERCIÓN NIÑOS
COMPLETA		MAÑANA		TARDE		
CURSO	TOTAL ALUMNOS	CURSO	TOTAL ALUMNOS	CURSO	TOTAL ALUMNOS	
0 Preescolar		0 Preescolar		0 Preescolar		
1 Primaria		1 Primaria		1 Primaria		
2 Primaria		2 Primaria		2 Primaria		
3 Primaria		3 Primaria		3 Primaria		
4 Primaria		4 Primaria		4 Primaria		
5 Primaria		5 Primaria		5 Primaria		
TOTAL		TOTAL		TOTAL		

3. Manejo de refrigerios

3.a. Existe un área de recepción de los refrigerios

SI _____ NO _____

3.b. Cuales serían las personas encargadas de recibir los refrigerios?

1 Profesor _____ 3 Orientador _____
 2 Rector _____ 4 Otro _____

3.c. Actualmente cuentan con un programa:

1 Almuerzo-refrigerio ENTIDAD _____
 2 Almuerzo _____
 3 Refrigerio reforzado _____
 4 Vaso de leche _____

3.d. Han tenido experiencia con otros programas de alimentos? (si la respuesta es NO, pase la 3.f.)

SI _____ Entidad _____
 NO _____

3.e. Cual fue el motivo de retiro del programa de refrigerios?

Mala Calidad _____ Costo _____
Incumplimiento _____ Término de Contrato _____
Incluirse en otro programa _____

3.f. El alimento es consumido en el aula de clase?

SI _____ NO _____ DONDE _____

3.g. Cuentan con áreas para la preparación y almacenamiento de los alimentos?

COCINA SI _____ BODEGA SI _____
NO _____ NO _____

4. Tienen acceso a la información del SISBEN de alumnos? (Pedir información escrita o reci

SI _____ NO _____

5. Actualmente la institución está siendo beneficiada con algún programa de:

Escuelita Saludable SI _____ Transporte SI _____
NO _____ NO _____

6. Cuentan con información escrita acerca de la aceptación y/o preferencia de los refrigerios parte de los niños. (Sólo para instituciones que cuenten con un programa de alimentación)

SI _____ NO _____

7. Cuales son las razones que los motivan a solicitar el Programa de Refrigerios reforzados Secretaría de Educación.

_____ no tiene costo
_____ Tipo de refrigerio ofrecido
_____ programa de SED
_____ Necesidad nutricional
_____ Bajo rendimiento académico

8. La institución tiene programas enfocados a hábitos higiénicos y/o alimentarios?

SI _____ CUAL? _____
NO _____

9. Cuentan con consejo directivo participativo? (Profesores y comunidad)

SI _____ NO _____

10. Existe información acerca de las condiciones nutricionales en datos de peso-talla de los alumnos de la institución (SISVAN)?

SI _____ NO _____

11. Factores que considera influyen en el rendimiento académico del escolar?

- _____ Alimentación inadecuada
- _____ Problemas familiares
- _____ Problemas económicos
- _____ Otros

Documentos recibidos durante la visita

SISBEN	No folios
SISVAN	No folios
OTROS	No folios

Documentos pendientes

12. Persona que responde la encuesta _____
CARGO _____

Persona que entrevista _____

HORA DE ENTREVISTA _____

OBSERVACIONES

INSTALACIONES

Estructura Física	1. Buena	2. Regular	3. Mala
Iluminación	1. Buena	2. Regular	3. Mala
Ventilación	1. Buena	2. Regular	3. Mala
Aseo	1. Buena	2. Regular	3. Mala
Zona de Refrigerios	1. Buena	2. Regular	3. Mala

ACCESO

Vías de Acceso	1. Buena	2. Regular	3. Mala
----------------	----------	------------	---------

SERVICIOS PUBLICOS

Agua	1. Permanen.	2. Ocasional	3. Nulo
Luz	1. Permanen.	2. Ocasional	3. Nulo
Telefono	1. Permanen.	2. Ocasional	3. Nulo

ANEXO 5

ANEXO 5

1. ESTRATO DEL COLEGIO

ESTRATO DEL COLEGIO	
0	0
1	47
2	73
3	14
TOTAL	134

2. INFORMACION DE LA ESCOLARIDAD

	JORNADA			TOTAL
	COMPLETA	MANANA	TARDE	
0. PREESCOLAR	355	2746	2601	5702
1. PRIMERO	447	3807	4012	8266
2. SEGUNDO	406	3803	3739	7948
3. TERCERO	404	3774	3809	7987
4. CUARTO	397	3538	3661	7596
5. QUINTO	369	3706	3376	7451
TOTAL	2378	21374	21198	44950

3A. EXISTE UN AREA PARA RECEPCION DE REFRIGERIOS

SI	78	58%
NO	56	42%
TOTAL	134	100%

3B. CUALES SERIAN LAS PERSONAS ENCARGADAS DE RECIBIR LOS REFRIGERIOS?

	TOTAL	ORCENTAJE
PROFESOR	67	43.79%
RECTOR	32	20.92%
ORIENTADOR	14	9.15%
SERVICIOS GENERALES	24	15.69%
SECRETARIA	1	0.65%
CORDINADOR	1	0.65%
COMITÉ	11	7.19%
TRABAJADOR SOCIAL	3	1.96%
TOTAL	153	100.00%

3C. ACTUALMENTE CUENTAN CON ALGUN PROGRAMA?

NO	102
ALMUERZO REFRIGERIO	2
ALMUERZO	4
REFRIGERIO REFORZADO	26
VASO DE LECHE	0
TOTAL	134

ANEXO 5

3C. ENTIDAD QUE LO SUMINISTRA

ENTIDAD	
ICBF	17
SED	15
TOTAL	32

3D. HAN TENIDO EXPERIENCIA CON OTROS PROGRAMAS DE ALIMENTOS

SI	75
NO	59
TOTAL	134

ENTIDAD	
PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA	3
ICBF	69
SED	3
TOTAL	75

3E. CUAL FUE EL MOTIVO DEL RETIRO DEL PROGRAMA

MALA CALIDAD	1
INCUMPLIMIENTO	19
INCLUIRSE EN OTRO PROGRMA	7
COSTO	18
TERMINO DE CONTRATO	30
TOTAL	75

3F. EL ALIMENTO ERA CONSUMIDO EN EL AULA DE CLASE

SI	43
NO	52
TOTAL	95

DONDE	
PATIO	42
AUDITORIO	1
COMEDOR	8
OTRA SEDE	1
TOTAL	52

3G. CUENTAN CON AREAS PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS?

COCINA	
SI	65
NO	69
TOTAL	134

BODEGA	
SI	48
NO	86
TOTAL	134

ANEXO 5

4. TIENEN ACCESO A LA INFORMACION DEL SISBEN?

SI	114
NO	20
TOTAL	134

5. ACTUALMENTE ESTA SIENDO BENEFICIADA CON ALGUN PROGRAMA DE

ESCUELITA SALUDABLE	
SI	38
NO	96
TOTAL	134

TRANSPORTE	
SI	11
NO	123
TOTAL	134

6. CUENTAN CON INFORMACION ACERCA DE LA ACEPTACION Y/O PREFERENCIA DE LOS REFRIGERIOS?

SI	14
NO	120
TOTAL	134

7. RAZONES QUE LOS MOTIVA A SOLICITAR EL PROGRAMA DE REFRIGERIOS (n 134)

NO TIENE COSTO	114
TIPO DE REFRIGERIO	45
PROGRAMA SED	50
NECESIDAD NUTRICIONAL	131
BAJO RENDIMIENTO	120

8. TIENEN PROGRAMAS EN HABITOS HIGIENICOS?

SI	130
NO	4
TOTAL	134

CUAL	
ESCUELITA SALUDABLE	14
COMPORTAMIENTO Y SALUD	116
TOTAL	130

9. CUENTAN CON CONSEJO DIRECTIVO PARTICIPATIVO?

SI	130
NO	4
TOTAL	134

10. EXISTE INFORMACION DE PESO-TALLA DE LOS ALUMNOS (SISVAN)?

SI	79
NO	55
TOTAL	134

ANEXO 5

11. FACTORES QUE INFLUYEN EN EL RENDIMIENTO DEL ESCOLAR?

ALIMENTACION INADECUADA	127
PROBLEMAS FAMILIARES	131
PROBLEMAS ECONOMICOS	127
VIOLENCIA	18
DESEMPLEO	4
PROBLEMAS DE MOTIVACION Y APRENDIZ	5
PROBLEMAS ECOLOGICOS	3
PROBLEMAS POLITICOS	5
VIOLACION Y EXPLOTACION SEXUAL	2
OTROS	8

OBSERVACIONES

INSTALACIONES	BUENA	REGULAR	MALA	TOTAL
ESTRUCTURA FISICA	104	23	2	129
ILUMINACION	108	18	3	129
VENTILACION	107	20	2	129
ASEO	112	16	1	129
ZONA DE REFRIGERIO	51	63	15	129

ACCESO	BUENA	REGULAR	MALA	TOTAL
VIAS	72	40	19	131

SERVICIOS	ERMANENT	REGULAR	MALO	TOTAL
AGUA	108	19	4	131
LUZ	117	11	3	131
TELEFONO	96	12	23	131

ANEXO 6
CONSOLIDACION INFORMACION SISBEN
PROGRAMA DE REFRIGERIOS 2000

PREESCOLAR		
ESTRATO	ALUMNOS	%
1	1851	45%
2	2067	50%
3	224	5%
TOTAL	4142	100%

PRIMERO		
ESTRATO	ALUMNOS	%
1	2141	42%
2	2757	54%
3	201	4%
TOTAL	5099	100%

SEGUNDO		
ESTRATO	ALUMNOS	%
1	1955	40%
2	2762	56%
3	191	4%
TOTAL	4908	100%

TERCERO		
ESTRATO	ALUMNOS	%
1	1768	36%
2	2893	58%
3	290	6%
TOTAL	4951	100%

CUARTO		
ESTRATO	ALUMNOS	%
1	1642	36%
2	2538	56%
3	353	8%
TOTAL	4533	100%

QUINTO		
ESTRATO	ALUMNOS	%
1	1377	33%
2	2532	60%
3	300	7%
TOTAL	4209	100%

ANEXO 7
CONSOLIDACION INFORMACION SISVAN
PLAN DE REFRIGERIO 2000

PREESCOLAR

	SOBREPES	NORMAL	LEVE	MODERADO	SEVERO	TOTAL
SUB-TO	76	1550	921	562	382	3491
%	2%	44%	26%	16%	11%	100%

PRIMERO

	SOBREPES	NORMAL	LEVE	MODERADO	SEVERO	TOTAL
SUB-TO	134	1813	1162	761	596	4466
%	3%	41%	26%	17%	13%	100%

SEGUNDO

	SOBREPES	NORMAL	LEVE	MODERADO	SEVERO	TOTAL
SUB-TO	104	1731	1127	607	623	4192
%	2%	41%	27%	14%	15%	100%

TERCERO

	SOBREPES	NORMAL	LEVE	MODERADO	SEVERO	TOTAL
SUB-TO	124	1781	1127	666	651	4349
%	3%	41%	26%	15%	15%	100%

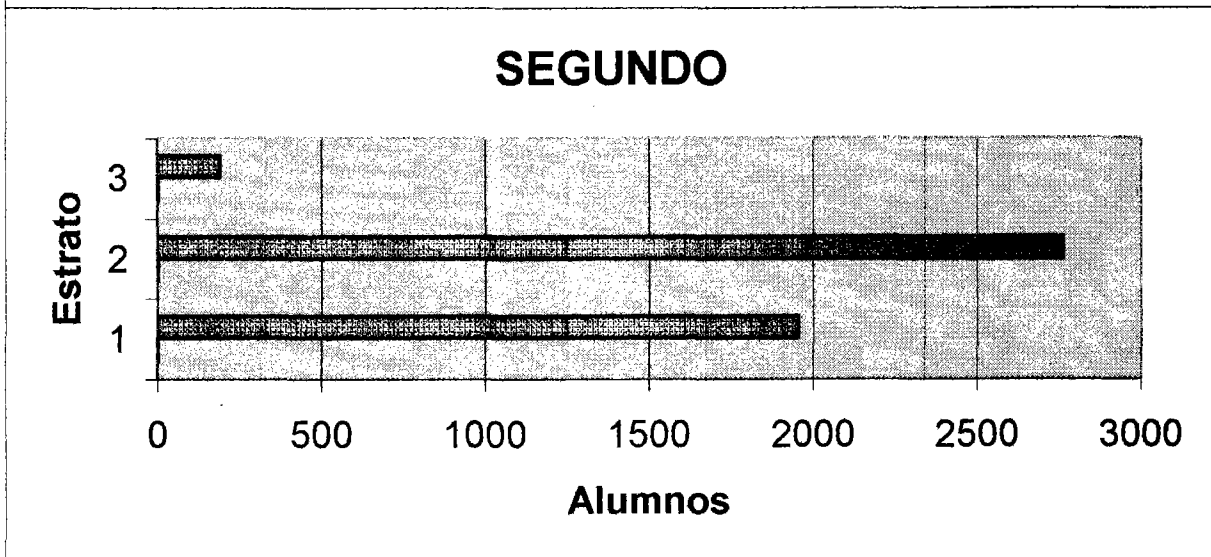
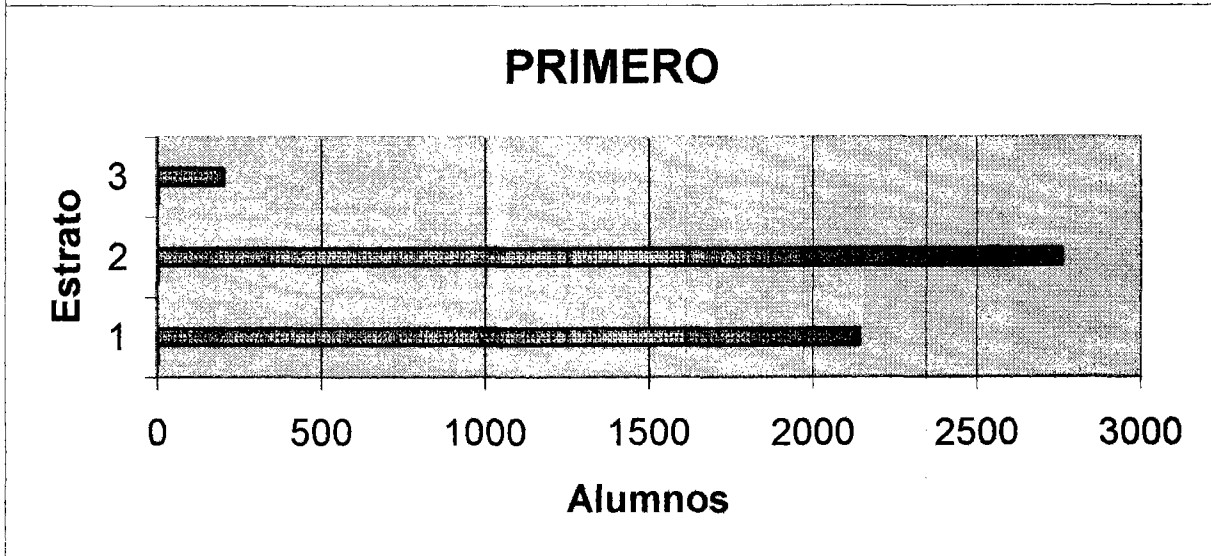
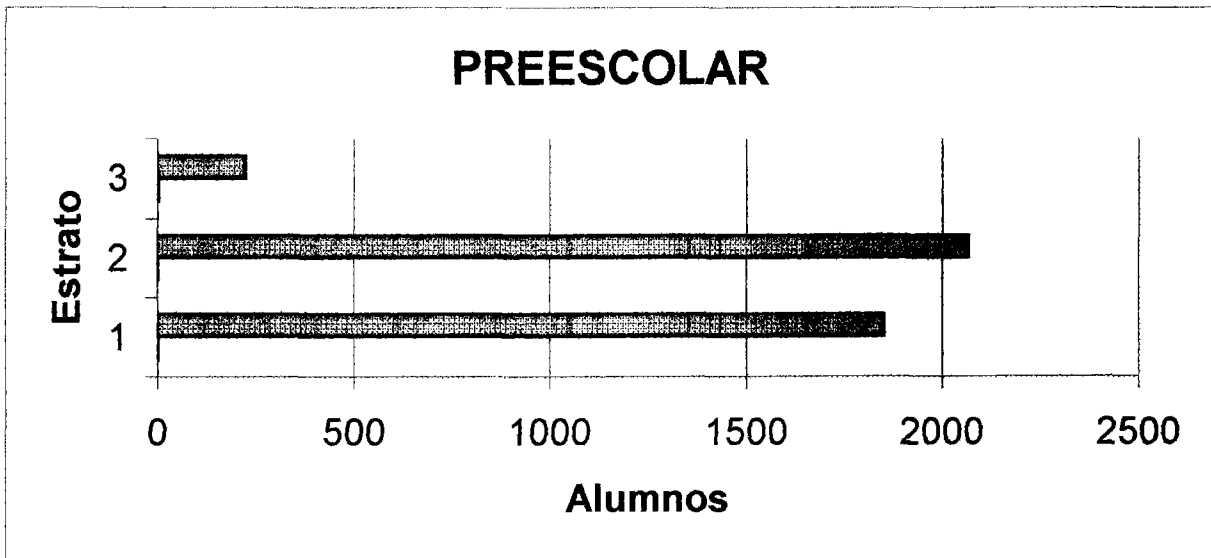
CUARTO

	SOBREPES	NORMAL	LEVE	MODERADO	SEVERO	TOTAL
SUB-TO	71	1700	1007	641	489	3908
%	2%	44%	26%	16%	13%	100%

QUINTO

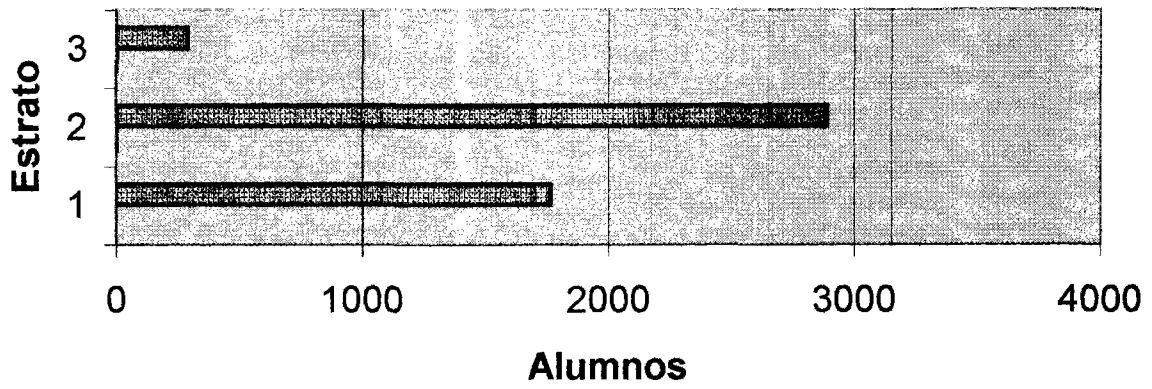
	SOBREPES	NORMAL	LEVE	MODERADO	SEVERO	TOTAL
SUB-TO	102	1696	813	554	402	3567
%	3%	48%	23%	16%	11%	100%

ANEXO 8
CONSOLIDACION INFORMACION SISBEN
PLAN DE REFRIGERIOS 2000

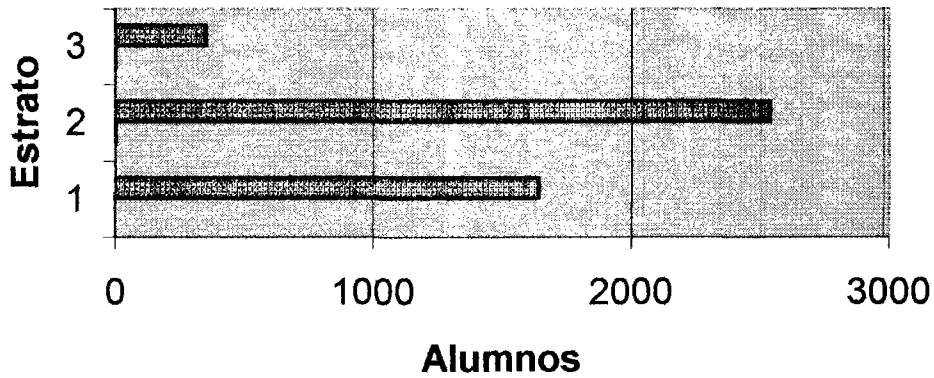


ANEXO 8
CONSOLIDACION INFORMACION SISBEN
PLAN DE REFRIGERIOS 2000

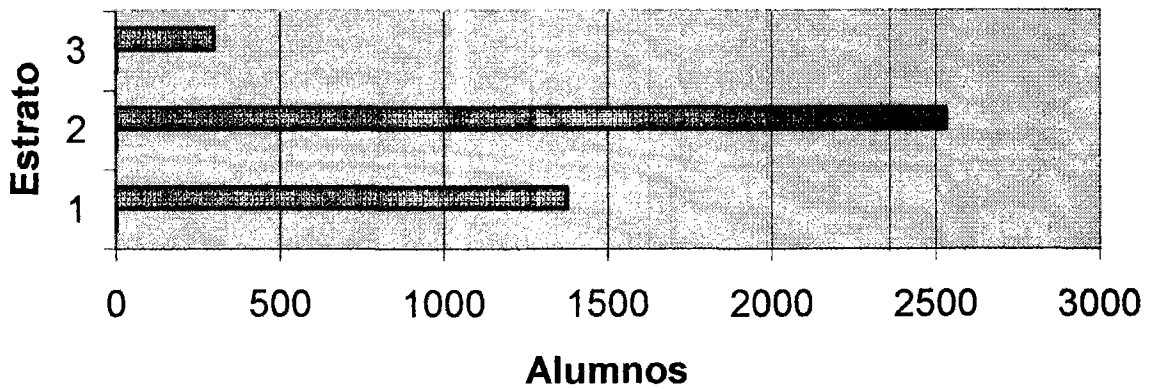
TERCERO



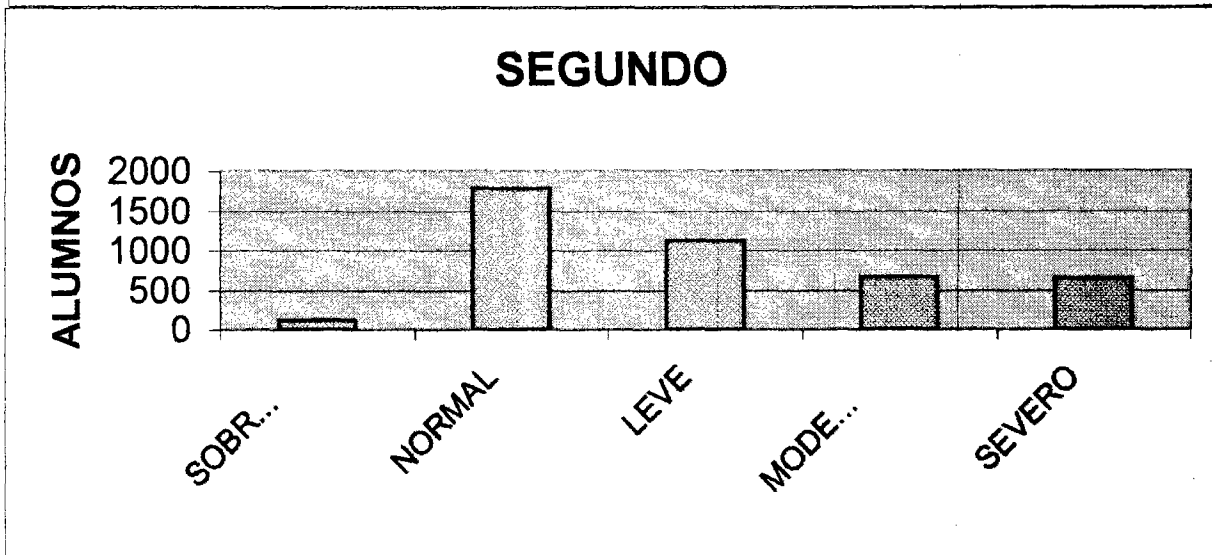
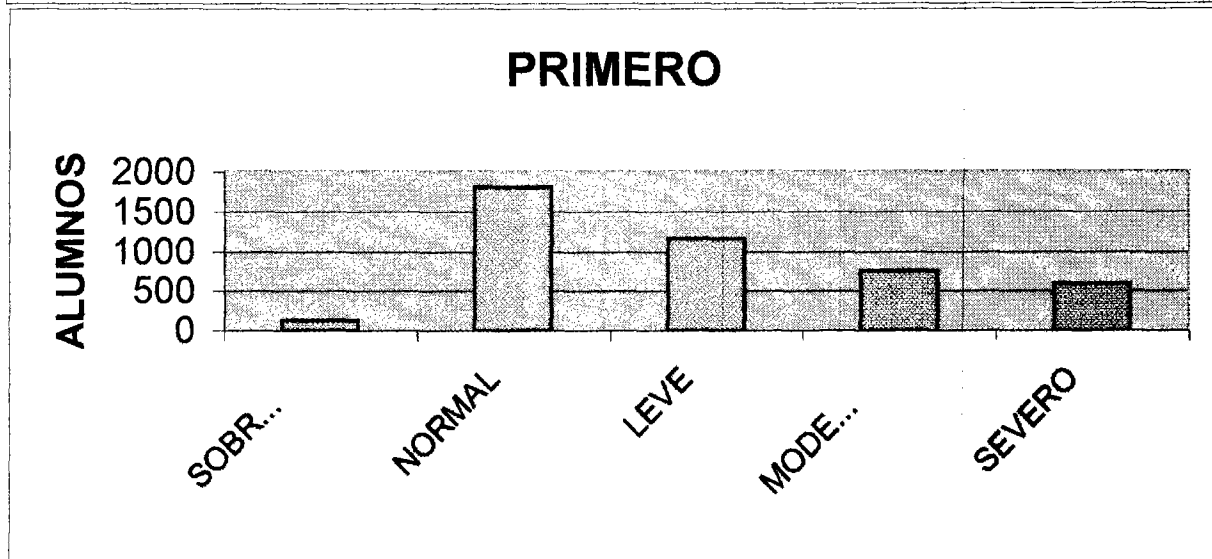
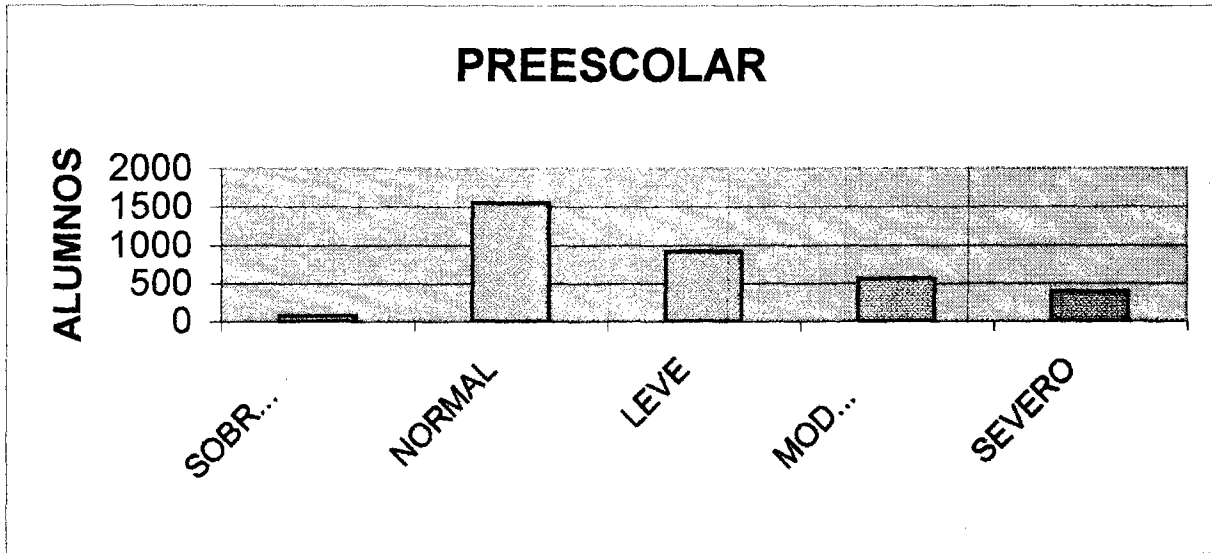
CUARTO



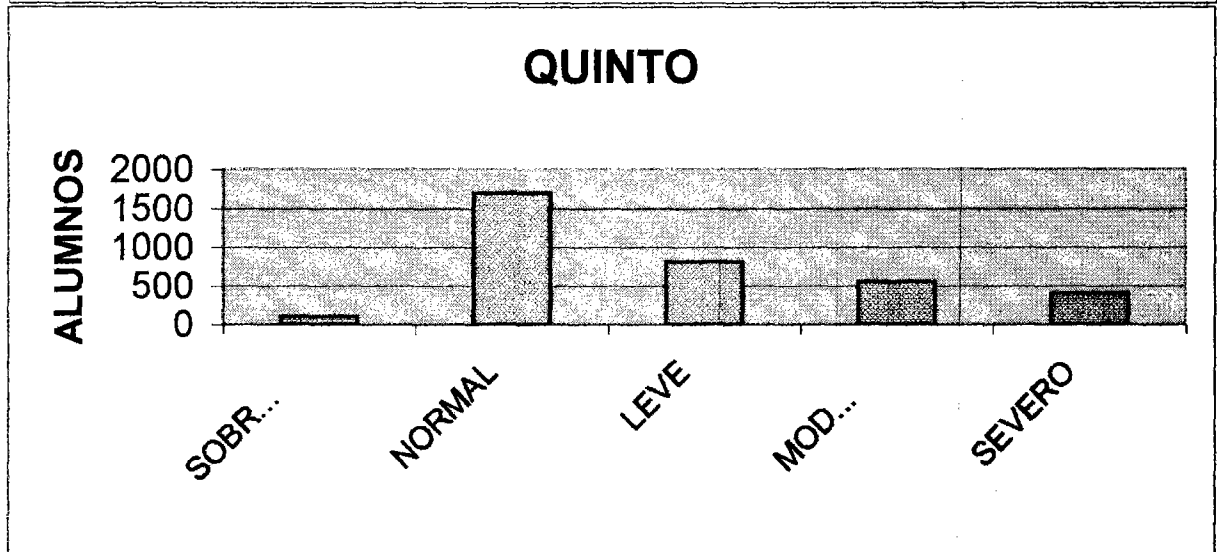
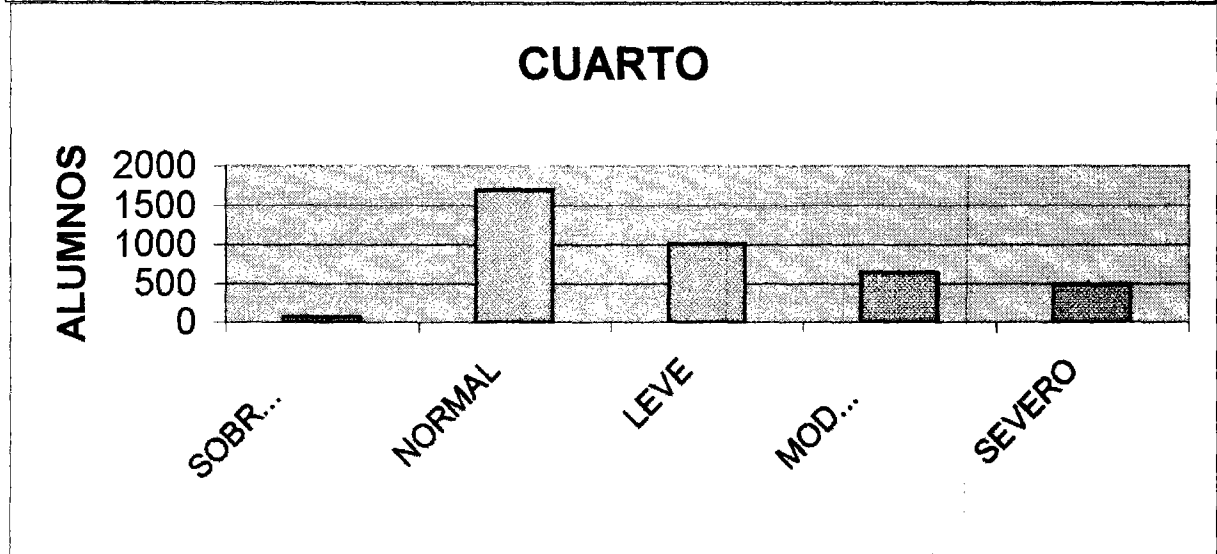
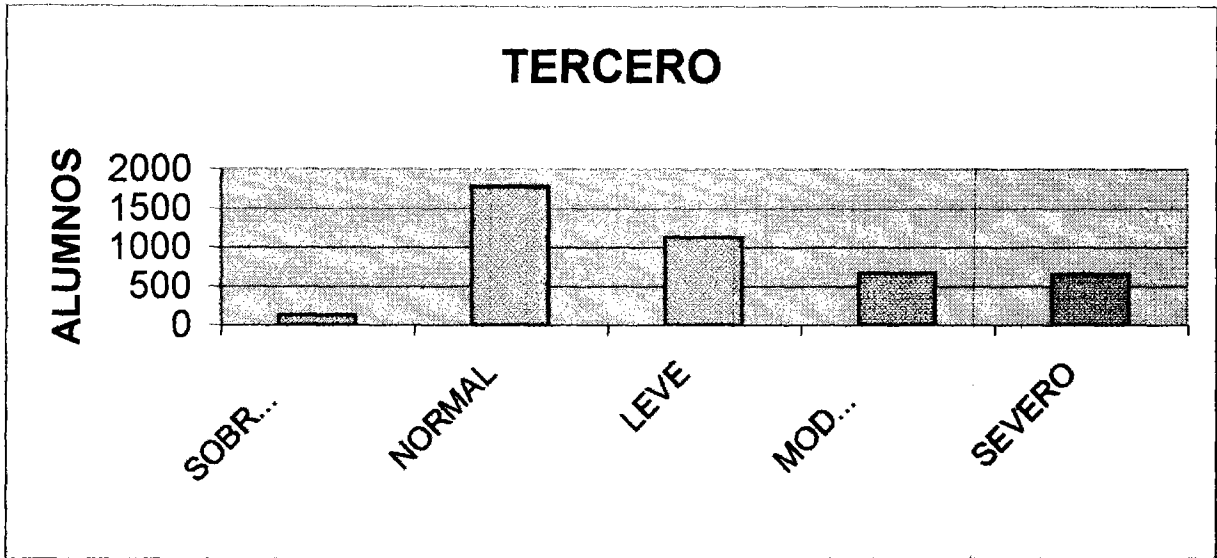
QUINTO



ANEXO 9
CONSOLIDACION INFORMACION SISVAN
PLAN DE REFRIGERIOS 2000



ANEXO 9
CONSOLIDACION INFORMACION SISVAN
PLAN DE REFRIGERIOS 2000



ANEXO 10
SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL
PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS
HACIA EL CAMBIO DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACIÓN
TOTAL DE COLEGIOS VISITADOS QUE TIENEN EL PROGRAMA DE ICBF Y DABS

No.	COLEGIO	JORNADA	LOCALIDAD
1	CED DELICIAS DEL CARMEN	T	1
2	CED EFRAIN CAÑAVERO	M	3
3	CED LOS PINOS	M	3
4	CED JULIO ANTONIO GAITAN	C	1
5	CED EL CORTIJO	T	5
6	CED EL CORTIJO	M	5
7	CED NUEVO PORTAL	M	5
8	CED NUEVO PORTAL	T	5
9	CED JOSE MARIA CORDOBA	M	19
10	CED JOSE MARIA CORDOBA	T	19
11	CED RURAL SAN JOSE	M	7
12	CED RURAL SAN JOSE	T	7
13	CED OSCAR GERARDO PAREDES	T	11
14	CED NESTOR FORERO	T	18
15	CED NUESTRA SÑRA DE FATIMA	T	6

SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL
PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS
HACIA EL CAMBIO DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACIÓN
TOTAL DE COLEGIOS ESTRATO 3 Y NO SON JORNADA COMPLETA

No.	COLEGIO	JORNADA	LOCALIDAD
1	JARDIN NAL INFANTIL NUMERO 2	M	8
2	CED SAN JOSE OCCIDENTAL	M	8
3	CED ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	T	8
4	CED MERCEDEZ FERNANDEZ	M	8
5	CED COMPARTIR BOCHICA	M	10
6	CED COMPARTIR BOCHICA	T	10
7	CED GENERAL SANTANDER	T	10
8	CED GENERAL SANTANDER	M	10
9	CED PALERMO	M	13
10	CED EL PESEBRE	T	18
11	CED EL PESEBRE	M	18

ANEXO 10
SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL
PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS
HACIA EL CAMBIO DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACIÓN

NO TIENEN INFORMACION DE SISBEN NI SISVAN

No.	COLEGIO	JORNADA	LOCALIDAD
1	CED FRIEDNCH NAUMAN	M	1
2	CED SAN LUIS EL DORADO	M	3
3	CED VALLE DEL CAFAM	T	5
4	CED NACIONES UNIDAS 2	M	19
5	CED STA. BARBARA RURAL	T	19
6	CED CECILA DE LA FUENTE DE LLERAS	M	6
7	CED JOSE ANTONIO RICAURTE	M	6
8	CED JOSE ANTONIO RICAURTE	T	6
9	CED JUAN MAXIMILIANO AMBROSIO	T	7
10	CED PABLO DE TARSO	T	7
11	CED PABLO DE TARSO	M	7
12	CED TOCAREMA	M	7
13	CED TOCAREMA	T	7
14	CED REPUBLICA DE FILANDIA	T	8
15	CED ALQUERIA LA FRAGUA	T	8
16	CED NUEVA GAITANA	T	11
17	CED LA FRONTERA	T	11
18	CED LA FRONTERA	M	11
19	CED SAN PEDRO	T	11
20	CED SAN PEDRO	M	11
21	CED TIBABUYES	M	11
22	CED NTRA. SÑRA. DE LA SABIDURIA	C	15
23	CED NESTOR FORERO	M	18
24	CED LEON DE GREIFF	M	18
25	CED SOCORRO SUR	M	18
26	CED SOCORRO SUR	T	18
27	CED PALERMO SUR	T	18
28	CED LUIS LOPEZ DE MESA	M	18
29	CED EL MIRADOR	T	18

ANEXO 11
SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL
PROYECCION DEL PROGRAM SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO
DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACION
DATOS OBTENIDOS DE LOS COLEGIOS VISITADOS SIN COBERTURA DE PROGRAMA
DE ALIMENTOS

No.	COLEGIO	JORNADA	LOCALIDA	SISVAN	SISBEN
1	CED RURAL SAN BERNARDO	T	1	SI	SI
2	CED STA. CECILIA BAJA	M	1	SI	SI
3	CED STA. CECILIA BAJA	T	1	SI	SI
4	CED FRIEDNCH NAUMAN	M	1		
5	CED SAN BENILDO	M	1	SI	SI
6	CED EL CODITO	M	1	SI	SI
7	CED EL CODITO	T	1	SI	SI
8	CED RURAL SAN BERNARDO	M	1	SI	SI
9	CED STA. INES	C	3		SI
10	CED SOTO DEL CORRAL	T	3		SI
11	CED SAN LUIS EL DORADO	M	3		
12	CED EL TOBERIN	C	1	SI	SI
13	CED BABILONIA	M	1	SI	SI
14	CED SAN ANTONIO NORTE	M	1	SI	SI
15	CED BUENAVISTA	M	1	SI	SI
16	CED BUENAVISTA	T	1	SI	SI
17	CED SAN ANTONIO NORTE	T	1	SI	SI
18	CED VALLE DEL CAFAM	T	5		
19	CED FRANCISCO ANTONIO ZEA	T	5	SI	SI
20	CED CURUBO -TEJARES	T	5	SI	SI
21	CED CURUBO -TEJARES	M	5	SI	SI
22	CED PORVENIR	M	5	SI	SI
23	CED ATENAS	T	4	SI	SI
24	CED CIUDAD DE LONDRES	C	4	SI	SI
25	CED REPUBLICA DE ECUADOR	T	4	SI	SI
26	CED RAFAEL URIBE URIBE	T	19	SI	
27	CED COMPARTIR MEISSEN	M	19		SI
28	CED COMPARTIR MEISSEN	T	19		SI
29	CED NACIONES UNIDAS 2	T	19	SI	SI
30	CED NACIONES UNIDAS 2	M	19		
31	CED STA. BARBARA RURAL	M	19	SI	SI
32	CED STA. BARBARA RURAL	T	19		
33	CED NTRA.SÑRA DEL ROSARIO	M	6		SI
34	CED NTRA.SÑRA DEL ROSARIO	T	6		SI
35	CED CECILA DE LA FUENTE DE LLERAS	M	6		
36	CED CECILA DE LA FUENTE DE LLERAS	T	6	SI	SI
37	CED FATIMA COLMOTORES	M	6	SI	SI
38	CED FATIMA COLMOTORES	T	6	SI	SI
39	CED TUNJUELITO	M	6	SI	SI
40	CED TUNJUELITO	T	6	SI	SI
41	CED AGUSTIN CODAZZI	M	6	SI	SI
42	CED AGUSTIN CODAZZI	T	6	SI	SI
43	CED JOSE ANTONIO RICAURTE	M	6		
44	CED JOSE ANTONIO RICAURTE	T	6		
45	CED GRAN BRITALIA	T	8	SI	SI
46	CED EL MOTORISTA	T	7	SI	SI
47	CED EL MOTORISTA	M	7	SI	SI
48	CED JOSE ANTONIO GALAN	M	7	SI	SI
49	CED JOSE ANTONIO GALAN	T	7	SI	SI
50	RAFAEL URIBE URIBE	M	19	SI	SI
51	CED JUAN MAXIMILIANO AMBROSIO	T	7		
52	CED JUAN MAXIMILIANO AMBROSIO	M	7		SI
53	CED PABLO DE TARSO	T	7		
54	CED PABLO DE TARSO	M	7		
55	CED RODRIGO DE BASTIDAS	T	7		SI
56	CED RODRIGO DE BASTIDAS	M	7	SI	SI
57	CED LA CONCEPCIÓN	M	7	SI	SI
58	CED LA CONCEPCIÓN	T	7	SI	SI
59	CEN SAN BERNARDINO	M	7	SI	SI

SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL
PROYECCION DEL PROGRAM SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO
DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACION
DATOS OBTENIDOS DE LOS COLEGIOS VISITADOS SIN COBERTURA DE PROGRAMA
DE ALIMENTOS

No.	COLEGIO	JORNADA	LOCALIDA	SISVAN	SISBEN
60	CED SAN BERNARDINO	T	7	SI	SI
61	CED CARLOS ALBAN HOLGUIN	M	7	SI	SI
62	CED LLANO ORIENTAL	T	7	SI	SI
63	CED GONZALO JIMENEZ DE QUESADA	T	7	SI	SI
64	CED GONZALO JIMENEZ DE QUESADA	M	7		SI
65	CED TOCAREMA	M	7		
66	CED TOCAREMA	T	7		
67	CED CATALINA	M	8	SI	SI
68	CED SAN VICENTE	M	9	SI	SI
69	CED REPUBLICA DE FILANDIA	T	8		
70	CED ALQUERIA LA FRAGUA	T	8		
71	CED PASTRANITA	M	8		SI
72	CED CLASS	M	8	SI	SI
73	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	M	8	SI	SI
74	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	T	8	SI	SI
75	CED LOS LAURELES	T	10	SI	SI
76	CED LOS LAURELES	M	10	SI	SI
77	CED NUEVA GAITANA	T	11		
78	CED LA FRONTERA	T	11		
79	CED LA FRONTERA	M	11		
80	CED ASOCIERVAS	T	11		SI
81	CED ASOCIERVAS	M	11		SI
82	CED SAN PEDRO	T	11		
83	CED SAN PEDRO	M	11		
84	CED SAN CAYETANO	T	11	SI	SI
85	CED SAN CAYETANO	M	11	SI	SI
86	CED TIBABUYES	T	11		SI
87	CED TIBABUYES	M	11		
88	CED QUINTA DIAZ	C	17	SI	SI
89	CED NTRA. SÑRA. DE LA SABIDURIA	C	15		
90	CED SAN RAFAEL	C	16		SI
91	CED INMACULADA	C	17		SI
92	CED DIANA TURBAY I	T	18	SI	SI
93	CED DIANA TURBAY I	M	18	SI	SI
94	CED DIANA TURBAY II	M	18	SI	SI
95	CED DIANA TURBAY II	T	18	SI	SI
96	CED RIO DE JANEIRO	M	18	SI	SI
97	CED NESTOR FORERO	M	18		
98	CED LEON DE GREIFF	M	18		
99	CED SOCORRO SUR	M	18		
100	CED SOCORRO SUR	T	18		
101	CED PALERMO SUR	M	18	SI	SI
102	CED PALERMO SUR	T	18		
103	CED LUIS LOPEZ DE MESA	M	18		
104	CED EL MIRADOR	T	18		
105	CED EL MIRADOR	M	18	SI	SI
106	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AME	M	8	SI	SI
107	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AME	T	8	SI	SI

ANEXO 12

PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACION
ESTRATIFICACION DE LOS ALUMNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE NO ESTAN CUBIERTAS POR
PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA 1999

No.	NUM. ENC.	PREESCOLAR ESTRATO				PRIMERO ESTRATO				SEGUNDO ESTRATO				TERCERO ESTRATO				CUARTO ESTRATO				QUINTO ESTRATO				TOTAL
		1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	
		1	1	57	4	3	64	60	2	0	62	57	7	0	64	38	2	0	40	24	4	0	28	30	2	
2	2	21	9	0	30	30	8	0	38	15	16	0	31	15	15	0	30	15	20	0	35	8	25	0	33	197
3	3	19	11	0	30	19	19	0	38	20	10	0	30	15	15	0	30	10	20	0	30	8	20	0	28	186
4	5	14	23	30	67	18	28	25	71	17	25	30	72	18	39	31	88	18	31	29	78	36	25	21	82	458
5	6	17	16	2	35	28	31	11	70	37	22	8	67	17	13	1	31	14	9	3	26	38	24	5	67	296
6	7	24	23	5	52	34	19	6	59	30	28	5	63	27	13	5	45	19	14	2	35	18	14	6	38	292
7	9	32	28	0	60	14	50	0	64	14	24	0	38	20	13	0	33	42	50	0	92	13	20	0	33	320
8	10	93	0	0	93	80	0	0	80	73	0	0	73	74	0	0	74	61	0	0	61	72	0	0	72	453
9	13	49	0	0	49	125	0	0	125	51	0	0	51	61	0	0	61	60	0	0	60	53	0	0	53	399
10	15	2	37	27	66	3	22	12	37	0	12	24	36	3	18	18	39	2	20	21	43	1	17	22	40	261
11	16	9	16	8	33	22	39	15	76	38	30	0	68	21	29	24	74	13	13	15	41	12	34	22	68	360
12	17	0	0	0	0	0	20	0	20	1	21	2	24	3	26	1	30	2	3	0	5	0	3	0	3	82
13	18	31	25	1	57	58	25	0	83	83	3	0	86	45	36	0	81	49	30	1	80	28	15	0	43	430
14	19	31	25	1	57	58	25	0	83	83	3	0	86	45	36	0	81	49	30	1	80	28	15	0	43	430
15	21	0	0	0	0	6	35	4	45	4	14	9	27	4	20	13	37	4	15	5	24	1	12	12	25	158
16	24	16	11	1	28	23	13	0	36	26	23	1	50	14	12	0	26	40	16	1	57	19	11	0	30	227
17	27	28	2	0	30	41	2	0	43	38	2	0	40	0	0	0	0	36	2	0	38	0	0	0	0	151
18	28	0	0	0	0	0	0	0	0	22	14	5	41	22	17	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	80
19	29	0	0	0	0	36	0	0	36	22	0	0	22	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	88
20	32	0	52	0	52	1	60		61	4	60	2	66	10	55	0	65	2	28	4	34	1	37	1	39	317
21	33	26	0	0	26	70	0	0	70	37	0	0	37	33	0	0	33	43	0	0	43	45	0	0	45	254
22	34	12	39	0	51	50	32	0	82	52	41	0	93	6	68	0	74	16	53	0	69	9	60	3	72	441
23	38	23	7	0	30	35	41	0	76	29	41	0	70	59	10	2	71	12	24	0	36	24	16	0	40	323
24	39	10	17	0	27	54	16	0	70	58	9	0	67	51	10	0	61	20	7	0	27	37	8	0	45	297
25	40	24	6	0	30	31	5	0	36	30	10	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106
26	42	4	0	0	4	1	0	0	1	1	0	0	1	4	0	0	4	1	0	0	1	1	0	0	1	12
27	44	1	30	0	31	0	32	0	32	0	35	0	35	1	34	0	35	0	34	0	34	0	0	0	0	167
28	45	0	30	0	30	2	31	0	33	3	33	0	36	2	32	0	34	1	33	0	34	0	0	0	0	167
29	47	12	13	2	27	32	24	4	60	26	11	12	49	10	24	1	35	13	24	1	38	3	32	4	39	248
30	48	10	39	10	59	30	40	0	70	35	45	0	80	33	40	7	80	27	45	4	76	34	45	0	79	444
31	49	10	36	10	56	18	81	7	106	8	61	4	73	5	37	1	43	4	34	4	42	3	32	4	39	359
32	50	1	29	0	30	2	31	0	33	10	29	0	39	1	38	0	39	6	34	0	40	0	37	0	37	218
33	51	5	24	0	29	6	60	0	66	12	27	0	39	1	39	0	40	2	30	0	32	2	36	0	38	244
34	52	1	41	0	42	1	89	1	91	0	78	0	78	1	83	0	84	0	71	0	71	3	87	4	94	460
35	53	50	30	0	80	40	30	0	70	25	13	0	38	40	30	0	70	45	25	0	70	30	10	0	40	368
36	57	40	30	0	70	65	20	0	85	15	87	0	102	20	102	0	122	96	32	0	128	15	76	0	91	598
37	58	12	11	0	23	10	18	5	33	11	20	0	31	10	20	3	33	10	18	4	32	7	28	1	36	188
38	59	16	7	0	23	30	5	0	35	33	2	0	35	33	7	0	40	30	8	0	38	36	7	0	43	214
39	60	25	19	0	44	10	33	0	43	12	53	0	65	13	54	1	68	14	25	3	42	19	64	4	87	349

ANEXO 12

PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACION
ESTRATIFICACION DE LOS ALUMNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE NO ESTAN CUBIERTAS POR

PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA 1999

No.	NUM. ENC.	PREESCOLAR ESTRATO				PRIMERO ESTRATO				SEGUNDO ESTRATO				TERCERO ESTRATO				CUARTO ESTRATO				QUINTO ESTRATO				TOTAL
		1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	1	2	3	TOT	
40	61	57	54	0	54	60	64	0	62	57	71	2	66	38	28	0	60	24	48	0	48	30	46	0	48	296
41	62	97	1	0	98	102	6	0	108	99	17	0	116	92	11	0	103	103	14	1	118	96	24	0	120	663
42	64	39	24	0	63	28	11	0	39	52	30	0	82	52	31	0	83	23	20	0	43	49	37	0	86	396
43	67	5	27	1	33	15	68	0	83	0	64	0	64	3	30	8	41	1	75	1	77	3	81	0	84	382
44	68	0	51	0	51	3	54	0	57	13	67	0	80	8	70	0	78	1	77	0	78	9	28	0	37	381
45	69	0	25	0	25	0	28	0	28	0	37	0	37	0	38	0	38	0	41	0	41	0	42	0	42	211
46	70	15	16	0	31	13	21	1	35	12	28	1	41	19	21	0	40	12	23	0	35	6	24	0	30	212
47	71	13	35	0	48	20	53	0	73	29	40	0	69	29	47	0	76	43	35	0	78	5	35	0	40	384
48	72	21	28	0	49	31	46	0	77	24	39	1	64	37	37	0	74	32	44	1	77	25	55	0	80	421
49	75	43	52	0	95	48	66	0	114	51	64	0	115	54	68	0	122	50	74	0	124	44	72	0	116	686
50	76	10	20	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
51	77	2	33	0	35	3	71	1	75	2	78	0	80	3	91	0	94	4	92	0	96	0	0	0	0	380
52	78	11	19	0	30	11	67	2	80	6	74	0	80	4	76	0	80	4	36	0	40	7	73	0	80	390
53	81	0	58	0	58	7	73	2	82	11	57	9	77	0	69	20	89	0	37	4	41	14	28	4	46	393
54	84	20	11	1	32	26	15	0	41	32	7	1	40	37	27	15	79	26	10	4	40	25	10	6	41	273
55	88	0	24	3	27	1	44	9	54	2	54	2	58	11	52	5	68	3	70	2	75	3	69	8	80	362
56	89	0	52	0	52	5	75	0	80	5	69	0	74	9	63	1	73	0	44	0	44	5	74	0	79	402
57	90	42	18	0	60	41	43	0	84	20	60	0	80	19	58	0	77	14	66	0	80	19	60	0	79	460
58	91	12	42	5	59	20	54	4	78	32	40	4	76	21	44	10	75	12	54	11	77	24	64	7	95	460
59	93	10	18	0	28	16	21	0	37	19	19	0	38	14	25	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	142
60	94	0	0	0	0	0	0	0	0	25	11	0	36	23	13	0	36	23	15	0	38	4	18	0	22	132
61	103	0	26	6	32	7	30	7	44	3	39	1	43	1	41	0	42	0	27	9	36	0	27	9	36	233
62	104	3	17	7	27	4	30	0	34	2	20	17	39	12	19	10	41	12	30	0	42	13	30	0	43	226
63	107	15	23	0	38	10	30	0	40	5	35	0	40	8	32	0	40	5	35	0	40	6	35	0	41	239
64	108	7	31	0	38	5	35	0	40	5	37	0	42	3	40	0	43	5	40	0	45	2	40	0	42	250
65	109	48	42	0	90	64	28	0	92	76	44	0	120	96	26	0	122	74	55	0	129	55	64	0	119	672
66	112	0	29	0	29	35	43	0	78	37	37	0	74	36	38	0	74	16	50	0	66	10	53	0	63	384
67	114	10	30	6	46	8	50	4	62	1	59	6	66	0	45	28	73	0	40	48	88	0	13	50	63	398
68	115	17	36	0	53	14	34	0	48	13	32	0	45	6	26	0	32	9	20	0	29	4	24	0	28	235
69	118	12	22	0	34	28	44	0	72	15	67	0	82	9	28	0	37	12	57	1	70	9	28	0	37	332
70	119	9	23	0	32	16	20	0	36	12	30	0	42	17	61	0	78	15	25	0	40	24	55	0	79	307
71	120	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	12
72	121	0	30	0	30	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	230
73	122	10	50	0	60	6	32	0	38	8	30	0	38	4	25	0	29	3	35	0	38	5	32	0	37	240
74	129	14	16	0	30	44	30	0	74	70	43	0	113	82	36	0	118	60	28	30	118	55	45	17	117	570
75	132	0	28	0	28	0	36	0	36	0	38	0	38	0	65	0	65	0	29	0	29	0	40	0	40	236
76	133	35	15	0	50	50	25	30	105	55	50	0	105	40	40	25	105	33	39	38	110	59	45	25	129	604
77	134	35	15	0	50	50	25	30	105	30	50	0	80	13	40	25	78	42	39	39	120	51	45	26	122	555
TOTAL		1280	1733	129	3142	1882	2400	180	4462	1805	2488	146	4439	1569	2540	255	4364	1437	2263	287	3987	1265	2270	261	3796	24190

ANEXO 13
PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL
CAMBIO DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACION
CONSOLIDADO DE ESTRATIFICACION INSTITUCIONES EDUCATIVAS
Y ALUMNOS
1999

No.	NUM. ENC.	PORCENTAJE ESTRATIFICACION DE ALUMNOS						ESTRATO INSTITUCION			
		1	%	2	%	3	%	0	1	2	3
1	1	266	92%	21	7%	3	1%				1
2	2	104	53%	93	47%	0	0%				1
3	3	91	49%	95	51%	0	0%				1
4	5	121	26%	171	37%	166	36%				1
5	6	151	51%	115	39%	30	10%				1
6	7	152	52%	111	38%	29	10%				1
7	9	135	42%	185	58%	0	0%				1
8	10	453	100%	0	0%	0	0%		1		
9	13	399	100%	0	0%	0	0%		1		
10	15	11	4%	126	48%	124	48%				1
11	16	115	32%	161	45%	84	23%				1
12	17	6	7%	73	89%	3	4%				1
13	18	294	68%	134	31%	2	0%		1		
14	19	294	68%	134	31%	2	0%		1		
15	21	19	12%	96	61%	43	27%				1
16	24	138	61%	86	38%	3	1%				1
17	27	143	95%	8	5%	0	0%		1		
18	28	44	55%	31	39%	5	6%		1		
19	29	88	100%	0	0%	0	0%		1		
20	32	18	6%	292	92%	7	2%				1
21	33	254	100%	0	0%	0	0%		1		
22	34	145	33%	293	66%	3	1%				1
23	38	182	56%	139	43%	2	1%		1		
24	39	230	77%	67	23%	0	0%		1		
25	40	85	80%	21	20%	0	0%		1		
26	42	12	100%	0	0%	0	0%		1		
27	44	2	1%	165	99%	0	0%				1
28	45	8	5%	159	95%	0	0%				1
29	47	96	39%	128	52%	24	10%				1
30	48	169	38%	254	57%	21	5%				1
31	49	48	13%	281	78%	30	8%				1
32	50	20	9%	198	91%	0	0%				1
33	51	28	11%	216	89%	0	0%				1
34	52	6	1%	449	98%	5	1%				1
35	53	230	63%	138	38%	0	0%				1
36	57	251	42%	347	58%	0	0%				1
37	58	60	32%	115	61%	13	7%		1		
38	59	178	83%	36	17%	0	0%		1		
39	60	93	27%	248	71%	8	2%				1
40	61	17	5%	356	95%	2	1%				1
41	62	589	89%	73	11%	1	0%				1
42	64	243	61%	153	39%	0	0%		1		
43	67	27	7%	345	90%	10	3%				1
44	68	34	9%	347	91%	0	0%				1
45	69	0	0%	211	100%	0	0%		1		
46	70	77	36%	133	63%	2	1%		1		
47	71	139	36%	245	64%	0	0%		1		
48	72	170	40%	249	59%	2	0%		1		
49	75	290	42%	396	58%	0	0%				1

ANEXO 13
 PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL
 CAMBIO DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACION
 CONSOLIDADO DE ESTRATIFICACION INSTITUCIONES EDUCATIVAS
 Y ALUMNOS
 1999

No.	NUM. ENC.	PORCENTAJE ESTRATIFICACION DE ALUMNOS						ESTRATO INSTITUCION			
		1	%	2	%	3	%	0	1	2	3
50	76	286	92%	20	67%	0	0%		1	1	
51	77	14	4%	365	96%	1	0%			1	
52	78	43	11%	345	88%	2	1%			1	
53	81	32	8%	322	82%	39	10%			1	
54	84	166	61%	80	29%	27	10%			1	
55	88	20	6%	313	86%	29	8%			1	
56	89	24	6%	377	94%	1	0%	1			
57	90	155	34%	305	66%	0	0%			1	
58	91	121	26%	298	65%	41	9%			1	
59	93	59	42%	83	58%	0	0%			1	
60	94	75	57%	57	43%	0	0%			1	
61	103	11	5%	190	82%	32	14%			1	
62	104	46	20%	146	65%	34	15%			1	
63	107	49	21%	190	79%	0	0%			1	
64	108	27	11%	223	89%	0	0%			1	
65	109	413	61%	259	39%	0	0%			1	
66	112	134	35%	250	65%	0	0%			1	
67	114	19	5%	237	60%	142	36%				1
68	115	63	27%	172	73%	0	0%			1	
69	118	85	26%	246	74%	1	0%			1	
70	119	93	30%	214	70%	0	0%			1	
71	120	0	0%	12	100%	0	0%			1	
72	121	0	0%	230	100%	0	0%			1	
73	122	36	15%	204	85%	0	0%	1			
74	129	325	57%	198	35%	47	8%			1	
75	132	0	0%	236	100%	0	0%	1			
76	133	272	45%	214	35%	118	20%	1			
77	134	221	40%	214	39%	120	22%	1			

ANEXO 14

PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO DE MILENIO PARA SU OPTIMIZACION
VALORACION NUTRICIONAL DE LOS ALUMNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE NO ESTAN CUBIERTAS POR

PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA 1999

No.	NUM ENC.	PREESCOLAR						PRIMERO						SEGUNDO					
		SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	TOTAL	SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	TOTAL	SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	TOTAL
1	1	0	0	22	18	14	54	0	0	22	27	13	62	0	0	22	28	13	63
2	2	0	0	20	5	5	30	0	0	20	10	8	38	0	0	25	8	3	36
3	3	0	0	16	10	4	30	0	0	20	15	3	38	0	0	15	9	6	30
4	5	7	13	27	20	0	67	8	14	28	21	0	71	9	14	28	21	0	72
5	6	0	26	15	10	0	51	0	36	22	12	0	70	0	8	14	12	0	34
6	7	0	6	21	0	22	49	0	0	23	22	23	68	0	43	9	10	1	63
7	9	0	0	21	26	13	60	0	0	22	28	14	64	0	0	13	16	5	34
8	15	0	19	47	0	0	66	0	14	23	0	0	37	0	12	24	0	0	36
9	16	0	25	6	1	1	33	2	68	2	4	0	76	4	43	14	4	0	65
10	17	0	0	0	0	0	0	0	3	30	5	0	38	4	18	45	13	0	80
11	18	0	17	12	15	13	57	0	17	17	23	29	86	0	0	8	10	68	86
12	19	0	17	12	15	13	57	0	17	17	23	29	86	0	0	8	10	68	86
13	21	0	0	0	0	0	0	3	29	19	26	0	77	5	15	10	7	2	39
14	24	0	17	10	3	0	30	0	14	18	2	4	38	21	25	20	3	6	75
15	27	0	2	18	10	0	30	0	2	0	15	26	43	0	10	18	11	1	40
16	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	20	10	5	5	41
17	29	0	0	0	0	0	0	0	0	16	20	0	36	0	0	7	10	5	22
18	32	1	18	12	11	10	52	0	30	0	31	0	61	0	38	8	12	8	66
19	33	0	0	6	20	0	26	0	45	25	0	0	70	0	11	26	0	0	37
20	34	4	23	15	0	9	51	3	22	7	0	50	82	2	43	14	14	21	94
21	35	3	15	22	6	17	63	11	44	29	13	25	122	5	67	35	16	7	130
22	40	5	12	10	3	0	30	0	27	9	0	0	36	1	21	16	2	0	40
23	42	0	0	0	4	0	4	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1
24	47	0	6	10	9	2	27	0	6	16	24	14	60	0	10	12	16	11	49
25	48	0	50	9	0	0	59	0	65	5	0	0	70	0	75	5	0	0	80
26	49	0	52	4	0	0	56	0	92	14	0	0	106	0	60	13	0	0	73
27	50	0	12	6	5	7	30	0	15	13	3	2	33	0	16	10	6	7	39
28	51	0	12	7	5	5	29	0	14	20	28	4	66	0	15	10	5	9	39
29	52	3	21	13	1	4	42	5	56	19	0	11	91	2	50	15	2	9	78
30	53	1	35	10	4	9	59	1	33	19	11	5	69	2	16	9	5	6	38
31	57	0	30	20	10	0	60	0	40	45	0	0	85	0	10	80	2	0	92
32	58	0	5	9	9	0	23	0	13	4	6	12	35	1	16	2	7	6	32
33	59	0	10	6	3	20	39	1	11	10	6	7	35	0	15	7	5	8	35
34	60	0	15	18	23	0	56	1	38	16	16	0	71	2	23	33	17	2	77
35	61	4	13	35	0	0	52	1	0	0	22	48	71	1	32	21	1	23	78
36	62	4	58	28	16	14	120	3	49	25	22	14	113	3	45	32	17	27	124
37	68	0	19	21	5	6	51	1	37	15	13	11	77	3	31	22	15	9	80
38	69	0	10	8	2	5	25	0	11	7	5	5	28	1	10	7	9	10	37
39	70	0	13	5	5	6	29	1	16	9	4	4	34	1	21	11	3	5	41
40	71	0	28	10	8	2	48	1	22	7	3	1	34	0	30	17	10	12	69
41	72	0	18	8	11	12	49	1	26	11	14	9	61	0	27	12	11	13	63

ANEXO 14
PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO DE MILENIO PARA SU OPTIMIZACION
VALORACION NUTRICIONAL DE LOS ALUMNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE NO ESTAN CUBIERTAS POR
PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA 1999

No.	NUM ENC.	PREESCOLAR					TOTAL	PRIMERO					TOTAL	SEGUNDO					TOTAL
		SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO		SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO		SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	
42	75	26	35	22	18	14	54	16	79	22	29	18	64	0	79	22	28	18	63
43	76	0	0	0	30	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
44	77	0	23	5	3	4	35	0	35	18	11	10	74	0	34	19	11	16	80
45	81	0	28	14	7	11	60	1	32	22	14	13	82	0	36	20	10	11	77
46	84	0	23	17	14	11	65	21	36	18	17	12	104	0	32	15	15	19	81
47	89	0	40	0	0	12	52	0	54	0	0	26	80	0	59	0	0	10	69
48	90	0	2	20	24	14	60	0	21	25	25	13	84	0	27	15	28	10	80
49	91	3	39	8	3	6	59	0	32	36	6	4	78	6	38	26	6	0	76
50	93	0	10	0	0	18	28	0	10	0	0	27	37	0	12	0	0	26	38
51	94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	22	36
52	107	1	23	4	5	4	37	0	17	12	5	6	40	2	11	16	5	6	40
53	108	0	15	10	8	7	40	2	15	12	6	5	40	0	12	14	10	6	42
54	112	1	13	5	9	0	28	3	44	8	24	0	79	2	34	10	22	0	68
55	118	0	9	12	8	5	34	1	21	6	4	4	36	0	17	8	6	5	36
56	119	4	10	3	15	0	32	0	8	18	4	6	36	0	3	17	12	10	42
57	120	1	8	12	6	3	30	3	7	10	10	10	40	4	8	9	9	10	40
58	121	2	10	8	6	4	30	3	6	18	10	3	40	2	8	10	10	10	40
59	122	0	16	24	20	0	60	1	10	22	5	0	38	1	9	20	8	0	38
60	129	0	6	20	1	3	30	0	10	40	8	16	74	0	42	44	11	16	113
61	132	0	8	5	12	3	28	0	3	20	8	5	36	0	3	25	8	2	38
62	133	0	40	10	0	0	50	0	80	25	0	0	105	0	90	15	0	0	105
63	134	0	30	20	0	0	50	0	65	40	0	0	105	0	50	30	0	0	80
TOTAL		70	1025	736	478	318	2627	94	1511	974	651	531	3761	86	1508	1020	550	563	3727

ANEXO 14

VALORACION NUTRICIONAL DE LOS ALUMNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE NO ESTAN CUBIERTAS POR PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA 1999

No.	NUM ENC.	TERCERO						CUARTO						QUINTO						TOTAL
		SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	TOTAL	SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	TOTAL	SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	TOTAL	
1	1	0	0	14	17	9	40	0	0	10	12	6	28	0	0	11	14	7	32	279
2	2	0	0	10	10	10	30	0	0	20	6	9	35	0	0	20	8	5	33	202
3	3	0	0	14	14	2	30	0	0	14	15	1	30	0	0	20	8	0	28	186
4	5	10	17	35	26	0	88	9	15	31	23	0	78	9	16	33	24	0	82	458
5	6	0	7	10	5	0	22	0	8	12	11	0	31	4	48	5	9	0	66	274
6	7	4	25	11	5	17	62	0	0	6	17	12	35	0	0	27	11	7	45	322
7	9	0	0	12	14	7	33	0	0	32	40	20	92	0	0	11	14	8	33	316
8	15	0	15	24	0	0	39	0	16	26	0	0	42	0	18	19	0	0	37	257
9	16	4	51	10	5	4	74	2	34	5	0	0	41	4	26	18	0	20	68	357
10	17	0	10	20	10	0	40	1	8	25	4	0	38	5	15	15	5	0	40	236
11	18	0	8	12	11	50	81	0	7	4	14	48	73	0	0	3	21	20	44	427
12	19	0	8	12	11	50	81	0	7	4	14	48	73	0	0	3	21	20	44	427
13	21	0	6	15	13	4	38	0	1	10	16	11	38	0	2	10	7	21	40	232
14	24	0	14	10	21	3	48	0	36	14	5	7	62	0	18	6	4	4	32	285
15	27	0	0	0	0	0	0	1	5	14	15	3	38	0	0	0	0	0	0	151
16	28	1	18	15	5	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80
17	29	0	0	10	15	5	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	88
18	32	0	18	12	29	6	65	0	21	8	2	3	34	0	8	15	13	3	39	317
19	33	0	13	20	0	0	33	1	10	32	0	0	43	3	35	6	0	1	45	254
20	34	0	5	7	5	57	74	1	18	21	13	15	68	1	9	20	16	26	72	441
21	35	25	34	33	20	14	126	4	55	28	24	6	117	4	49	29	23	11	116	674
22	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106
23	42	0	0	0	4	0	4	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	12
24	47	0	2	7	16	10	35	0	3	14	10	11	38	0	3	10	20	6	39	248
25	48	0	76	4	0	0	80	0	76	4	0	0	80	0	73	6	0	0	79	448
26	49	0	31	12	0	0	43	0	37	5	0	0	42	0	38	1	0	0	39	359
27	50	0	12	12	8	7	39	0	11	18	11	0	40	0	10	15	5	7	37	218
28	51	2	17	11	10	0	40	0	18	11	3	0	32	5	28	5	0	0	38	244
29	52	4	60	11	0	9	84	3	49	11	1	7	71	3	56	22	10	3	94	460
30	53	0	31	23	12	11	77	1	34	22	10	10	77	0	22	6	5	5	38	358
31	57	0	60	60	2	0	122	0	30	58	0	0	88	0	0	0	0	0	0	447
32	58	0	9	16	10	8	43	0	18	9	5	4	36	3	20	7	3	3	36	205
33	59	0	15	10	8	4	37	0	24	6	6	2	38	1	20	13	3	6	43	227
34	60	0	60	25	7	2	94	0	9	13	12	5	39	6	57	17	3	2	85	422
35	61	3	14	40	0	19	76	0	14	5	24	0	43	1	11	0	21	7	40	360
36	62	3	56	20	20	16	115	1	52	27	19	18	117	2	56	27	19	18	122	711
37	68	0	34	16	14	14	78	1	34	17	13	12	77	3	18	7	5	4	37	400
38	69	0	22	3	5	8	38	0	17	6	12	6	41	1	16	9	11	5	42	211
39	70	0	18	6	6	3	33	2	24	4	3	2	35	0	11	9	7	3	30	202
40	71	5	32	10	15	14	76	0	43	19	7	9	78	2	24	5	3	6	40	345
41	72	2	24	20	14	13	73	0	30	19	9	13	71	4	56	7	5	8	80	397

ANEXO 14

VALORACION NUTRICIONAL DE LOS ALUMNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE NO ESTAN CUBIERTAS POR PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA 1999

No.	NUM ENC.	TERCERO						CUARTO						QUINTO						TOTAL	
		SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	TOTAL	SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	TOTAL	SOBREP.	NORMAL	LEVE	MODER.	SEVERO	TOTAL		
42	75	12	80	14	17	12	142	0	107	10	12	0	28	0	101	11	14	0	27	270	
43	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
44	77	6	50	23	11	4	94	3	49	21	11	12	96	0	0	0	0	0	0	0	379
45	81	3	36	21	16	13	89	1	16	10	7	7	41	2	24	9	3	8	46	395	
46	84	3	67	33	31	22	156	0	25	27	15	15	82	2	39	18	9	13	81	569	
47	89	0	58	0	0	15	73	1	25	0	1	17	44	0	59	0	8	12	79	397	
48	90	0	17	18	26	16	77	0	24	20	28	8	80	0	25	22	26	6	79	460	
49	91	2	30	22	15	10	79	7	31	25	11	1	75	3	26	42	18	10	99	466	
50	93	0	10	0	0	29	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	142	
51	94	0	11	0	0	25	36	0	10	0	0	28	38	0	10	0	0	29	39	149	
52	107	0	13	13	6	8	40	0	14	10	8	9	41	1	15	8	6	7	37	235	
53	108	1	19	8	9	6	43	0	14	13	10	7	44	0	18	12	7	5	42	251	
54	112	4	36	4	24	0	68	11	33	3	23	0	70	12	17	15	26	0	70	383	
55	118	0	13	11	10	7	41	2	11	10	10	7	40	0	8	19	6	4	37	224	
56	119	4	24	11	8	30	77	1	5	8	12	14	40	3	33	14	19	11	80	307	
57	120	2	9	9	10	10	40	2	8	10	15	5	40	3	8	9	12	8	40	230	
58	121	6	6	14	6	8	40	2	10	10	9	9	40	3	8	15	7	7	40	230	
59	122	0	9	10	10	0	29	0	10	13	15	0	38	0	7	18	18	0	43	246	
60	129	0	56	42	10	10	118	0	54	38	14	12	118	0	81	9	18	9	117	570	
61	132	0	30	30	5	0	65	1	5	18	5	0	29	0	15	20	5	0	40	236	
62	133	0	25	80	0	0	105	0	80	30	0	0	110	0	104	25	0	0	129	604	
63	134	0	60	18	0	0	78	0	80	40	0	0	120	0	100	22	0	0	122	555	
TOTAL		106	1481	979	592	601	3759	59	1385	890	571	439	3344	96	1471	714	507	365	3153	20371	

ANEXO 15
PROYECCION DEL PROGRAMA SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO
DEL MILENIO PARA SU OPTIMIZACION
CONSOLIDADO DE VALORACION NUTRICIONAL (SISVAN)

1999

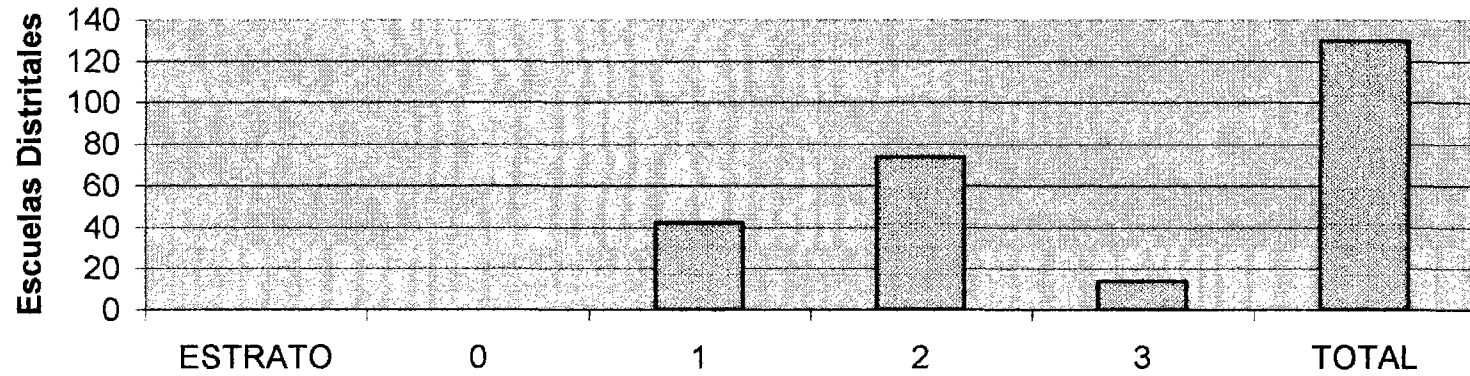
No.	NUM ENC.	SOBREPESO		NORMAL		LEVE		MODERADO		SEVERO	
1	1	0	0%	0	0%	101	36%	116	42%	62	22%
2	2	0	0%	0	0%	115	57%	47	23%	40	20%
3	3	0	0%	0	0%	99	53%	71	38%	16	9%
4	5	52	11%	89	19%	182	40%	135	29%	0	0%
5	6	4	1%	133	49%	78	28%	59	22%	0	0%
6	7	4	1%	74	23%	97	30%	65	20%	82	25%
7	9	0	0%	0	0%	111	35%	138	44%	67	21%
8	15	0	0%	94	37%	163	63%	0	0%	0	0%
9	16	16	4%	247	69%	55	15%	14	4%	25	7%
10	17	10	4%	54	23%	135	57%	37	16%	0	0%
11	18	0	0%	49	11%	56	13%	94	22%	228	53%
12	19	0	0%	49	11%	56	13%	94	22%	228	53%
13	21	8	3%	53	23%	64	28%	69	30%	38	16%
14	24	21	7%	124	44%	78	27%	38	13%	24	8%
15	27	1	1%	19	13%	50	33%	51	34%	30	20%
16	28	2	3%	38	48%	25	31%	10	13%	5	6%
17	29	0	0%	0	0%	33	38%	45	51%	10	11%
18	32	1	0%	133	42%	55	17%	98	31%	30	9%
19	33	4	2%	114	45%	115	45%	20	8%	1	0%
20	34	11	2%	120	27%	84	19%	48	11%	178	40%
21	40	6	6%	60	57%	35	33%	5	5%	0	0%
22	42	0	0%	0	0%	0	0%	12	100%	0	0%
23	47	0	0%	30	12%	69	28%	95	38%	54	22%
24	48	0	0%	415	93%	33	7%	0	0%	0	0%
25	49	0	0%	310	86%	49	14%	0	0%	0	0%
26	50	0	0%	76	35%	74	34%	38	17%	30	14%
27	51	7	3%	104	43%	64	26%	51	21%	18	7%
28	52	20	4%	292	63%	91	20%	14	3%	43	9%
29	53	5	1%	171	48%	89	25%	47	13%	46	13%
30	57	0	0%	170	38%	263	59%	14	3%	0	0%
31	58	4	2%	81	40%	47	23%	40	20%	33	16%
32	59	2	1%	95	42%	52	23%	31	14%	47	21%
33	60	9	2%	202	48%	122	29%	78	18%	11	3%
34	61	10	3%	84	23%	101	28%	68	19%	97	27%
35	62	16	2%	316	44%	159	22%	113	16%	107	15%
36	68	8	2%	173	43%	98	25%	65	16%	56	14%
37	69	2	1%	86	41%	40	19%	44	21%	39	18%
38	70	4	2%	103	51%	44	22%	28	14%	23	11%
39	71	8	2%	179	52%	68	20%	46	13%	44	13%
40	72	7	2%	181	46%	77	19%	64	16%	68	17%
41	75	62	9%	521	78%	0	0%	67	10%	20	3%
42	76	0	0%	0	0%	0	0%	30	100%	0	0%
43	77	9	2%	191	50%	86	23%	47	12%	46	12%
44	81	7	2%	172	44%	96	24%	57	14%	63	16%
45	84	26	5%	222	39%	128	22%	101	18%	92	16%
46	89	1	0%	295	74%	0	0%	9	2%	92	23%
47	90	0	0%	116	25%	120	26%	157	34%	67	15%
48	91	21	5%	196	42%	159	34%	59	13%	31	7%
49	93	0	0%	42	30%	0	0%	0	0%	100	70%
50	94	0	0%	45	30%	0	0%	0	0%	104	70%
51	107	4	2%	93	40%	63	27%	35	15%	40	17%
52	108	3	1%	93	37%	69	27%	50	20%	36	14%
53	112	33	9%	177	46%	45	12%	128	33%	0	0%
54	118	3	1%	79	35%	66	29%	44	20%	32	14%
55	119	12	4%	83	27%	71	23%	70	23%	71	23%
56	120	15	7%	48	21%	59	26%	62	27%	46	20%
57	121	18	8%	48	21%	75	33%	48	21%	41	18%
58	122	2	1%	61	25%	107	43%	76	31%	0	0%
59	129	0	0%	249	44%	193	34%	62	11%	66	12%
60	132	1	0%	64	27%	118	50%	43	18%	10	4%
61	133	0	0%	419	69%	185	31%	0	0%	0	0%
62	134	0	0%	385	69%	170	31%	0	0%	0	0%
TOTAL		459	2%	8117	41%	5137	26%	3247	16%	2737	14%

TOTAL ALUMNOS

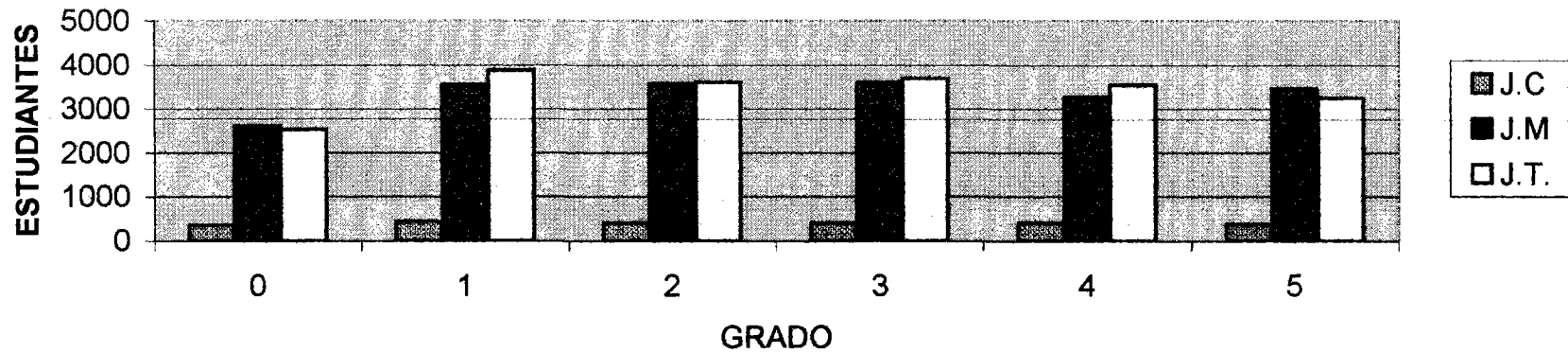
19,697

ANEXO 16

1. ESTRATO DE LOS COLEGIOS

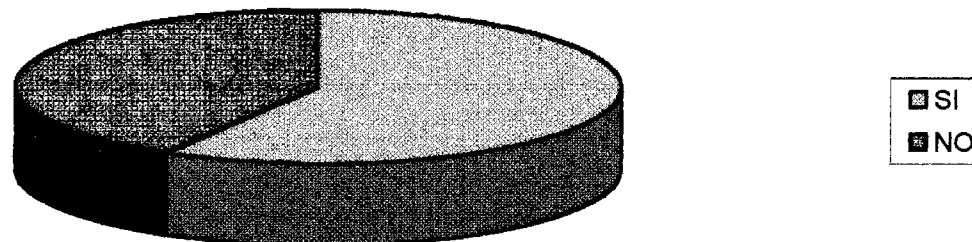


2. ESCOLARIDAD DE LAS ESCUELAS

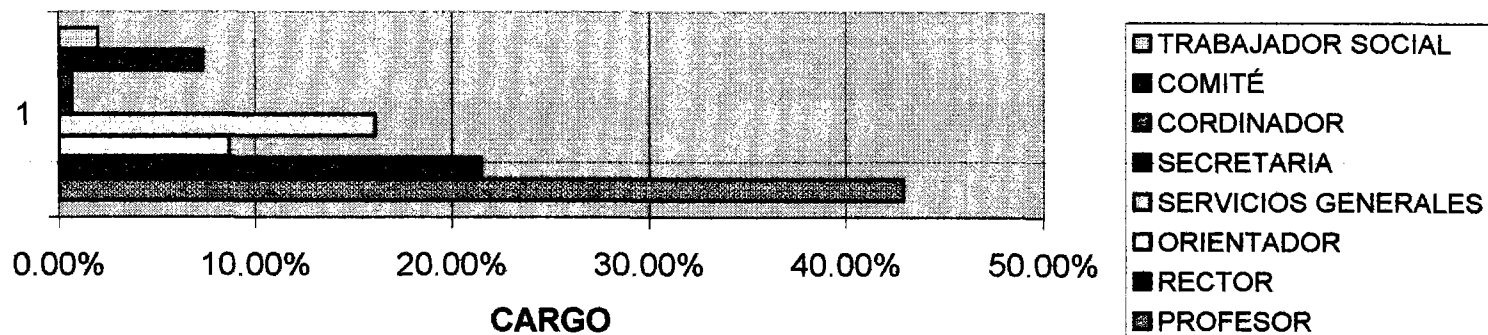


ANEXO 16

3A. AREA DE REFRIGERIOS

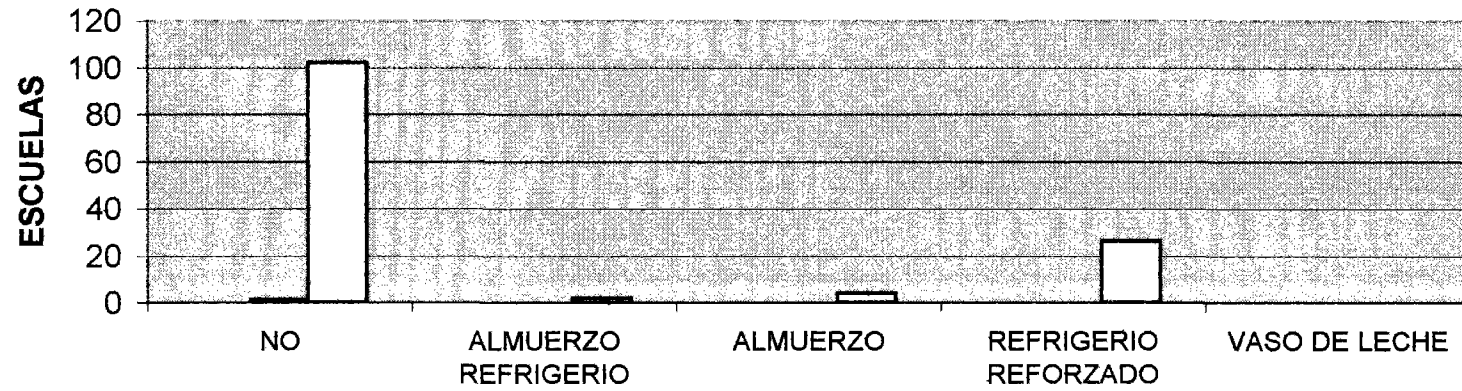


3b. PERSONAS ENCARGADAS DE RECIBIR REFRIGERIOS

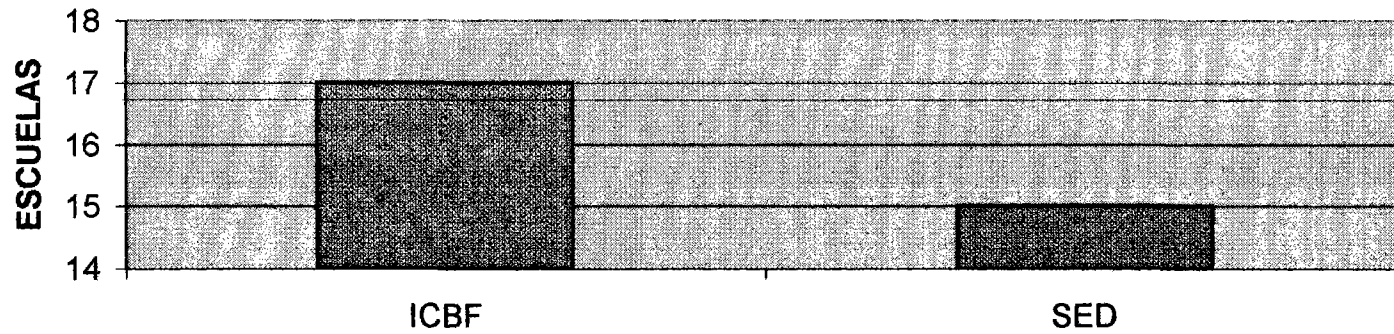


ANEXO 16

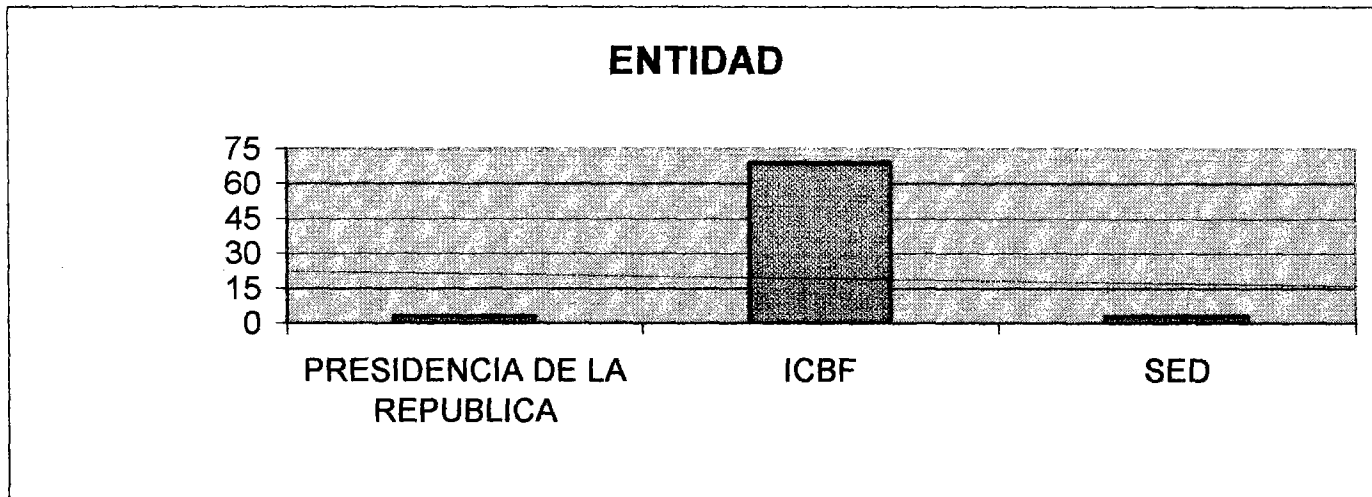
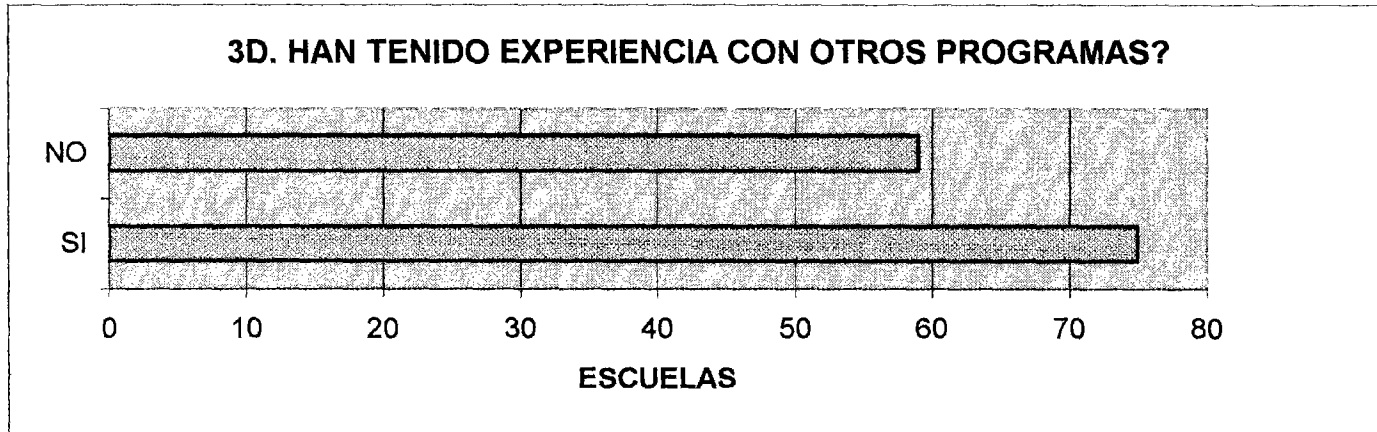
3C. CUENTAN CON PROGRAMA DE



ENTIDAD

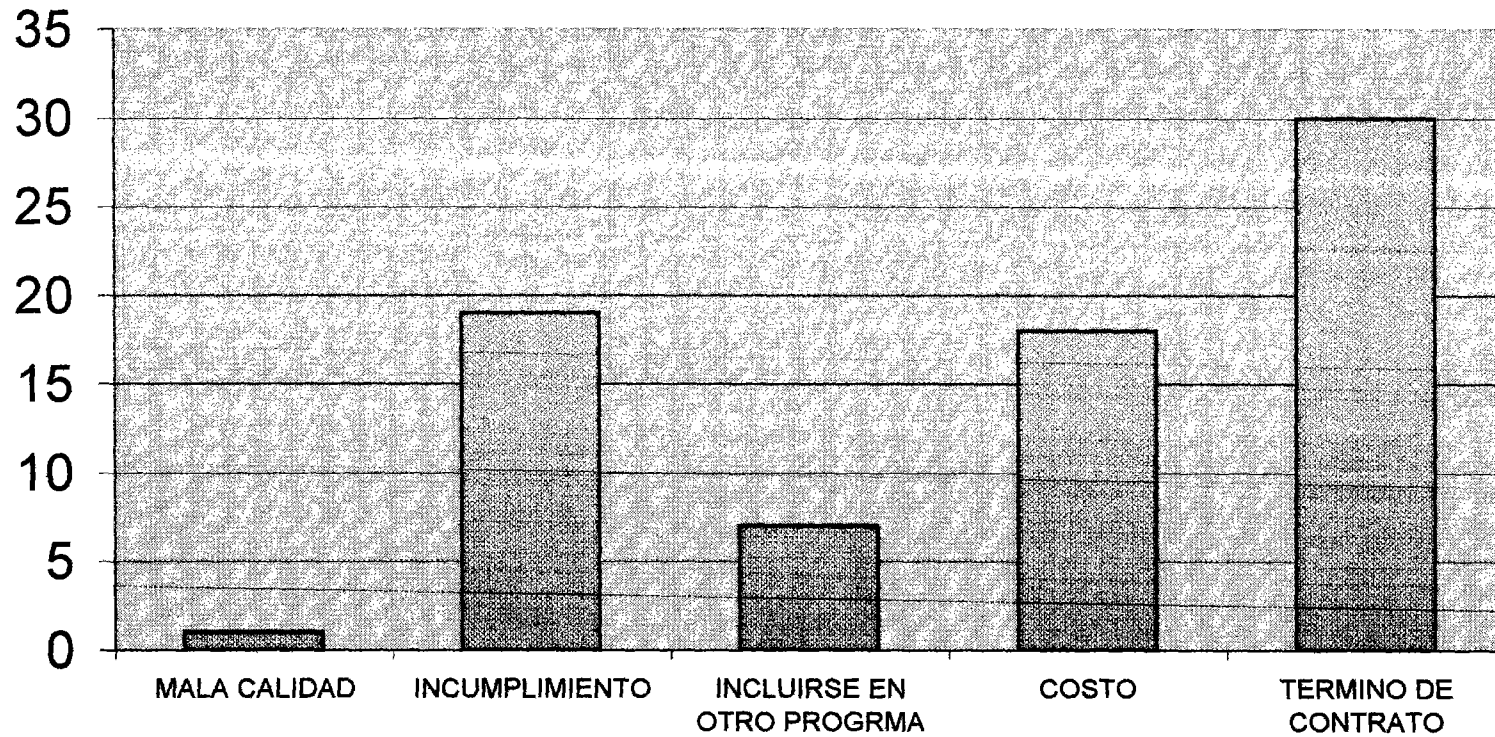


ANEXO 16



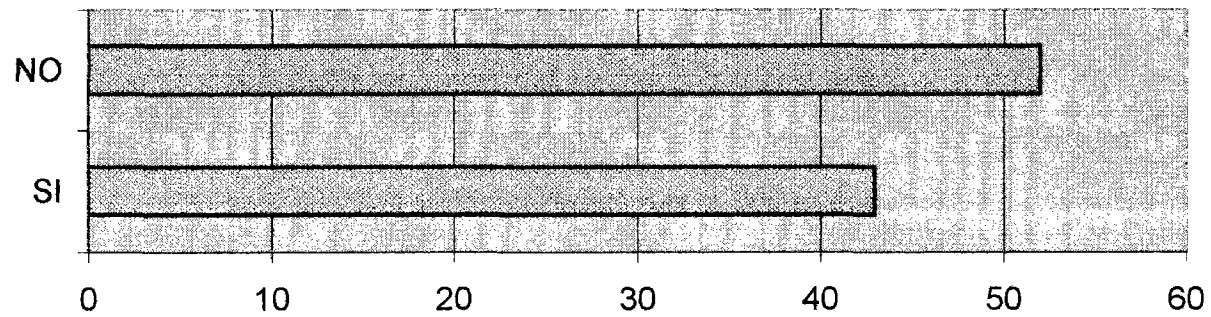
ANEXO 16

3E. ¿CUAL FUE EL MOTIVO DEL RETIRO DEL PROGRAMA?

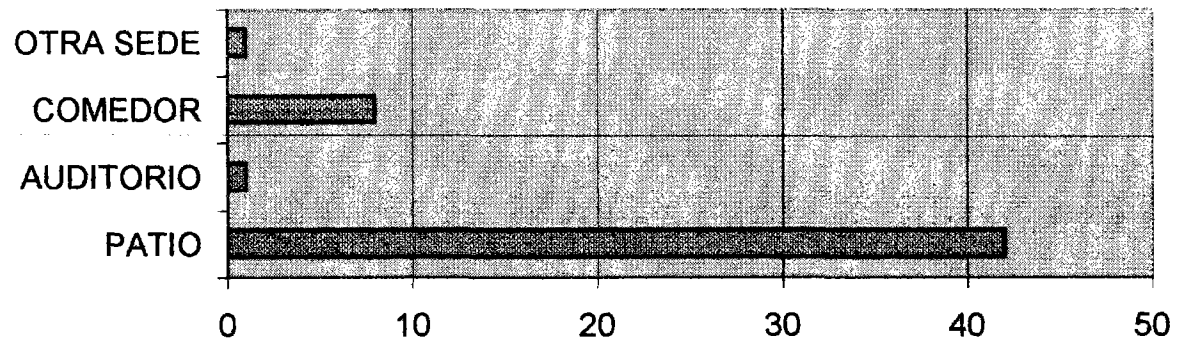


ANEXO 16

**3F. EL ALIMENTO ERA CONSUMIDO EN EL
AULA DE CLASE?**

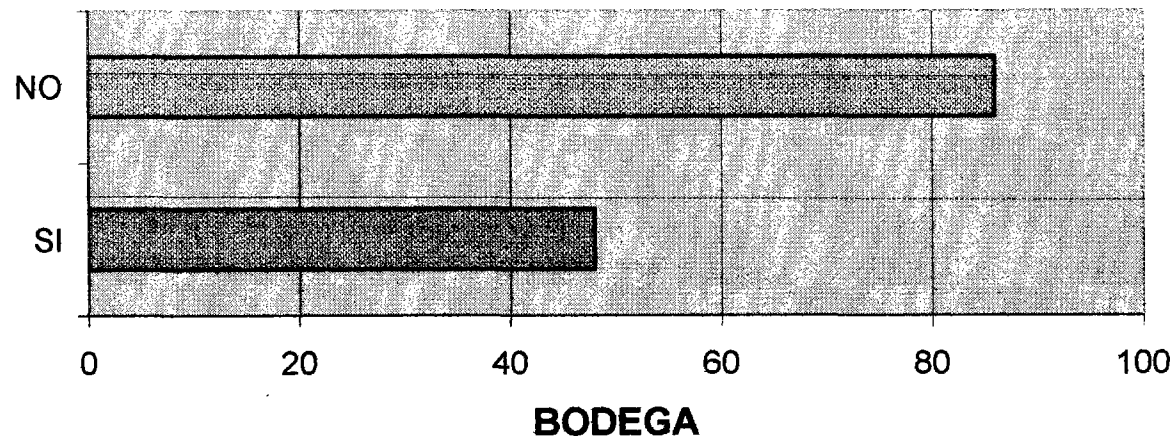
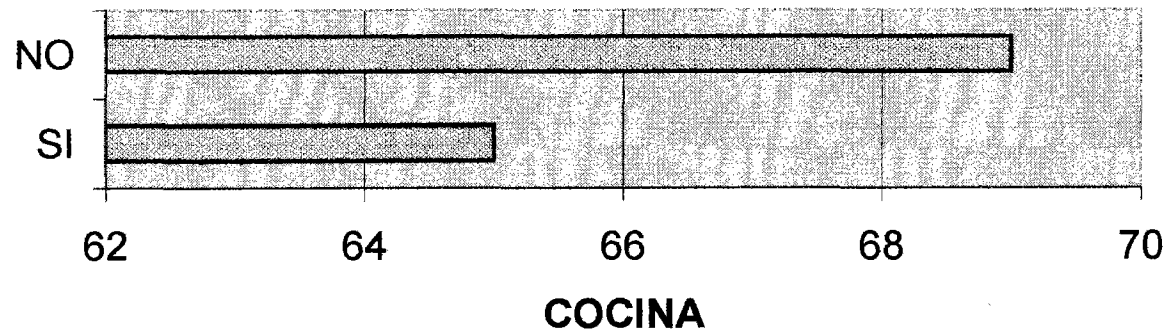


¿DONDE ERA CONSUMIDO?



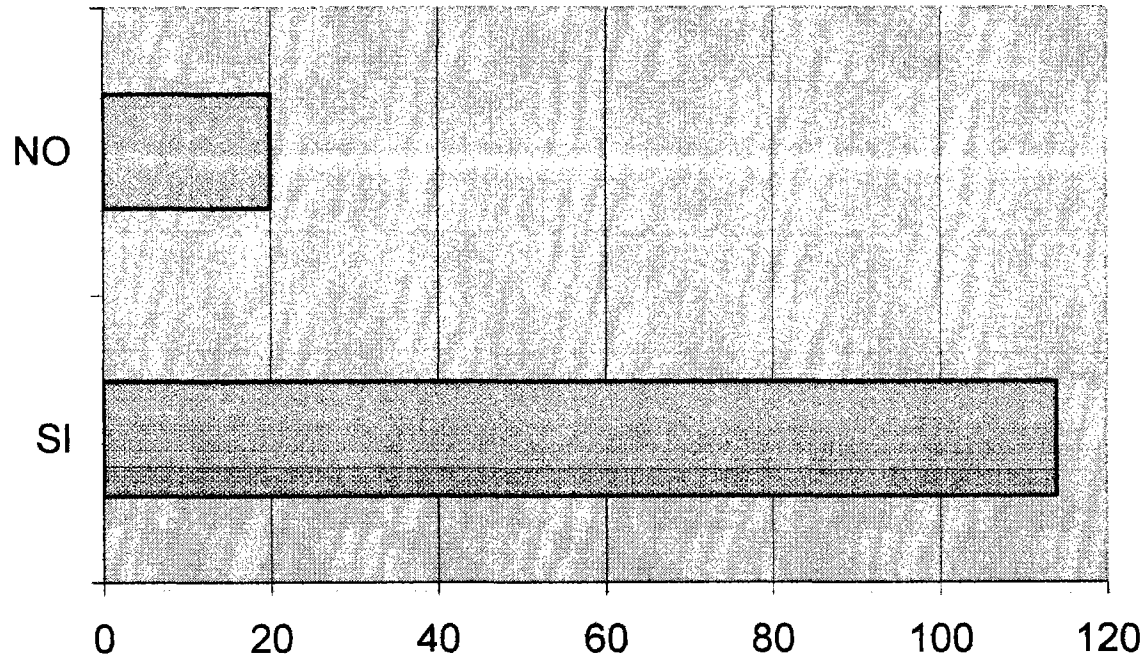
ANEXO 16

3G. ¿CUENTAN CON AREAS PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS?



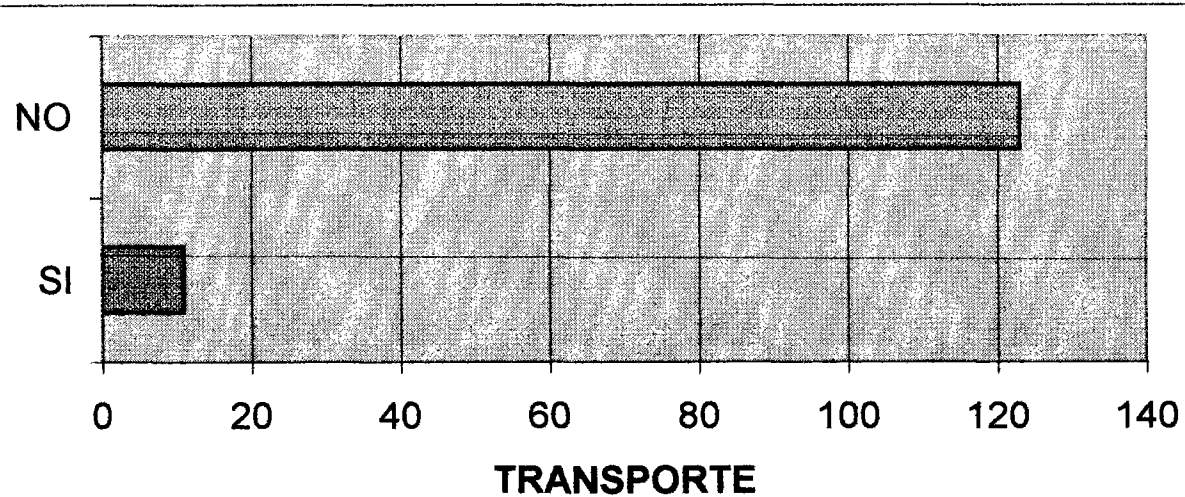
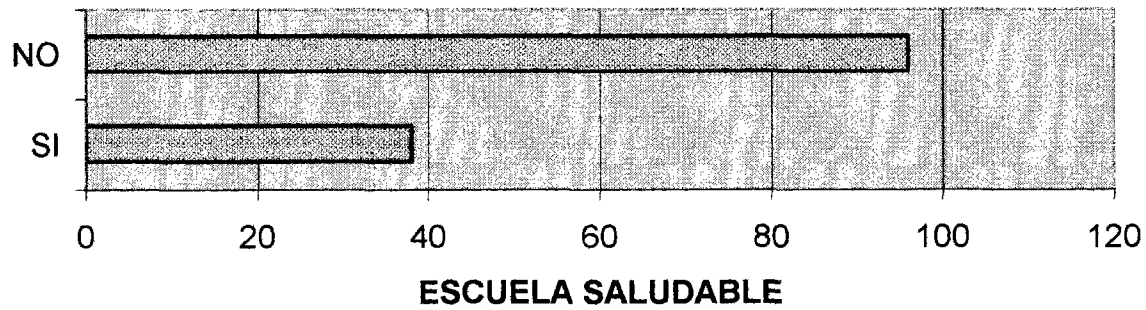
ANEXO 16

4. TIENEN ACCESO A LA INFORMACION DEL SISBEN?



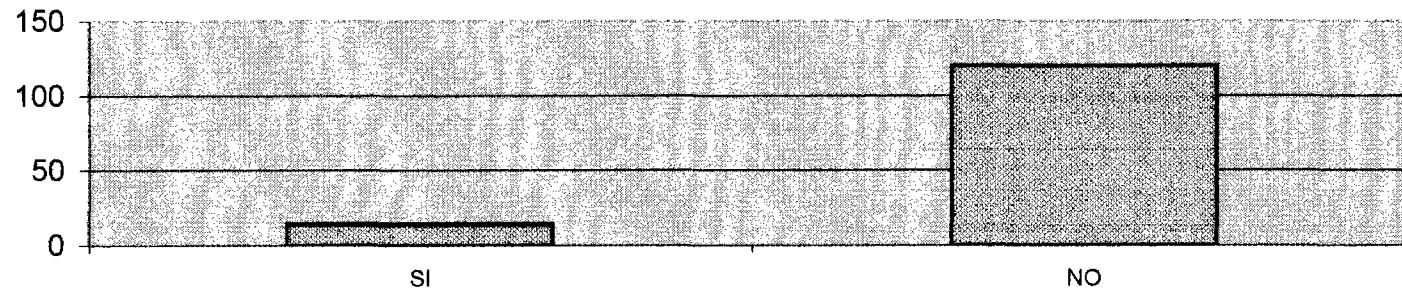
ANEXO 16

**5. ACTUALMENTE ESTA SIENDO BENEFICIADA
CON ALGUN PROGRAMA**

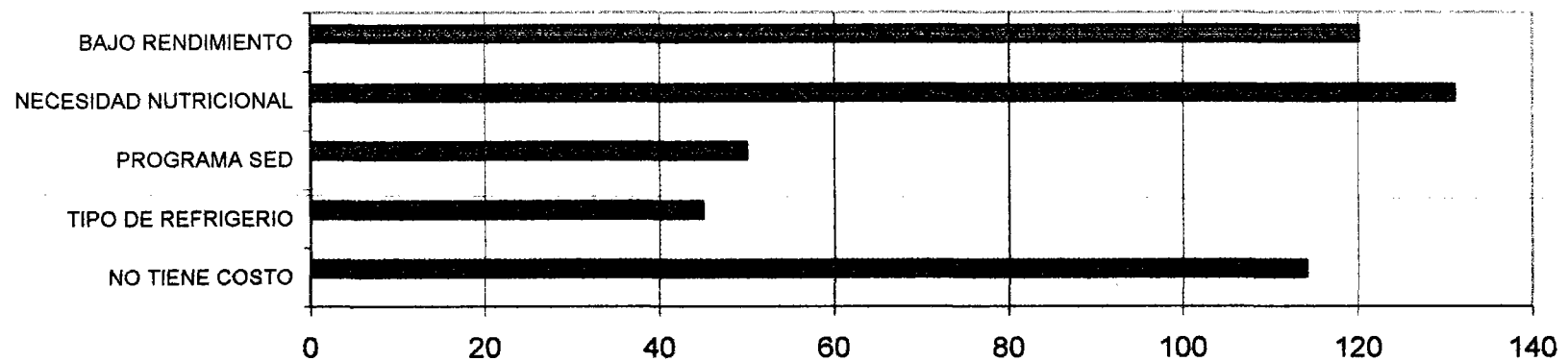


ANEXO 16

6. ¿CUENTAN CON INFORMACION ACERCA DE LA ACEPTACION DE LOS REFRIGERIOS?

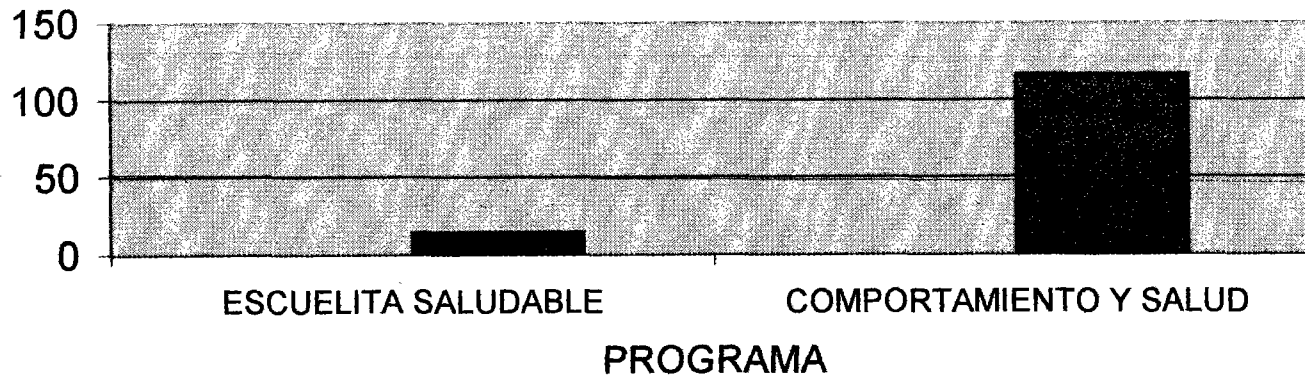
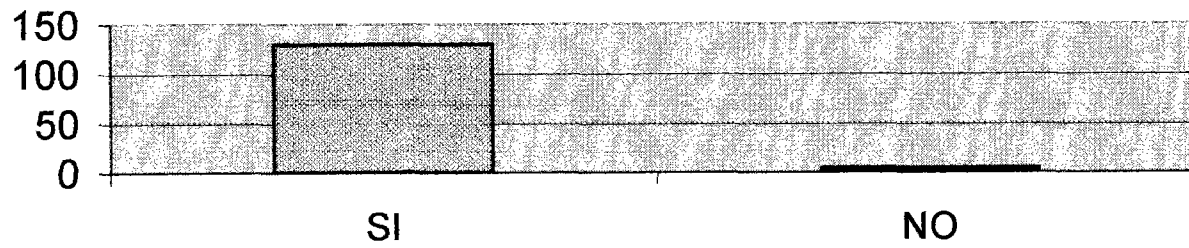


7. RAZONES QUE LOS MOTIVA A SOLICITAR EL PROGRAMA DE REFRIGERIOS



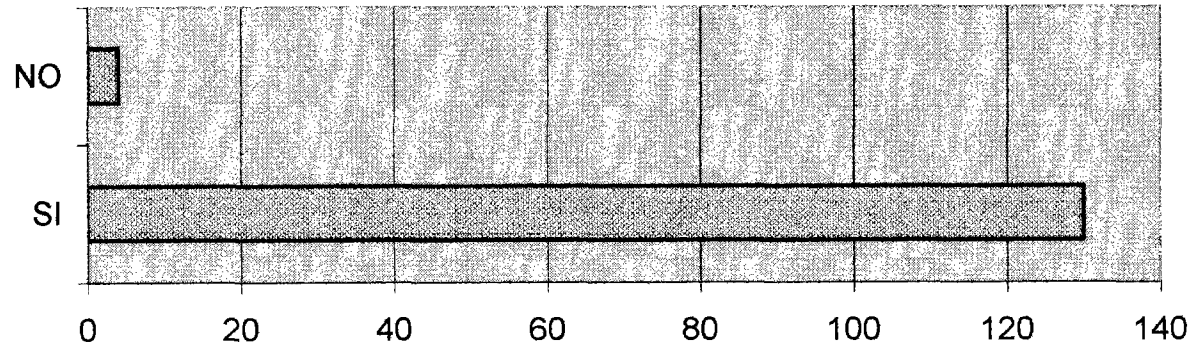
ANEXO 16

8. LA INSTITUCION TIENE PROGRAMAS ENFOCADOS

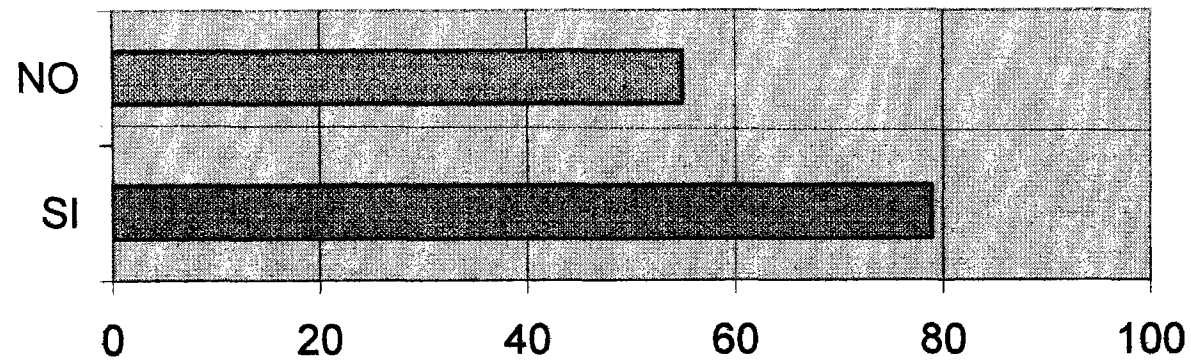


ANEXO 16

9. ¿CUENTAN CON CONSEJO DIRECTIVO?

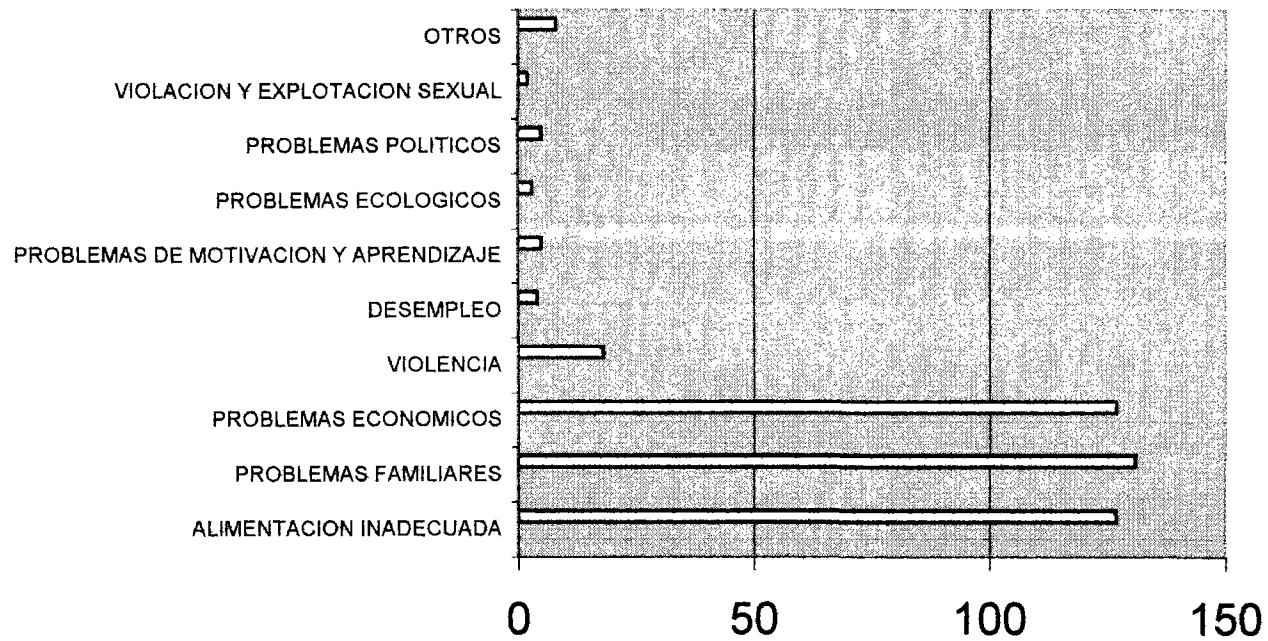


10. ¿EXISTE INFORMACION ACERCA DEL SISVAN DE LOS ALUMNOS?



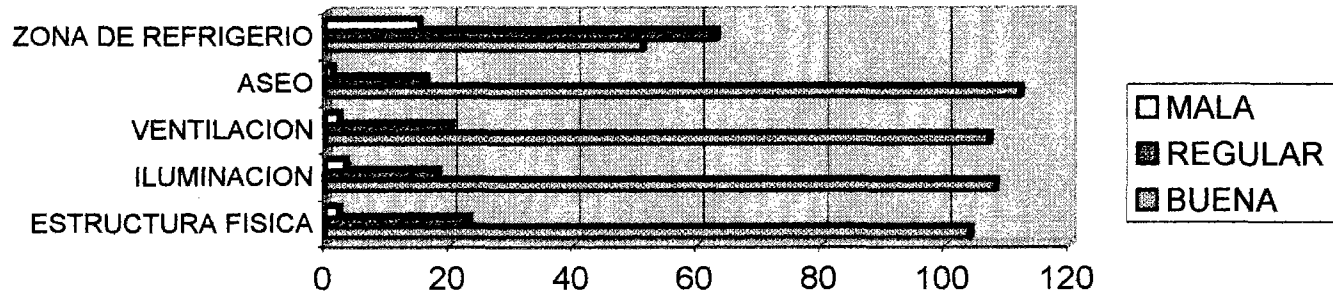
ANEXO 16

11. FACTORES QUE INFLUYEN EN EL RENDIMIENTO DEL ESCOLAR

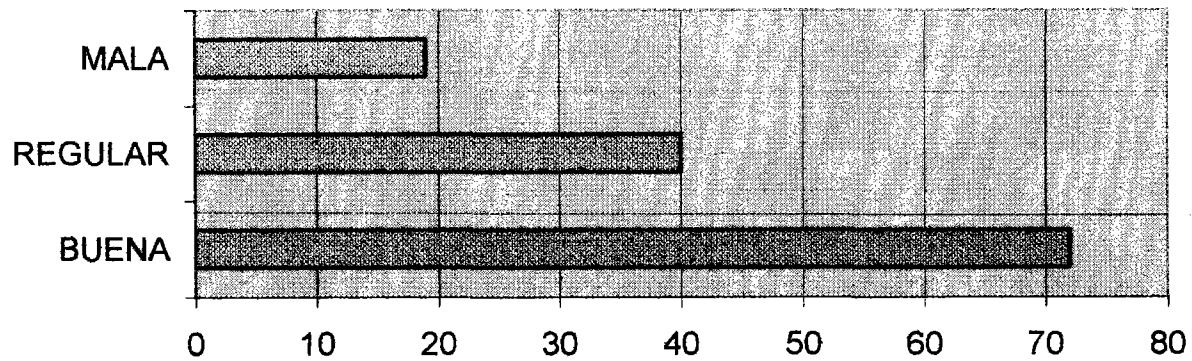


ANEXO 16

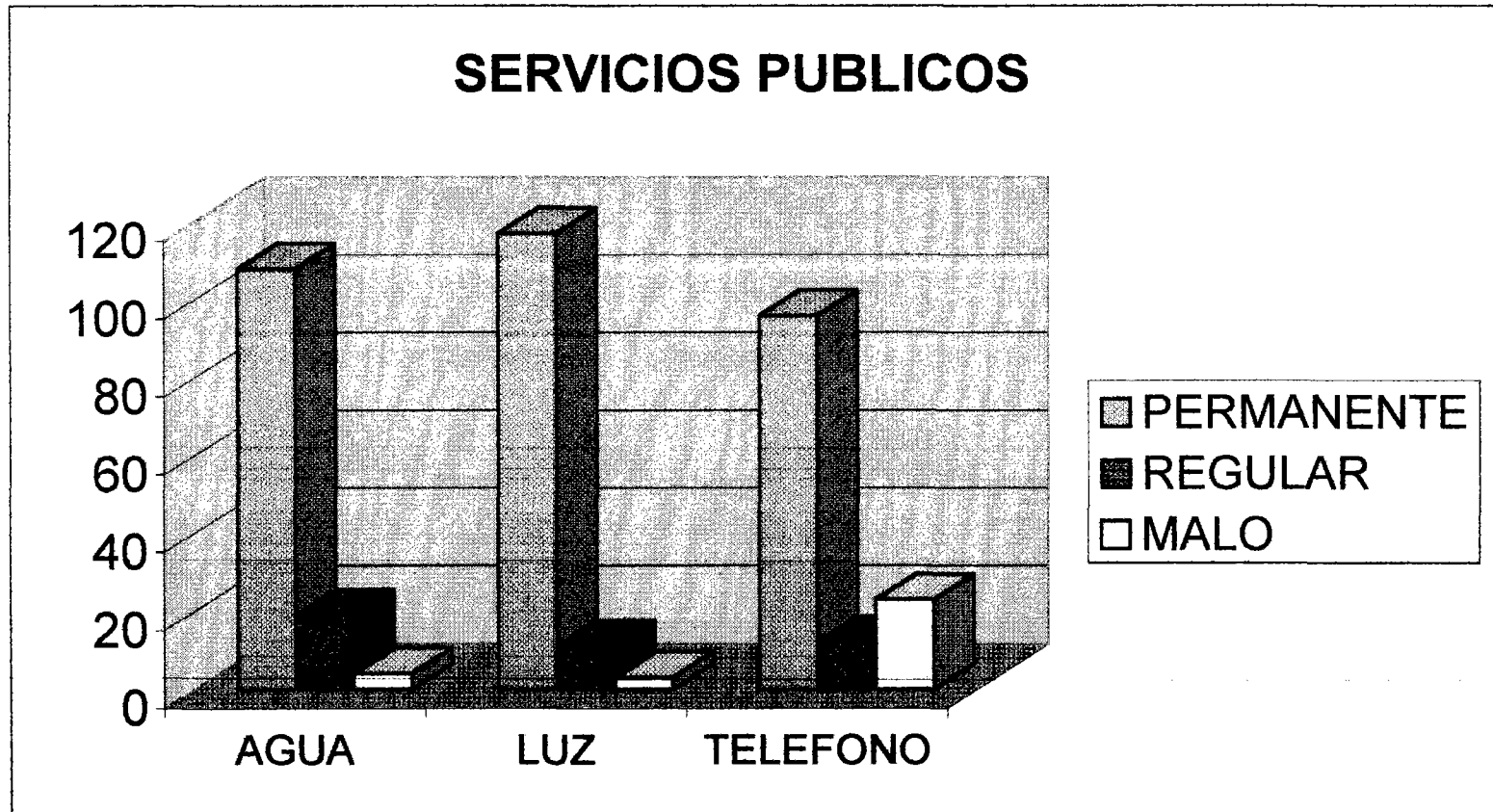
INSTALACIONES



VIAS DE ACCESO



ANEXO 16



ANEXO 17
SECRETARIA DE EDUCACIÓN
PROYECCION DEL PROGRAMA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO DE MILENIO
PARA SU OPTIMIZACIÓN
MATRIZ COMPETITIVA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE CUMPLIERON CON TODOS LOS CRITERIOS
DE SELECCIÓN

NUM ENC	INSTITUCION	BAJO RENDIMIEN- TO	SISVAN							
			SOBREPESO		NORMAL		LEVE		MODERADO	
1	CED RURAL SAN BERNARDO	-	0	0%	0	0%	101	36%	116	42%
2	CED STA. CECILIA BAJA	1	0	0%	0	0%	115	57%	47	23%
3	CED STA. CECILIA BAJA	-	0	0%	0	0%	99	53%	71	38%
5	CED SAN BENILDO	-	52	11%	89	19%	182	40%	135	29%
6	CED EL CODITO	-	4	1%	133	49%	78	28%	59	22%
7	CED EL CODITO	-	4	1%	74	23%	97	30%	65	20%
9	CED RURAL SAN BERNARDO	-	0	0%	0	0%	111	35%	138	44%
15	CED EL TOBERIN	-	0	0%	94	37%	163	63%	0	0%
16	CED BABILONIA	-	16	4%	247	69%	55	15%	14	4%
17	CED SAN ANTONIO NORTE	-	10	4%	54	23%	135	57%	37	16%
18	CED BUENAVISTA	1	0	0%	49	11%	56	13%	94	22%
19	CED BUENAVISTA	-	0	0%	49	11%	56	13%	94	22%
21	CED SAN ANTONIO NORTE	-	8	3%	53	23%	64	28%	69	30%
24	CED FRANCISCO ANTONIO ZEA	-	21	7%	124	44%	78	27%	38	13%
27	CED CURUBO -TEJARES	-	1	1%	19	13%	50	33%	51	34%
28	CED CURUBO -TEJARES	-	2	3%	38	48%	25	31%	10	13%
29	CED PORVENIR	1	0	0%	0	0%	33	38%	45	51%
32	CED ATENAS	1	1	0%	133	42%	55	17%	98	31%
33	CED CIUDAD DE LONDRES	-	4	2%	114	45%	115	45%	20	8%
34	CED REPUBLICA DE ECUADOR	-	11	2%	120	27%	84	19%	48	11%
40	CED NACIONES UNIDAS 2	-	6	6%	60	57%	35	33%	5	5%
42	CED STA. BARBARA RURAL	-	0	0%	0	0%	0	0%	12	100%
47	CED CECILA DE LA FUENTE DE LLERAS	-	0	0%	30	12%	69	28%	95	38%
48	CED FATIMA COLMOTORES	-	0	0%	415	93%	33	7%	0	0%
49	CED FATIMA COLMOTORES	1	0	0%	310	86%	49	14%	0	0%
50	CED TUNJUELITO	-	0	0%	76	35%	74	34%	38	17%
51	CED TUNJUELITO	-	7	3%	104	43%	64	26%	51	21%
52	CED AGUSTIN CODAZZI	-	20	4%	292	63%	91	20%	14	3%
53	CED AGUSTIN CODAZZI	-	5	1%	171	48%	89	25%	47	13%
57	CED GRAN BRITALIA	-	0	0%	170	38%	263	59%	14	3%
58	CED EL MOTORISTA	-	4	2%	81	40%	47	23%	40	20%
59	CED EL MOTORISTA	-	2	1%	95	42%	52	23%	31	14%
60	CED JOSE ANTONIO GALAN	1	9	2%	202	48%	122	29%	78	18%
61	CED JOSE ANTONIO GALAN	-	10	3%	84	23%	101	28%	68	19%
62	RAFAEL URIBE URIBE	-	16	2%	316	44%	159	22%	113	16%
68	CED RODRIGO DE BASTIDAS	-	8	2%	173	43%	98	25%	65	16%
69	CED LA CONCEPCION	-	2	1%	86	41%	40	19%	44	21%
70	CED LA CONCEPCION	-	4	2%	103	51%	44	22%	28	14%
71	CEN SAN BERNARDINO	-	8	2%	179	52%	68	20%	46	13%
72	CED SAN BERNARDINO	-	7	2%	181	46%	77	19%	64	16%
75	CED CARLOS ALBAN HOLGUIN	-	62	9%	521	78%	0	0%	67	10%
76	CED LLANO ORIENTAL	-	0	0%	0	0%	0	0%	30	100%
77	CED GONZALO JIMENEZ DE QUESADA	-	9	2%	191	50%	86	23%	47	12%
81	CED CATALINA	1	7	2%	172	44%	96	24%	57	14%
84	CED SAN VICENTE	-	26	5%	222	39%	128	22%	101	18%
89	CED CLASS	1	1	0%	295	74%	0	0%	9	2%
90	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	1	0	0%	116	25%	120	26%	157	34%
91	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	-	21	5%	196	42%	159	34%	59	13%
93	CED LOS LAURELES	1	0	0%	42	30%	0	0%	0	0%
94	CED LOS LAURELES	-	0	0%	45	30%	0	0%	0	0%
107	CED SAN CAYETANO	-	4	2%	93	40%	63	27%	35	15%
108	CED SAN CAYETANO	-	3	1%	93	37%	69	27%	50	20%
112	CED QUINTA DIAZ	-	33	9%	177	46%	45	12%	128	33%
118	CED DIANA TURBAY I	-	3	1%	79	35%	66	29%	44	20%
119	CED DIANA TURBAY I	-	12	4%	83	27%	71	23%	70	23%
120	CED DIANA TURBAY II	-	15	7%	48	21%	59	26%	62	27%
121	CED DIANA TURBAY II	-	18	8%	48	21%	75	33%	48	21%
122	CED RIO DE JANEIRO	-	2	1%	61	25%	107	43%	76	31%
129	CED PALERMO SUR	-	0	0%	249	44%	193	34%	62	11%
132	CED EL MIRADOR	-	1	0%	64	27%	118	50%	43	18%
133	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AMERICAS	-	0	0%	419	69%	185	31%	0	0%
134	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AMERICAS	-	0	0%	385	69%	170	31%	0	0%

ANEXO 17

**PROYECCION DEL PROGRAMA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS HACIA EL CAMBIO DE MILENIO
PARA SU OPTIMIZACIÓN
MATRIZ COMPETITIVA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE CUMPLIERON CON TODOS LOS CRITERIOS
DE SELECCIÓN**

No. Enc.	INSTITUCION	SISVAN		SISBEN						JORNADA	ESCUELA SALUDABLE
		SEVERO		1	%	2	%	3	%		
1	CED RURAL SAN BERNARDO	62	22%	266	92%	21	7%	3	1%	T	1
2	CED STA. CECILIA BAJA	40	20%	104	53%	93	47%	0	0%	M	1
3	CED STA. CECILIA BAJA	16	9%	91	49%	95	51%	0	0%	T	1
5	CED SAN BENILDO	0	0%	121	26%	171	37%	166	36%	M	-
6	CED EL CODITO	0	0%	151	51%	115	39%	30	10%	M	1
7	CED EL CODITO	82	25%	152	52%	111	38%	29	10%	T	1
9	CED RURAL SAN BERNARDO	67	21%	135	42%	185	58%	0	0%	M	1
15	CED EL TOBERIN	0	0%	11	4%	126	48%	124	48%	C	1
16	CED BABILONIA	25	7%	115	32%	161	45%	84	23%	M	-
17	CED SAN ANTONIO NORTE	0	0%	6	7%	73	89%	3	4%	M	1
18	CED BUENAVISTA	228	53%	294	68%	134	31%	2	0%	M	-
19	CED BUENAVISTA	228	53%	294	68%	134	31%	2	0%	T	-
21	CED SAN ANTONIO NORTE	38	16%	19	12%	96	61%	43	27%	T	1
24	CED FRANCISCO ANTONIO ZEA	24	8%	138	61%	86	38%	3	1%	T	-
27	CED CURUBO -TEJARES	30	20%	143	95%	8	5%	0	0%	T	-
28	CED CURUBO -TEJARES	5	6%	44	55%	31	39%	5	6%	M	-
29	CED PORVENIR	10	11%	88	100%	0	0%	0	0%	M	-
32	CED ATENAS	30	9%	18	6%	292	92%	7	2%	T	-
33	CED CIUDAD DE LONDRES	1	0%	254	100%	0	0%	0	0%	C	-
34	CED REPUBLICA DE ECUADOR	178	40%	145	33%	293	66%	3	1%	T	-
40	CED NACIONES UNIDAS 2	0	0%	85	80%	21	20%	0	0%	T	-
42	CED STA. BARBARA RURAL	0	0%	12	100%	0	0%	0	0%	M	-
47	CED CECILA DE LA FUENTE DE LLERAS	54	22%	96	39%	128	52%	24	10%	T	-
48	CED FATIMA COLMOTORES	0	0%	169	38%	254	57%	21	5%	M	-
49	CED FATIMA COLMOTORES	0	0%	48	13%	281	78%	30	8%	T	-
50	CED TUNJUELITO	30	14%	20	9%	198	91%	0	0%	M	-
51	CED TUNJUELITO	18	7%	28	11%	216	89%	0	0%	T	-
52	CED AGUSTIN CODAZZI	43	9%	6	1%	449	98%	5	1%	M	-
53	CED AGUSTIN CODAZZI	46	13%	230	63%	138	38%	0	0%	T	-
57	CED GRAN BRITALIA	0	0%	251	42%	347	58%	0	0%	T	1
58	CED EL MOTORISTA	33	16%	60	32%	115	61%	13	7%	T	-
59	CED EL MOTORISTA	47	21%	178	83%	36	17%	0	0%	M	-
60	CED JOSE ANTONIO GALAN	11	3%	93	27%	248	71%	8	2%	M	-
61	CED JOSE ANTONIO GALAN	97	27%	17	5%	356	95%	2	1%	T	-
62	RAFAEL URIBE URIBE	107	15%	589	89%	73	11%	1	0%	M	-
68	CED RODRIGO DE BASTIDAS	56	14%	34	9%	347	91%	0	0%	M	1
69	CED LA CONCEPCIÓN	39	18%	0	0%	211	100%	0	0%	M	1
70	CED LA CONCEPCIÓN	23	11%	77	36%	133	63%	2	1%	T	1
71	CEN SAN BERNARDINO	44	13%	139	36%	245	64%	0	0%	M	-
72	CED SAN BERNARDINO	68	17%	170	40%	249	59%	2	0%	T	-
75	CED CARLOS ALBAN HOLGUIN	20	3%	290	42%	396	58%	0	0%	M	-
76	CED LLANO ORIENTAL	0	0%	10	33%	20	67%	0	0%	T	-
77	CED GONZALO JIMENEZ DE QUESADA	46	12%	14	4%	365	96%	1	0%	T	-
81	CED CATALINA	63	16%	32	8%	322	82%	39	10%	M	1
84	CED SAN VICENTE	92	16%	166	61%	80	29%	27	10%	M	1
89	CED CLASS	92	23%	24	6%	377	94%	1	0%	M	-
90	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	67	15%	155	34%	305	66%	0	0%	M	-
91	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	31	7%	121	26%	298	65%	41	9%	T	-
93	CED LOS LAURELES	100	70%	59	42%	83	58%	0	0%	T	1
94	CED LOS LAURELES	104	70%	75	57%	57	43%	0	0%	M	1
107	CED SAN CAYETANO	40	17%	49	21%	190	79%	0	0%	T	-
108	CED SAN CAYETANO	36	14%	27	11%	223	89%	0	0%	M	-
112	CED QUINTA DIAZ	0	0%	134	35%	250	65%	0	0%	C	-
118	CED DIANA TURBAY I	32	14%	85	26%	246	74%	1	0%	T	-
119	CED DIANA TURBAY I	71	23%	93	30%	214	70%	0	0%	M	-
120	CED DIANA TURBAY II	46	20%	0	0%	12	100%	0	0%	M	-
121	CED DIANA TURBAY II	41	18%	0	0%	230	100%	0	0%	T	-
122	CED RIO DE JANEIRO	0	0%	36	15%	204	85%	0	0%	M	1
129	CED PALERMO SUR	66	12%	325	57%	198	35%	47	8%	T	1
132	CED EL MIRADOR	10	4%	0	0%	236	100%	0	0%	M	-
133	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AMERICAS	0	0%	272	45%	214	35%	118	20%	M	-
134	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AMERICAS	0	0%	221	40%	214	39%	120	22%	T	-

ANEXO 17
SEGUIMIENTO Y MEDICION DE LA OFERTA Y DEMANDA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y SU PROTECCION
HACIA EL AÑO 2000

MATRIZ COMPETITIVA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE CUMPLIERON CON TODOS
LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN.
DE MAYOR A MENOR PUNTAJE REPRESENTANDO DE MAYOR A MENOR VULNERABILIDAD

No	NUM ENC	INSTITUCION	SISVAN	SISBEN	BAJO RENDIMIENTO	JORNADA	ESCUELA SALUDABLE	PUNTOS
35	1	CED RURAL SAN BERNARDO	25.03	33.37	0.00	0.00	5.00	63.40
28	2	CED STA. CECILIA BAJA	23.00	26.74	15.00	0.00	5.00	69.74
25	3	CED STA. CECILIA BAJA	22.35	26.06	0.00	0.00	5.00	53.41
13	5	CED SAN BENILDO	15.69	15.78	0.00	0.00	0.00	31.47
49	6	CED EL CODITO	10.76	24.65	0.00	0.00	5.00	40.42
7	7	CED EL CODITO	19.59	24.87	0.00	0.00	5.00	49.46
3	9	CED RURAL SAN BERNARDO	25.03	24.88	0.00	0.00	5.00	54.91
46	15	CED EL TOBERIN	11.10	9.92	0.00	10.00	5.00	36.02
14	16	CED BABILONIA	6.57	19.01	0.00	0.00	0.00	25.58
43	17	CED SAN ANTONIO NORTE	14.50	18.14	0.00	0.00	5.00	37.64
9	18	CED BUENAVISTA	26.76	29.38	15.00	0.00	0.00	71.15
11	19	CED BUENAVISTA	26.76	29.38	0.00	0.00	0.00	56.15
38	21	CED SAN ANTONIO NORTE	18.67	14.84	0.00	0.00	5.00	38.51
62	24	CED FRANCISCO ANTONIO ZEA	11.88	27.91	0.00	0.00	0.00	39.79
16	27	CED CURUBO -TEJARES	21.67	34.07	0.00	0.00	0.00	55.75
52	28	CED CURUBO -TEJARES	11.16	26.03	0.00	0.00	0.00	37.19
48	29	CED PORVENIR	23.96	35.00	15.00	0.00	0.00	73.96
45	32	CED ATENAS	14.49	18.11	15.00	0.00	0.00	47.60
61	33	CED CIUDAD DE LONDRES	10.27	35.00	0.00	10.00	0.00	55.27
42	34	CED REPUBLICA DE ECUADOR	20.54	23.13	0.00	0.00	0.00	43.67
26	40	CED NACIONES UNIDAS 2	7.51	31.53	0.00	0.00	0.00	39.04
22	42	CED STA. BARBARA RURAL	26.25	35.00	0.00	0.00	0.00	61.25
56	47	CED CECILA DE LA FUENTE DE LLERAS	22.55	22.58	0.00	0.00	0.00	45.13
34	48	CED FATIMA COLMOTORES	1.29	23.33	0.00	0.00	0.00	24.62
51	49	CED FATIMA COLMOTORES	2.39	18.38	15.00	0.00	0.00	35.77
50	50	CED TUNJUELITO	15.33	19.11	0.00	0.00	0.00	34.44
27	51	CED TUNJUELITO	12.91	19.51	0.00	0.00	0.00	32.42
17	52	CED AGUSTIN CODAZZI	7.91	17.54	0.00	0.00	0.00	25.45
10	53	CED AGUSTIN CODAZZI	12.42	28.44	0.00	0.00	0.00	40.85
6	57	CED GRAN BRITALIA	11.12	24.85	0.00	0.00	5.00	40.96
36	58	CED EL MOTORISTA	14.94	21.88	0.00	0.00	0.00	36.81
29	59	CED EL MOTORISTA	14.92	32.06	0.00	0.00	0.00	46.97
59	60	CED JOSE ANTONIO GALAN	11.01	21.76	15.00	0.00	0.00	47.77
21	61	CED JOSE ANTONIO GALAN	19.54	18.20	0.00	0.00	0.00	37.74
1	62	RAFAEL URIBE URIBE	13.55	33.02	0.00	0.00	0.00	46.57
55	68	CED RODRIGO DE BASTIDAS	13.63	19.06	0.00	0.00	5.00	37.69
24	69	CED LA CONCEPCIÓN	15.34	17.50	0.00	0.00	5.00	37.84
41	70	CED LA CONCEPCIÓN	11.61	23.69	0.00	0.00	5.00	40.30
32	71	CEN SAN BERNARDINO	11.62	23.83	0.00	0.00	0.00	35.45
31	72	CED SAN BERNARDINO	13.78	24.48	0.00	0.00	0.00	38.26
37	75	CED CARLOS ALBAN HOLGUIN	4.48	24.90	0.00	0.00	0.00	29.38
60	76	CED LLANO ORIENTAL	26.25	23.33	0.00	0.00	0.00	49.58
8	77	CED GONZALO JIMENEZ DE QUESADA	11.68	18.10	0.00	0.00	0.00	29.78
44	81	CED CATALINA	13.78	17.19	15.00	0.00	5.00	50.97
47	84	CED SAN VICENTE	14.66	26.41	0.00	0.00	5.00	46.07
54	89	CED CLASS	8.73	18.50	15.00	0.00	0.00	42.23
53	90	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	18.62	23.40	15.00	0.00	0.00	57.02
58	91	CED ANTONIO VILLAVICENCIO	12.02	20.54	0.00	0.00	0.00	32.56
23	93	CED LOS LAURELES	24.65	24.77	15.00	0.00	5.00	69.42
39	94	CED LOS LAURELES	24.43	27.44	0.00	0.00	5.00	56.87
18	107	CED SAN CAYETANO	14.71	21.09	0.00	0.00	0.00	35.80
4	108	CED SAN CAYETANO	15.16	19.39	0.00	0.00	0.00	34.55
57	112	CED QUINTA DIAZ	11.58	23.61	0.00	10.00	0.00	45.19
20	118	CED DIANA TURBAY I	15.43	21.93	0.00	0.00	0.00	37.36
15	119	CED DIANA TURBAY I	18.47	22.80	0.00	0.00	0.00	41.27
30	120	CED DIANA TURBAY II	19.14	17.50	0.00	0.00	0.00	36.64
19	121	CED DIANA TURBAY II	18.11	17.50	0.00	0.00	0.00	35.61
33	122	CED RIO DE JANEIRO	15.79	20.13	0.00	0.00	5.00	40.92
5	129	CED PALERMO SUR	12.83	26.04	0.00	0.00	5.00	43.87
12	132	CED EL MIRADOR	15.05	17.50	0.00	0.00	0.00	32.55
2	133	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AMERICAS	5.36	21.96	0.00	0.00	0.00	27.32
40	134	CED UNIDAD DE EDUCACION BASICA LAS AMERICAS	5.36	20.68	0.00	0.00	0.00	26.05

ANEXO 18

COBERTURA DE LOS PROGRAMAS

Total población aproximada: 670.000

Información datos Población matriculada: 588.072

ESTRATO	SED	ICBF
0	1.687	1.205
1	20.799	12.610
2	61.261	33.219
3	0	37.437
4	0	1.135
5	0	120
6	0	300
Sin estratificación	42	1.730

Otros por identificar: 2.170

TOTAL SED: 87.137 (14.81%)

TOTAL ICBF: 88.865 (15.11%)

TOTAL: 176.023

NOTA: Estos datos se deben seguir actualizando, debido a que la información aún está en proceso con el ICBF.

ANEXO 19

SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO CAPITAL Programa Refrigerio Reforzado

Asunto: Coordinación interinstitucional (Secretaría de Educación Distrital e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) para establecer los criterios de focalización en las escuelas Distritales que serán beneficiadas con los programas de alimentos el próximo milenio.

Participantes: Dra. Nelly Olarte, ICBF
Dra. Luz Mary García, ICBF
Dra. Marieta Bermúdez, SED
Dra. Amparo Gómez, SED
Ing. Isabel Bermúdez, SED

Desarrollo

00. INSTALACION DE LA REUNION

La Dra. Amparo Gómez instala la reunión y expone los objetivos de la misma.

01. PRESENTACIÓN DE LOS PARTICIPANTES Y EXPOSICIÓN DE LOS CRITERIOS

La Dra. Gómez expone los criterios que va a seguir la SED para la asignación de los refrigerios el próximo, los cuales son los siguientes:

- Estrato de los alumnos, no del colegio (0,1 y 2)
- Rendimiento escolar,
- Solicitudes de los colegios
- Jornada ampliada
- Información del estado nutricional de los niños.
- Instituciones incluidas en el programa Escuela Saludable
- Priorización de los primeros cursos.(preescolar y 1º y 2º de primaria).

Y luego se instalaron los criterios de rechazo, como estratos superiores al 2, cursos secundarios e instituciones que cuenten con otros programas de refrigerios.

Presentación de los requisitos para entrar a los programas de alimentos del ICBF: solicitud de los colegios, conformación de la junta de padres de familia e infraestructura de áreas para preparación de alimentos, estratos 1 y 2. No se presenta limitación de cursos ni de edades, ya que el programa contempla de 5 a 18 años.

Además, ICBF hace hincapié en su meta principal que es la participación comunitaria de cada uno de los actores involucrados en el proceso.

Se recalca la importancia por parte de la SED y del ICBF de coordinar y compartir información para lograr una mayor cobertura y que no se presenten casos en los que existan instituciones favorecidas por los dos programas. Además la importancia de la coordinación entre todos los programas de la Secretaría de Educación que influyan en el rendimiento académico de los niños, como Escuela Saludable y Acciones Focalizadas.

Se hace entrega del listado que tiene la información de las instituciones que están siendo cubiertas por el ICBF, para que sea actualizado por parte de ellos.

Marieta Bermúdez comunica la existencia de la REDP, como un buen instrumento para manejar una base de datos unificada y así poder compartir la información existente y actualizada por estos dos entes.

La SED plantea la imposibilidad de cubrir la localidad 20 (Sumapaz) por las condiciones de acceso de las diferentes empresas que suministran los alimentos, quedando esta posibilidad abierta para el cubrimiento por parte del ICBF.

Se exponen los objetivos y las estrategias de la Escuela Saludable y el interés de coordinación con el programa de suministro de alimentos y la participación como entidad ante las reuniones del Plan Nacional de Alimentación y Nutrición.

02. CONCLUSIONES Y COMPROMISOS

- Actualizar la información de las instituciones cobijadas por el programa de ICBF
- Averiguar el proceso para incluir la base de datos en el programa REDP
- Hacer entrega del acta de la reunión, por parte de la SED
- Hacer una diferenciación en el potencial de selección, es decir, si la institución cuenta con infraestructura para preparación de alimentos, es más posible obtener el programa de bienestar. Definir claramente los criterios excluyentes de cada programa. (Conformación de Asociación de Padres, infraestructura, estrato, localidad, etc.)
- Establecer una comunicación permanente y directa entre las partes para concertar una próxima reunión aproximadamente en un mes.
- Los compromisos de cada parte deben ser realizados en el transcurso de este mes (octubre).

ANEXO 20

REUNION INTERSECTORIAL PLAN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA BOGOTA – PAN/D.C.

FECHA: Santa Fe de Bogotá, 7 de Octubre de 1999
HORA: 8AM – 10AM
LUGAR: Oficina de Salud Pública – SDS

ASISTENTES:

Marieta Bermudez	Coordinadora Escuela Saludable SED
Marta Lucia González	Nutricionistas DABS-Planeación
Marta Borda	DLS Tunjuelito- Del Asuntos Locales
Luz Nayibe Vargas	Docente U. Javeriana
Luis Fajardo	Docente U. Javeriana
Yibby Forero	Bacteriologa Sub. Nutrición INS
Sara del Castillo M.	Docente U. Nacional
Ana Sofía Vanegas	Muevete Bogotá. IDRD
Maida López	Nutricionista NUTRIR
Patricia Heredia	Nutricionista SISVAN-SDS
Zulema Jimenez	Nutricionista A. Políticas-SDS
Liliana Cubillos	Apoyo Logístico

Siendo las 8:10 a.m. se reunieron en la sede galería de la Secretaria Distrital de Salud, los integrantes del Comité Intersectorial que coordina la elaboración del Plan Distrital con la siguiente agenda:

ORDEN DEL DIA:

1. Lectura del acta correspondiente a la reunión realizada en la sede nacional del ICBF.
2. Plan de trabajo para la fase final de construcción del plan
3. Distribución de tareas y compromisos

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Luego de la lectura de acta anterior, el grupo solicita en el punto correspondiente a las conclusiones de la reunión haya más claridad respecto a diferenciar entre la posición del ICBF Nacional frente Plan Distrital de Alimentación y Nutrición, en función de las recomendaciones dadas por la Dra. Clara López y las conclusiones de la reunión, puesto no se considera un sentir de los asistentes en su conjunto, sino producto del giro que toma la reunión, en torno a la dinámica interna del ICBF.

La situación se hizo evidente, toda vez que Yibby Forero del INS, como parte del grupo coordinador del Plan Distrital, hace notar que existe un problema de comunicación interna dentro del ICBF, regional Bogotá, que no puede afectar la dinámica de un grupo que viene trabajando hace ocho meses en el PAN/D.C.

Frente al acta también se planea, que debe quedar claro que no fue posible la participación de ninguna otra institución que forma parte del grupo coordinador, en la medida que la intervención del ICBF se dilató, siendo necesario finalizar la reunión sin llegar a puntos de consenso, aspecto que queda pendiente para la siguiente reunión.

2. El grupo parte de evaluar de manera la reunión en ICBF, para lo cual se hace un sondeo de opinión entre los asistentes, siendo oportuno recalcar aquí, que del grupo técnico responsable del PAN/D.C., asisten a la reunión todos sus miembros, con excepción del ICBF Regional Bogotá, pues las nutricionistas que venían asistiendo, así como la directora manifestaron no poder asistir a la reunión.

En la primera instancia el grupo concluye, luego de evaluar ocho meses de gestión en los cuales han sido delegados por instancias específicas de cada sector, a las reuniones de construcción del plan, que en ningún momento el PAN/D.C. ha desconocido o se ha alejado de los lineamientos del Plan siempre se ha tenido como referentes para adoptar y adaptar en el PAN/D.C., pues para todos los integrantes del equipo técnico es claro, como el PAN Nacional es la expresión de la política nacional de alimentación y nutrición, la cual desde cada una de las instituciones hemos respaldado de manera permanente.

Una segunda conclusión es que el grupo constituido como equipo técnico para la construcción del PAN/D.C., considera importante la reunión con el ICBF Nacional, como rector de la Política de Nutrición en el momento actual y queda a la espera de las recomendaciones de la Dra. Clara López, las cuales, muy seguramente contribuirán al desarrollo de la fase final del Plan de Alimentación y Nutrición del D.C.

Como tercera conclusión el equipo técnico del PAN/D.C., considera urgente intensificar las sesiones de trabajo para finalizar el documento del PAN/D.C., el cual es el insumo para la toma de decisiones, respecto a su lanzamiento e implementación Intersectorial, así como dar cumplimiento a las metas intersectoriales por período.

La cuarta y última conclusión, tiene que ver con la dinámica local que ha permitido pilotear en tres localidades la elaboración de planes locales de Alimentación y Nutrición.

Martha Borda (DLS: Tunjuelito) informa con preocupación que a los referentes de ICBF zonal, que habían venido participando de la construcción de los planes locales, les llegó una comunicación donde se les plantea la situación de no continuar asistiendo a la dinámica de trabajo hasta el momento cumplida, sin previa autorización de la dirección regional, situación que afecta al equipo local.

3. Al inicio de la reunión se había entregado a todos los asistentes un paquete de cuadros e información correspondiente a:
 - Matriz de metas por período para ejes y proyectos especiales
 - Matriz de indicadores
 - Formato para diligenciar lo correspondiente a los recursos por período de las actividades e intervenciones que por eje o proyecto especial se ligen al PAN/D.C..

Se alcanzaron a explicar los documentos entregados y analizar algunas de las metas formuladas por período.

Queda entonces como compromiso de cada institución, revisar y corregir, para el documento final las metas y los indicadores, así como diligenciar con el aval de los directivos con capacidad de decisión en lo financiero, lo correspondiente al cuadro de financiación de las intervenciones del PAN/D.C.

Antes de finalizar la reunión, el grupo reitera la importancia de valora el trabajo técnico y responsable que ha realizado el equipo coordinador hasta el momento y se acoge en el contexto de la discusión, una propuesta hecha por Yibby Forero del INS

Dicha propuesta consiste en comprometer a todos los asistentes como delegados de sus instituciones de manera oficial, a gestionar una comunicación donde cada jefe, con el VoBo de los Directores y/o Secretarios de cada institución, exprese el respaldo que le ha dado hasta el momento el PAN/D.C. y avale su socialización a nivel distrital, en la medida que no es un accionar, ni un compromiso de la Secretaria de Salud, sino un logro de todas las instituciones del Distrito Capital, que han trabajado en él.

La comunicación en mención será motivada a través de una carta que remitirá la Directora de Salud Pública a las instituciones coordinadoras de PAN/D.C.

Se acuerd entonces realizar la próxima reunión de trabajo, próximo jueves 14 de octubre, en la oficina de salud pública de la Secretaria Distrital de Salud a las 8 a.m. en punto, reiterando que la escencia de la reunión será la entrega y revisión de los documentos entregados en esta, así como el cumplimiento de los demás compromisos producto de la reunión de hoy.

Siendo las 10 a.m. se finaliza la reunión.

ANEXO 21
ACTA
REUNIÓN DE COMITÉ COORDINADOR
PLAN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL D.C.

27 de enero del 2.000

ASISTENTES

Claudia Contreras	ICBF Distrital
Luz Mary Salgado	ICBF Distrital
Yibby Forero	Instituto Nal. De Salud
Amparo Gómez	Secretaria de Educación
Luz Nayibe Vargas	Universidad Javeriana
Rosario Bonilla	Asesoría Social de la Alcaldía Mayor
Nelly Olarte	ICBF Distrital
Luz Mari García	ICBF Distrital
Martha Borda	Profesional Especializado
Martha Lucia González	DABS
Marietha Bermúdez	Secretaria de Educación
Sandra Barboza	Secretaria de Salud
Zulema Jimenez	Secretaria de Salud

La reunión se inicio a las 8:30 a.m.

AGENDA

- Lectura y aprobación o ajuste al acta anterior
- Discusión sobre representantes por instalación del Comité Coordinador
- Entrega por escrito de las ULTIMAS correcciones a documento PLAN/DC
- Definición de fecha y hora de reuniones mensuales para el año 2.000 para dar seguimiento a compromisos PLAN/DC.
- Revisión de metas del primer período

Se da la bienvenida a la Dra. Claudia Contreras directora de la regional de Bogotá del ICBF y a la Dra. Luz Mary Salgado Asesora de la Dirección Nacional del ICBF para la regional Bogotá. Ellas participan en esta reunión para afianzar la relación de esta situación dentro del PLAN D.C. para el grupo de trabajo fue asignada la Dra. Luz Mari García.

Se leyó y aprobó el acta anterior sin correcciones.

Con relación a la reunión que se había programado con el ICBF Distrital se informa al grupo que por compromisos ya adquiridos de la Dra. Clara López, no se pudo programar para los días definidos en el acta anterior y se aplazó para el día 2 de febrero de 9:00 a 10:00 a.m.

Por esta circunstancia, la Asesoría Social de la Alcaldía no coordinó la reunión con los jefes de las instituciones y el grupo define aplazarla hasta no tener los resultados de la reunión con la Dra. Clara López y decidir también luego de ésta, la fecha del lanzamiento del PLAN D.C.

Se invita a los integrantes del grupo de trabajo del PLAN D.C. para que asistan a la reunión que coordina el ICBF Distrital.

En respuesta al punto 2 de la agenda donde se sugiere que cada una de las instituciones participantes nombre a un solo delegado para que lo represente, se discute que en este momento no se debe tomar esta determinación ya que, para el lanzamiento y para afinar de algunos de los procesos pendientes en importante la concurrencia del grupo de trabajo en su totalidad.

Se da la discusión en el grupo sobre la operacionalización del PLAN D.C. en el nivel local, sobretodo ante el desmonte de las Direcciones Locales de la Secretaría de Salud, queda claro que es un proceso que hay que construir en conjunto y como primera medida, se llega al acuerdo de que antes del lanzamiento y ojalá antes de la próxima reunión del grupo, cada una de las instituciones que tienen referentes en lo local, presente el trabajo desarrollado hasta ahora por el grupo distrital.

Posterior al lanzamiento, se define realizar un taller con todos los referentes locales de las distintas instituciones para organizar y definir en conjunto, la metodología de trabajo en las localidades, queda claro el vacío de las SDS y que este hecho dificultará este proceso. Sin embargo la SDS dice que tratará de buscar el apoyo de los coordinadores del PAB de las ESE.

Se deja claro que es urgente comenzar a trabajar con lo local ya que desde allá es que se operacionalizan las acciones que deben cumplir las instituciones para cumplir con los compromisos adquiridos.

Se recogen los últimos cambios al documento del PLAN y se establece que luego de esta semana no se harían ya más acuerdos. Esto para iniciar el proceso de edición que según la oficina de Comunicaciones de la SDS dice que dura 8 semanas. Este hecho es necesario de tenerse en cuenta para definir la fecha de lanzamiento.

Se plantea la necesidad de que cada institución en conjunto con las personas responsables de los procesos que tengan relación con el plan, hagan el ejercicio de definir las actividades que cada una de ellas desarrollará para cumplir con las metas del primer periodo del plan, con base en la matriz de ejes y metas.

Se plantea que este ejercicio debería ser parte del taller con los referentes locales y se aprueba esta determinación.

La SDS plantea la necesidad de que cada institución defina la lista de invitados para el lanzamiento. Es necesario que esta lista contenga, nombre y apellidos, cargo, institución, dirección de la Institución, teléfono y número de fax.

La U. Javeriana ofrece conseguir el salón para el evento y el apoyo de las Relacionistas Pública para la organización, la SDS financia publicación de documento del PLAN D.C. pancartas y convocatoria de prensa para el evento. El ICBF ofrece apoyo de la oficina de comunicaciones.

Se establece que las reuniones del grupo seguirán siendo cada 15 días los miércoles de 8-10 en la sede de la Asesoría Social de la Alcaldía Mayor de Santa Fe de Bogotá.

Concluye la reunión a las 10:00 a.m.

ANEXO 22
ACTA
REUNION DE COMITÉ COORDINADOR
PLAN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL D.C.

4 febrero 2.000

ASISTENTES

Clara López	ICBF Nacional
Claudia Contreras	ICBF Distrital
Luz Mary Salgado	ICBF Distrital
Patricia Heredia	Secretaria de Salud
Sandra Barboza	Secretaria de Salud
Zulema Jiménez	Secretaria de Salud
Yibby Forero	Instituto Nal. De Salud
Amparo Gómez	Secretaria de Educación
Rosario Bonilla	Asesoría Social de la Alcaldía Mayor
Nelly Olarte	ICBF Distrital
Luz Mari García	ICBF Distrital
Martha Borda	Profesional Especializado
Martha Lucia González	DABS
Marietha Bermúdez	Secretaria de Educación
Carlos Enrique Cavalier	Representante Industria

La reunión se inició a las 11:40 a.m.

AGENDA

- Presentación del proceso de construcción del PLAN D.C.
- Proceso de concertación con el ICBF nacional (Dra. Clara López) y distrital (Dra. Claudia Marcela Contreras) sobre la viabilidad del Plan.
- Compromisos de apoyo al PLAN D.C.

La Dra. Claudia da la bienvenida a los asistentes y se realiza una pequeña actividad de presentación.

La Secretaría Distrital de Salud de Santa Fe de Bogotá D.C. hace la presentación del Plan de Alimentación y Nutrición del Distrito Capital (PLAN D.C.) haciendo énfasis en que la construcción del mismo fue un ejercicio conjunto y concertado entre todas las instituciones que hasta la hora vienen participando en el grupo de trabajo, entre ellos el ICBF distrital.

La Dra. Clara López asesora de la Dirección del ICBF Nacional y Gerente del Plan Nacional de alimentación y Nutrición, felicita al grupo de trabajo por el desarrollo presentado y propone afinar el planteamiento del trabajo local y comenzar a trabajar los ejes para tener algo que mostrar antes del lanzamiento.

La Dra. Claudia Contreras reafirma la participación y apoyo del ICBF Distrital en el Comité Coordinador del Plan D.C. y ante la premura reorganizar el programa de comedores escolares, solicita el apoyo del grupo intersectorial.

Se menciona que para concretar compromisos institucionales, es muy importante el lanzamiento del PLAN D.C., sin embargo el grupo decide que es pertinente la propuesta de la Dra. Clara y la solicitud de la Dra. Claudia y se plantea comenzar a trabajar con el eje de complementación alimentaria en lo que se refiere a la organización de los comedores escolares y organizar un taller de apropiación de lo local antes del lanzamiento.

Se programa una reunión el próximo 14 de febrero de 12:00 a 2:00 p.m. en la que participarán el ICBF Nacional, ICBF Distrital, Secretaría de Educación, Secretaría de Salud y las Universidades, que será convocada por el ICBF Nacional y organizada por el ICBF Distrital, para concretar y coordinar acciones en relación al programa de comedores escolares.

El taller local será organizado por el Comité Coordinador del PLAN D.C. que se reunirá el próximo miércoles 9 de febrero.

El lanzamiento se llevará a cabo en una fecha posterior que será también definida por el Comité Coordinador.

Concluye la reunión a las 12:00 p.m.

ANEXO 23

ACTA REUNION DE COMITÉ COORDINADOR PLAN DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN DEL D.C.

9 de febrero de 2.000

ASISTENTES

Claudia Contreras	ICBF Distrital
Luz Mary Salgado	ICBF Distrital
Yibby Forero	Instituto Nacional de Salud
Amparo Gómez	Secretaría de Educación
Luz Nayibe Vargas	Universidad Javeriana
Rosario Bonilla	Asesoría Social de la Alcaldía Mayor
Nelly Olarte	ICBF Distrital
Luz Mari García	ICBF Distrital
Martha Borda	Profesional especializado
Martha Lucia Gonzalez	DABS
Marietha Bermúdez	Secretaría de educación
Sandra Barboza	Secretaría de Salud
Zulema Jimenez	Secretaría de Salud

La reunión se inició a las 8:00 a.m.

AGENDA:

1. Lectura del acta anterior
2. Informe de resultado de la reunión con el ICBF Distrital
3. Plan de acción para el lanzamiento del PLAN D.C.
 - Día
 - Lista de invitados
 - Requerimientos
4. Organización de reunión con referentes locales del DABS, ICBF, ESE, SED.
5. Organización de reunión para coordinar "comedores escolares"

Se lee el acta anterior y se aprueba. Se define que la reunión del 4 de febrero con el ICBF Nacional tuvo un balance positivo, fortalece el trabajo que ha venido realizando el Comité Coordinador del PLAN D.C. importante para continuar con la programación del trabajo para el 2.000 y la organización del lanzamiento.

Se define que a la reunión de comedores escolares que llevará a cabo el próximo 14 de febrero en el ICBF Distrital asistirán la SDS, SED, ICBF y las Universidades puesto que el DABS no tiene programas de complementación alimentaria para escolares. La convocatoria a esta reunión la hará el ICBF Nacional y la organización estará a cargo del ICBF Distrital.

El IDRDR menciona que comenzará a desarrollar un diagnóstico de actividad física y hábitos alimentarios en un colegio piloto: Atanasio Girardot, la SED menciona que este colegio no es buen piloto puesto que presenta unas características muy especiales (trabaja con un proyecto de salud desde hace 10 años) que no lo hacen en nada representativo del resto de instituciones del D.C.. Los representantes de estas instituciones se pondrán de acuerdo para buscar otro piloto que se sume al proyecto.

Se realiza una última revisión, discusión y ajuste a las metas del PLAN D.C.

Se define que el taller con los equipos locales se llevará a cabo el día 7 de marzo de 8:00 a 12:00 a.m. Tienen representación local: ICBF, IDRDR, SDS y SED además sse convocarán a los representantes de la oficina de gestión rural del DAMA de Usme, Sumapaz, Chapinero, Ciudad Bolívar y Santa Fe.

El IDRDR averiguará si es posible conseguir un sitio, se propone que la convocatoria la haga el Comité Coordinador del PLAN D.C. Rosario redactará la carta y la mandará a las instituciones para la convocatoria.

Se preguntará al Dr. Cavalier sobre la posibilidad de conseguir un refrigerio para esta actividad.

La agenda de taller será la siguiente:

1. Presentación del Comité Coordinador del PLAN D.C.
2. Presentación general del PLAN D.C.
3. Reunión de los grupos locales

Se propone realizar el lanzamiento del PLAN D.C. para la segunda semana de marzo, la Asesoría Social de la alcaldía planteará la fecha para evaluar la agenda del alcalde.

Por ahora es importante que cada institución elabore en medio magnético una lista de invitados para el evento. El grupo decidió convocar a personal de protocolo, técnico y usuarios. Se calcula una concurrencia de 2.000 personas.

Concluye la reunión a las 10:00 a.m.

ANEXO 24

ACTA REUNION COMITÉ COORDINADOR PLAN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL D.C.

4 febrero 2.000

ASISTENTES

Clara López	ICBF Nacional
Claudia Contreras	ICBF Distrital
Luz Mary Salgado	ICBF Distrital
Patricia Heredia	Secretaría de Salud
Sandra Barboza	Secretaría de Salud
Zulema Jiménez	Secretaría de Salud
Yibby Forero	Instituto Nacional de Salud
Amparo Gómez	Secretaria de Educación
Rosario Bonilla	Asesoría Social de la Alcaldía Mayor
Nelly Olarte	ICBF Distrital
Luz Mari García	ICBF Distrital
Martha Borda	Profesional Especializado
Martha Lucia González	DABS
Marietha Bermúdez	Secretaria de Educación
Carlos Enrique Cavalier	Representante Industria

La reunión se inició a las 11:40 a.m.

AGENDA:

- Presentación del proceso de construcción del PLAN D.C.
- Proceso de concertación con el ICBF nacional (Dra. Clara López) y distrital (Dra. Claudia Marcela Contreras) sobre la viabilidad del plan.
- Compromisos de apoyo al PLAN D.C.

La Dra. Claudia da la bienvenida a los asistentes y se realiza una pequeña actividad de presentación.

La Secretaría Distrital de Salud de Santa Fe de Bogotá D.C. hace la presentación del Plan de Alimentación y Nutrición del Distrito Capital (PLAN D.C.) haciendo énfasis en que la construcción del mismo fue un ejercicio conjunto y concertado

entre todas las instituciones que hasta la hora vienen participando en el grupo de trabajo, entre ellos el ICBF distrital.

La Dra. Clara López Asesora de la Dirección del ICBF Nacional y Gerente del Plan Nacional de alimentación y Nutrición, felicita al grupo de trabajo por el desarrollo presentado y propone afinar el planteamiento del trabajo local y comenzar a trabajar los ejes para tener algo que mostrar antes del lanzamiento.

La Dra. Contreras reafirma la participación y apoyo del ICBF Distrital en el Comité Coordinador del PLAN D.C. y ante la premura reorganizar el programa de comedores escolares, solicita el apoyo del grupo intersectorial.

Se menciona que para concretar compromisos institucionales, es muy importante el lanzamiento del PLAN D.C. sin embargo el grupo decide que es pertinente la propuesta de la Dra. Clara y la solicitud de la Dra. Claudia y se plantea comenzar a trabajar con el eje de complementación alimentaria en lo que se refiere a la organización de los comedores escolares y organizar un taller de apropiación de lo local antes del lanzamiento.

Se programa una reunión el próximo 14 de febrero de 12:00 a 2:00 p.m. en la que participarán el ICBF Nacional, ICBF Distrital, Secretaría de Educación, Secretaría de Salud y la Universidades, que será convocada por el ICBF Nacional y organizada por el ICBF Distrital, para concretar y coordinar acciones en relación al programa de comedores escolares.

El taller local será organizado por el Comité Coordinador del PLAN D.C. que se reunirá el próximo miércoles 9 de febrero.

El lanzamiento se llevará a cabo en una fecha posterior que será también definida por el Comité Coordinador.

Concluye la reunión a la 12:50 p.m.

ANEXO 25
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL

**FICHA TECNICA DE CONTRATISTAS PROGRAMA SUMINISTRO DE
ALIMENTOS SEGUNDO SEMESTRE DE 1999**

NOMBRE DE LA EMPRESA: AERODELICIAS

NIT 800057121-1

REPRESENTANTE LEGAL JORGE LUIS RANGEL

C.C. 8.730.464

DIRECCIÓN: CALLE 64 # 89^a - 75

TELEFONOS: 436-0763

FAX:

OBJETO DE LA EMPRESA Preparación, industrialización y
comercialización de alimentos

AÑOS DE EXPERIENCIA EN MANEJO DE ALIMENTOS 10 años

PERSONAL IDONEO EN MANEJO DE ALIMENTOS CON QUE CUENTA:

	SI	NO	No.
NUTRICIONISTA	<u>X</u>	<u> </u>	<u>1</u>
INGENIERO DE ALIMENTOS	<u>X</u>	<u> </u>	<u>8</u>
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	<u>X</u>	<u> </u>	<u>3</u>
QUIMICO	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>

BACTERIOLOGA - _____

OTRO (S) Microbiologo_ X _____ 1 _____

SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD QUE APLICA

Haccp _____

LABORATORIOS DE ALIMENTOS QUE UTILIZA

Asebiol y Universidad Nacional _____

PERIODICIDAD DE LABORATORIOS 2 Semanal _____

LABORATORIO MICROBIOLOGICO X _____

EXIGENCIAS O REQUISITOS DE LA EMPRESA PARA PROVEEDORES DE ALIMENTOS:

1. Departamento de Control visita las instalaciones provee.

2. Formato Calidad: Diligenciado el formato

3. Condiciones físico químicas, sensoriales

CAPACITACIÓN DE PERSONAL

TIPO DE CAPACITACIÓN

Diversidad de Temas _____

PERIODICIDAD

Cada 3 meses en diversos temas _____

EJECUCION CONTRATO ACTUAL SED _____

CONTRATO NUMERO: 056 _____

TIEMPO DE EJECUCION 100 _____

ANEXO 26
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL

**FICHA TECNICA DE CONTRATISTAS PROGRAMA SUMINISTRO DE
ALIMENTOS SEGUNDO SEMESTRE DE 1999**

NOMBRE DE LA EMPRESA: PROVEEMOS LTDA

NIT 890929877-1

REPRESENTANTE LEGAL LIGIA ISABELCARRERO (BOGOTA)

C.C. 24.098.533 Soacha

DIRECCIÓN: _____

TELEFONOS: _____

FAX: 224-5655

OBJETO DE LA EMPRESA Suministro de alimentos

AÑOS DE EXPERIENCIA EN MANEJO DE ALIMENTOS 12 años Bta.

PERSONAL IDONEO EN MANEJO DE ALIMENTOS CON QUE CUENTA:

	SI	NO	No.
NUTRICIONISTA	<u>X</u>	_____	<u>1</u>
INGENIERO DE ALIMENTOS	<u>X</u>	_____	<u>1</u>
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	<u>X</u>	_____	<u>1 (Medellín)</u>
QUIMICO	_____	<u>X</u>	_____

BACTERIOLOGA - _____ 1 (Medellín)

OTRO (S) Médico - X _____ 1
R.P. Ad. Hotelera - _____ 2

SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD QUE APLICA

Materia Prima-Proveedores-Formatos de Medellín
Almac. Refrigerios x 48 horas

LABORATORIOS DE ALIMENTOS QUE UTILIZA

NULAB

PERIODICIDAD DE LABORATORIOS Semanal 1 Re

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO X

EXIGENCIAS O REQUISITOS DE LA EMPRESA PARA PROVEEDORES DE ALIMENTOS:

1. Camara Comercio
2. Licencia Sanitaria
3. Registro Invima de cada producto
4. Prueba microbiologica por lote enviado
5. Ficha técnica del Alimento: Componentes, Anal. Nutricional, físico-Químico
6. Visita a Instalaciones

CAPACITACIÓN DE PERSONAL

TIPO DE CAPACITACIÓN

Entrenamiento 2-3 días. Charlas semanales – Manipulación de alimentos
Examen laboratorio c/ 6 meses. Frotis- Monogogato-Serología-Caprología
Vacunas fiebre amarilla

PERIODICIDAD

Semanal

EJECUCION CONTRATO ACTUAL SED _____

CONTRATO NUMERO: 056

TIEMPO DE EJECUCION 100 dias

NUMERO DE REFRIGERIOS CONTRATADOS: 12.856/día

NUMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SUMINISTRA: 31 escuelas

NUMERO DE VEHÍCULOS QUE DISTRIBUYEN: 6 vehículos

DE LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN LOS REFRIGERIOS QUE USTEDES SUMINISTRAN A LA SED, QUE PORCENTAJE PRODUCE Y QUE PORCENTAJE ENSAMBLA Y CUALES ALIMENTOS

BEBIDA JUGO PRODUCE _____ ENSAMBLA X _____

CUALES PRODUCE:

BEBIDAS LACTEAS PRODUCE _____ ENSAMBLA X _____

CUALES

PROTEICO PRODUCE _____ ENSAMBLA X _____

CUALES

ENERGÉTICO PRODUCE X _____ ENSAMBLA X _____

CUALES PANADERIA
 PASTELES
 GALLETAS

REGULADOR

ANEXO 27
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL

**FICHA TECNICA DE CONTRATISTAS PROGRAMA SUMINISTRO DE
ALIMENTOS SEGUNDO SEMESTRE DE 1999**

NOMBRE DE LA EMPRESA: NUTRIX LTDA

NIT 860504910-0

REPRESENTANTE LEGAL PATRICIA RUIZ

C.C. 41.637458 de Bogotá

DIRECCIÓN: CALLE 97 # 15 - 20

TELEFONOS: 636-9409 / 81 / 70

FAX: 636-9481

OBJETO DE LA EMPRESA Producción y distribución de toda

Clase de productos alimenticios

AÑOS DE EXPERIENCIA EN MANEJO DE ALIMENTOS 20 años

PERSONAL IDONEO EN MANEJO DE ALIMENTOS CON QUE CUENTA:

	SI	NO	No.
NUTRICIONISTA	<u>X</u>	<u> </u>	<u>1</u>
INGENIERO DE ALIMENTOS	<u>X</u>	<u> </u>	<u>1</u>
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	<u>X</u>	<u> </u>	<u>3</u>
QUIMICO	<u>-</u>	<u>X</u>	<u>-</u>

BACTERIOLOGA X _____ 1 _____

OTRO (S) - _____ _____

SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD QUE APLICA

Haccp _____

LABORATORIOS DE ALIMENTOS QUE UTILIZA

Asebiol y Adcontrol _____

PERIODICIDAD DE LABORATORIOS Semanal _____

LABORATORIO MICROBIOLOGICO X _____

EXIGENCIAS O REQUISITOS DE LA EMPRESA PARA PROVEEDORES DE ALIMENTOS:

1. Carnet Manipulador de alimentos _____

2. Fichas técnicas del producto _____

3. Ass de control de calidad _____

4. Exámenes de laboratorio frecuentes _____

5. Legal constituido _____

CAPACITACIÓN DE PERSONAL

TIPO DE CAPACITACIÓN

Curso manipulación alimentos, charlas manipulación _____

PERIODICIDAD

Manipulación 1 año otros (mensual) _____

EJECUCION CONTRATO ACTUAL SED _____

CONTRATO NUMERO: 054 _____

TIEMPO DE EJECUCION 100 Dias _____

NUMERO DE REFRIGERIOS CONTRATADOS: 17.453

NUMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SUMINISTRA: 19

NUMERO DE VEHÍCULOS QUE DISTRIBUYEN: 5 vehículos

DE LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN LOS REFRIGERIOS QUE USTEDES SUMINISTRAN A LA SED, QUE PORCENTAJE PRODUCE Y QUE PORCENTAJE ENSAMBLA Y CUALES ALIMENTOS

BEBIDA JUGO PRODUCE _____ ENSAMBLA X _____

CUALES PRODUCE:

BEBIDAS LACTEAS PRODUCE _____ ENSAMBLA X _____

CUALES

PROTEICO PRODUCE _____ ENSAMBLA X _____

CUALES

ENERGÉTICO PRODUCE X _____ ENSAMBLA _____

CUALES PANADERIA
PASTELERIA

REGULADOR

ANEXO 28
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL

**FICHA TECNICA DE CONTRATISTAS PROGRAMA SUMINISTRO DE
ALIMENTOS SEGUNDO SEMESTRE DE 1999**

NOMBRE DE LA EMPRESA: ALIMENTO SPRESS LTDA

NIT 830023946-2

REPRESENTANTE LEGAL STELLA TELLEZ HERNANDEZ

C.C. 41.687.837 DE BTA.

DIRECCIÓN: CARRERA 94 # 67-A-35

TELEFONOS: 430-8805

FAX: 276-3679

OBJETO DE LA EMPRESA Compra, venta, elaboración, distribución
Importación y exportación toda clase de alimentos

AÑOS DE EXPERIENCIA EN MANEJO DE ALIMENTOS 4 años

PERSONAL IDONEO EN MANEJO DE ALIMENTOS CON QUE CUENTA:

	SI	NO	No.
NUTRICIONISTA	<u>X</u>	<u> </u>	<u>2</u>
INGENIERO DE ALIMENTOS	<u>X</u>	<u> </u>	<u>2</u>
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	<u>X</u>	<u> </u>	<u>1</u>
QUIMICO	<u>-</u>	<u>X</u>	<u>-</u>

BACTERIOLOGA X _____ 1 _____

OTRO (S) Médico X _____ _____

SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD QUE APLICA

Haccp _____

LABORATORIOS DE ALIMENTOS QUE UTILIZA

BIOQUILAB _____

PERIODICIDAD DE LABORATORIOS Diario _____

LABORATORIO MICROBIOLOGICO X _____

EXIGENCIAS O REQUISITOS DE LA EMPRESA PARA PROVEEDORES DE ALIMENTOS:

1. Ficha técnica alimento _____
2. Licencia Sanitaria _____
3. Exámenes microbiológicos de cada producto _____
4. Visita técnica plantas _____
5. Panel de degustación _____

CAPACITACIÓN DE PERSONAL

TIPO DE CAPACITACIÓN

Manipulación – Grupo Alimentos – Calidad – Atención Cliente _____

PERIODICIDAD

Cada semestre 1 semana. Reforzamiento cada viernes semanal _____

EJECUCION CONTRATO ACTUAL SED _____

CONTRATO NUMERO: 053 _____

TIEMPO DE EJECUCION 100 días _____

NUMERO DE REFRIGERIOS CONTRATADOS: 11.500

NUMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SUMINISTRA: 30

NUMERO DE VEHÍCULOS QUE DISTRIBUYEN: 4+1

DE LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN LOS REFRIGERIOS QUE USTEDES SUMINISTRAN A LA SED, QUE PORCENTAJE PRODUCE Y QUE PORCENTAJE ENSAMBLA Y CUALES ALIMENTOS

BEBIDA JUGO PRODUCE _____ ENSAMBLA X _____

CUALES PRODUCE:

BEBIDAS LACTEAS PRODUCE _____ ENSAMBLA X _____

CUALES

PROTEICO PRODUCE _____ ENSAMBLA X _____

CUALES

ENERGÉTICO PRODUCE X _____ ENSAMBLA _____

CUALES PRODUCTOS PANADERIA
PASTELERIA

REGULADOR