

## INSTRUCTIVO DE SISTEMA DE GESTIÓN DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una estrategia fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y el bienestar de los estudiantes en las instituciones educativas. Para optimizar su gestión y control, hemos desarrollado el Sistema de Gestión del PAE, una plataforma web que permite administrar de manera eficiente todos los aspectos relacionados con el suministro de alimentos, el cumplimiento de estándares nutricionales y el seguimiento de las visitas de inspección.



### INICIA SESION:

El usuario deberá solicitar al administrador su nombre de usuario y correo electrónico. El administrador proporcionará toda la información necesaria para que el usuario pueda acceder correctamente al sistema. Para ello, el usuario debe enviar un correo directamente al administrador indicando que necesita su nombre de usuario y correo institucional para poder acceder.

El formulario de inicio de sesión se encuentra en el centro de la pantalla, sobre un fondo azul y morado. El formulario es un recuadro blanco con el título "Iniciar Sesión". Debajo del título, hay dos campos de entrada: "Correo:" y "Contraseña:". Debajo de los campos, hay un botón azul que dice "Iniciar Sesión" y un enlace "Salir" en color morado.

Antes de comenzar, es necesario iniciar sesión con los roles correspondientes para acceder a la información necesaria. A continuación, se presentan las instrucciones detalladas para cada rol, con el objetivo de facilitar el uso adecuado del sistema:

#### ROL DE OPERADOR:

- **Informe de Operador:**  
Los operadores tendrán acceso a un informe específico que podrán consultar para ver detalles sobre su actividad y resultados. Para acceder a este informe, simplemente deben hacer clic en el enlace correspondiente, denominado *Informe de Operador*, que se encuentra en el menú principal.
- **Solicitud de Intercambio:**  
Los operadores también tienen la opción de hacer una solicitud de intercambio, una herramienta útil para realizar cambios relacionados con su trabajo. Pueden acceder a esta funcionalidad desde el enlace *Solicitud Intercambio* en el menú. Esto les permitirá gestionar y realizar intercambios de manera eficiente dentro del sistema.
- **Modificar Intercambio:**  
En caso de que necesiten realizar modificaciones a un intercambio previamente solicitado, los operadores pueden hacerlo a través del enlace *Modificar Intercambio*. Este les permitirá ajustar los datos relacionados con la solicitud de intercambio, asegurando que todo esté actualizado y correcto.



#### SOLICITUD DE INTERCAMBIO:

Para realizar una solicitud de intercambio de menú, los operadores deben completar los siguientes pasos con la información correspondiente a cada pregunta. Asegúrese de llenar todos los datos requeridos para evitar inconvenientes:

1. **Jornada Única:**

En este campo, el operador deberá especificar el menú correspondiente a la Jornada Única, que incluye una variedad completa de alimentos preparados, tales como proteínas, cereales, tubérculos y más.

2. **Preparado en Sitio (AM y PM):**

Los operadores deben indicar las opciones de menú para las jornadas de la mañana (AM) y tarde (PM), que incluyen bebidas lácteas, alimentos proteicos, cereales acompañantes y frutas, adaptados a los horarios establecidos.

3. **Industrializado:**

También se debe incluir el menú para los productos industrializados, que abarca lácteos, derivados de cereales, frutas y azúcares/dulces, según lo requerido.

**Firma de Aprobación:**

- **Operador:** Una vez completada la solicitud, el operador deberá firmar para confirmar la exactitud de la información proporcionada.
- **Secretaría de Educación del PAE:** Además, la solicitud debe ser firmada por la Secretaría de Educación del PAE (Programa de Alimentación Escolar), quien revisará y aprobará la solicitud de intercambio.

## Solicitud de Intercambio

Correo Destinatario:

componente.nutricional@cali.edu.co

Operador:

Seleccione una opción

Justificación:

Seleccione una opción

Detalles de Justificación:

Escriba la justificación

Institución Educativa Principal:

Seleccione una opción

Sedes:

Eliminar

Añadir Institución y Sede

**Tipo de Ración:**  

Seleccione una opción

▼

**Número de Menú Oficial:**  

Seleccione una opción

▼

**Número de Menú Intercambio:**  

Seleccione una opción

▼

**Fecha de Ejecución:**  

dd/mm/aaaa

📅

**Detalles del Menú**

Componentes	Menú Oficial	Menú Intercambio
<div>Añadir otro Menu</div>		

**Elija tipo de firma:**  

Firma Manual

▼

**Firma Manual:**  

Limpiar Firma

Guardar Firma

**Nombre del Nutricionista Responsable Delegado:**  
**ID o Tarjeta Profesional:**  
**Cargo:**

Añadir otra firma del Coordinador del Operador

**Adjuntar Soportes (PDF):**  

Elegir archivos

Ningún archivo seleccionado

Enviar

## INFORME DEL OPERADOR:

El informe de operador proporciona toda la información relevante sobre las actividades y el desempeño del operador. Este informe incluye detalles clave sobre el progreso, las visitas realizadas, las solicitudes y los intercambios de menús, entre otros.

- Informe Operador

Ver al Principio

Buscar

Seleccionar Sede:

Todas

Seleccionar Tipo de Raci3n:

Todas

N3mero de Intercambio:

Escriba n3mero de Intercambio

Fecha de Ejecuci3n:

dd / mm / aaaa

Seleccionar Estado:

Todas

Filtrar

Nombre del Operador	Fecha de Solicitu0000d	Modalidad	N3mero de Aval	Tipo de Justificaci3n	Concepto	Observaciones	Archivos Soportes
CORPORACION HACIA UN VALLE SOLIDARIO	2023-01-19	Preparado en sitio AM	P1 - 2025	Cancelaci3n Clases	Negaci3n	Gracias	<div> <div>P1 - 2025.pdf</div> <div> <div> <div>Cancelaci3n_de_Afiliaci3n_Persona_Obligaci3n.pdf</div> <div>DanielQuintero1701202500EP_signed.pdf</div> </div> <div>Aval # P1 - 2025.pdf</div> </div> </div>
UNION TEMPORAL CONSTRUYENDO JUNTOS 2025	2023-01-20	Jornada Unica	A1 - 2025	Cambio Modalidad	Pendiente	Sin Observaciones	<div> <div>A1 - 2025.pdf</div> </div>
UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024	2023-01-20	Preparado en sitio AM	P2 - 2025	No	Pendiente	Sin Observaciones	<div> <div>P2 - 2025.pdf</div> <div>Certificado_8.pdf</div> </div>
FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	2023-01-20	Preparado en sitio PM	P3 - 2025	Cancelaci3n Clases	Pendiente	Sin Observaciones	<div> <div>P3 - 2025.pdf</div> </div>

Quando el nutricionista revisa una solicitud de intercambio y detecta algún error o necesita realizar alguna modificación, el sistema generará una notificación con el concepto correspondiente. El operador verá que la solicitud ha sido marcada como **"Modificado"** en el informe, lo que indica que se deben hacer ajustes antes de proceder.

- 1. Notificación de Modificación:**  
Cuando el nutricionista señala que una solicitud necesita cambios, el operador recibirá una notificación con los detalles sobre qué debe ser modificado. En el informe aparecerá un mensaje claro que indique qué parte de la solicitud requiere corrección.

2. **Enlace para Modificación:**

El operador podrá acceder directamente al enlace "**Modificar Intercambio**" en la plataforma, el cual lo llevará al formulario correspondiente donde podrá realizar las modificaciones necesarias. Esto facilita un proceso ágil y eficiente para corregir cualquier detalle.

3. **Corrección de Errores:**

Los errores identificados en la solicitud de intercambio deberán ser corregidos por el operador. Esto puede incluir ajustes en los menús, en la asignación de componentes de la jornada, o en la documentación proporcionada. El operador debe asegurarse de que todos los datos sean correctos antes de enviar nuevamente la solicitud.

### Solicitar Modificación de Intercambio

[Volver al Principal](#)

Nombre del Operador	Modalidad	Número Intercambio	Acciones
No hay números intercambios disponibles			

ACTUALIZAR AL USUARIO:

Cuando se necesite actualizar los datos del usuario, es importante seguir estos pasos para garantizar que la información esté actualizada correctamente:

1. **Cambio de Contraseña:**

Si el usuario necesita actualizar su contraseña, asegúrate de utilizar una contraseña temporal que sea **diferente** a la actual del usuario. Esto es crucial para garantizar la seguridad de la cuenta. La nueva contraseña deberá ser proporcionada por el administrador o generada de acuerdo con las políticas de seguridad.

### Actualizar Perfil

**Nombre:**

**Correo:**

**Nueva Contraseña (opcional):**

[Guardar Cambios](#)

Nota: Si no deseas cambiar tu contraseña, deja el campo vacío.

## ROL DE SUPERVISOR:

Los supervisores tienen un rol clave en el proceso de verificación y control de las actividades relacionadas con los menús, las instalaciones y las visitas. A continuación, se describen los detalles de las tareas que deben realizar:

- Verificación de Menú:** Los supervisores deben revisar los menús que se implementan en las diferentes jornadas. Pueden acceder al enlace de *Verificación de Menú* para revisar si el menú está conforme con los estándares establecidos, asegurándose de que los alimentos sean adecuados y estén correctamente distribuidos según las pautas del programa.
- Diagnóstico y Caracterización de Diseño Sanitario de las Instalaciones de las Unidades de Servicio - PAE:** Es necesario que los supervisores realicen un diagnóstico detallado de las instalaciones, evaluando si cumplen con los requisitos de higiene y diseño establecidos para los servicios de alimentación. Para ello, deben acceder a la sección *Diagnóstico y Caracterización*.
- Visitas a Bodega:** Las visitas a las bodegas son esenciales para asegurarse de que los insumos estén almacenados correctamente y que las condiciones de la bodega sean las adecuadas. El supervisor podrá consultar y gestionar las visitas desde la opción *Visitas Bodega*.
- Visitas Técnicas:** Los supervisores también deben llevar a cabo visitas técnicas, donde se revisarán aspectos operativos y de infraestructura que afectan directamente la calidad del servicio. El enlace *Visitas Técnica* proporcionará acceso a los registros y detalles necesarios para llevar a cabo estas inspecciones.
- Toma de Peso y Temperatura de Ración Preparada en Sitio:** Una parte crítica del trabajo del supervisor es verificar las condiciones de la ración preparada en sitio. Esto incluye medir el peso y la temperatura de las raciones para garantizar que cumplan con los estándares de seguridad alimentaria. El acceso a esta función se realiza a través de *Toma de Peso y Temperatura Ración Preparada en Sitio*.
- Informe General:** El supervisor también tendrá acceso al *Informe General*, que recopila toda la información relevante de las visitas y verificaciones realizadas. Este informe es crucial para tener una visión general de las operaciones y de cualquier área que requiera atención o mejora. El supervisor debe consultar y actualizar este informe regularmente para mantener un registro claro de las actividades realizadas.

7. **Informe Consolidado de Intercambios:** Además, los supervisores tienen acceso a un *Informe Consolidado de Intercambios*, que les permitirá hacer un seguimiento de todas las solicitudes y modificaciones realizadas en los menús. Este informe es fundamental para garantizar que las modificaciones sean evaluadas, aprobadas y gestionadas correctamente.



Verificación de Menú:

1. **Verificación de Menú:** Los supervisores deben revisar los menús que se implementan en las diferentes jornadas. Pueden acceder al enlace de *Verificación de Menú* para revisar si el menú está conforme con los estándares establecidos, asegurándose de que los alimentos sean adecuados y estén correctamente distribuidos según las pautas del programa.

### Verificacion de Menú

Es un formulario que se utiliza para registrar información clave relacionada con la visita de inspección de alimentos en instituciones educativas. Esta información es esencial para evaluar la calidad y cumplimiento de los estándares establecidos. Diligencie los campos a continuación:

Fecha de Visita:

30/01/2025

Hora:

--:--:--

Zona:

Jornada:

Operador:

Seleccione una opción

Institución Educativa Principal:

Seleccione una institución

Sedes:

Seleccione una institución para ver las sedes disponibles.



#### Focalización de Niveles Escolares

Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Total
53					53

#### Novedades Encontradas en la Visita:

Observación General

El valor de cumplimiento se utiliza para evaluar la conformidad de los alimentos y puede tomar tres valores: "1" (cumple), que indica que el alimento satisface los estándares establecidos; "0" (no cumple), que señala que el alimento no cumple con dichos estándares; y "No aplica", para los casos donde la evaluación de ciertos criterios no sea relevante para el alimento inspeccionado.

**Preparados y Almuerzos:** El cumplimiento debe evaluarse según las propiedades organolépticas (olor, color y textura) en las diferentes preparaciones del ciclo de menú. Si cumplen con los estándares, se marcará como "1" (favorable); de lo contrario, se marcará como "0" (desfavorable). En caso de marcar "0", el supervisor debe especificar en la casilla de "Novedades encontradas en la visita" las inconformidades observadas en el alimento.

**Industrializados:** Si se detecta un incumplimiento en la fecha de vencimiento, este deberá registrarse en la misma casilla de "Novedades encontradas en la visita", describiendo el problema encontrado.

Guardar

#### Infraestructura:

- Diagnóstico y Caracterización de Diseño Sanitario de las Instalaciones de las Unidades de Servicio - PAE:** Es necesario que los supervisores realicen un diagnóstico detallado de las instalaciones, evaluando si cumplen con los requisitos de higiene y diseño establecidos para los servicios de alimentación. Para ello, deben acceder a la sección *Diagnóstico y Caracterización*.

### DIAGNÓSTICO Y CARACTERIZACIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y DOTACIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO - PAE

Este formulario tiene como objetivo registrar información clave para el Diagnóstico y Caracterización de Infraestructura y Dotación de Unidades de Servicio del PAE. Diligencie cada campo para evaluar las condiciones actuales de las instalaciones, equipos y recursos disponibles en las unidades de servicio. Esta información es fundamental para garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad y la prestación adecuada del servicio de alimentación escolar.

Fecha:

01/04/2025

Municipio:

Corregimiento:

Vereda:

Operador:

Seleccione una opción

Institución Educativa:

Seleccione una opción

Sedes:

Seleccione una opción

Código de Sede:

Dirección:

Barrio:

Bodega:

1. **Visitas a Bodega:** Las visitas a las bodegas son esenciales para asegurarse de que los insumos estén almacenados correctamente y que las condiciones de la bodega sean las adecuadas. El supervisor podrá consultar y gestionar las visitas desde la opción *Visitas Bodega*.

### VISITA DE BODEGA

#### Información General

Este formulario está diseñado para registrar la información clave relacionada con la Visita de Bodega, cuyo objetivo es evaluar las condiciones de almacenamiento, manejo y conservación de los alimentos en las bodegas del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Diligencie cada campo para documentar aspectos relevantes de la visita.

Operador:

Seleccione un Operador

Tipo de Visita:

Visita de Cierre

Seleccione un tipo de visita para determinar el número de visita.

Fecha de Visita:

14/01/2025

#### REQUISITOS

##### Edificaciones e Instalaciones

1.1 - La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgo de contaminación.

Cumple

Observaciones

Técnica:

1. **Visitas Técnicas:** Los supervisores también deben llevar a cabo visitas técnicas, donde se revisarán aspectos operativos y de infraestructura que afectan directamente la calidad del servicio. El enlace *Visitas Técnica* proporcionará acceso a los registros y detalles necesarios para llevar a cabo estas inspecciones.

## VISITAS DE TÉCNICA

Este formulario está diseñado para registrar los aspectos técnicos relacionados con la operación de los servicios de alimentación escolar, con base en las exigencias establecidas por las resoluciones técnico-sanitarias Resolución 2674 de 2013 y Resolución 00335 de 2021, que regulan las normas de higiene para la elaboración, distribución y consumo de alimentos en el ámbito escolar.

Diligencie cada campo con información precisa para asegurar que el servicio de alimentación cumple con los requisitos establecidos por las autoridades sanitarias.

Fecha de Visita:

dd/mm/aaaa



Hora:

--:--:--



Operador:

Seleccione una opción



Institución Educativa:

Seleccione una opción



Sede:

Seleccione una opción



Código de Sede:

Dirección:

Zona:

Cupos Focalización:

Tipo de Ración:

Seleccione una opción



Todos los servicios de alimentación escolar deberán cumplir las exigencias establecidas en la reglamentación técnico-sanitaria Resolución 2674 de 2013 y Resolución 00335 del 2021, que establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y consumo de alimentos.

Observación:

Escriba aquí sus observaciones...

Guardar

Toma de Peso y Temperatura por Técnica:

El supervisor es el responsable de ingresar los datos de peso y temperatura de las raciones preparadas in situ. Para hacerlo correctamente, debe seguir estos pasos:

### Llenado de Datos Técnicos Iniciales:

Antes de ingresar los datos de peso y temperatura, el supervisor debe completar los datos

técnicos relacionados con la visita técnica, como la fecha, tipo de visita y otros detalles específicos de la inspección.

### Ingreso de Datos de Toma de Peso y Temperatura Preparada en Sitio:

Una vez identificada la institución, el supervisor puede ingresar los datos de peso y temperatura de las raciones preparadas en sitio. Es importante que el supervisor ingrese correctamente si los datos corresponden a la **ración preparada en sitio AM o PM**.

### Toma de Peso y Temperatura Preparada en Sitio

Este formulario tiene como objetivo registrar la información relacionada con la toma de peso y temperatura de los alimentos preparados en el sitio, asegurando que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria durante la preparación y distribución de los alimentos en las instituciones educativas.

La toma de peso y temperatura es un paso crucial para garantizar que los alimentos se sirvan a las temperaturas adecuadas, y que las cantidades estén en conformidad con los requisitos establecidos para una alimentación escolar balanceada y segura. Selecciona una Visita:

T47 - Jornada Unica

¿Se observa desperdicio?

☐ Sí ☐ No

Menú del Día:

Escribe el menú del día

Nivel	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5
Valor					

Total:

### Cumplimiento de Gramajes Preparados (AM/PM)

Tabla 1: Componente Alimentario (AM/PM)

Muestra	Componente	Peso (g)				
		Nivel Escolar 1	Nivel Escolar 2	Nivel Escolar 3	Nivel Escolar 4	Nivel Escolar 5
Muestra 1	Bebida Láctea					
	Alimento Proteico					
	Cereal Acompañante					

### Informe General:

Los supervisores tienen acceso a un Informe Consolidado de Intercambios, que les permite hacer un seguimiento de todas las solicitudes y modificaciones realizadas en los menús. Este informe es fundamental para garantizar que las modificaciones sean evaluadas, aprobadas y gestionadas correctamente.

¡Importante! Debes hacer clic en el botón del logo para acceder a las listas de cada uno, a diferencia de los enlaces, que corresponden a los formularios o formatos para completar los datos.

Informe General

Volver al Menú Principal

Técnico

Revisión de equipos y herramientas necesarias.

Detalles

Verifique el funcionamiento de los equipos y herramientas en el establecimiento educativo.

¿No tienes esta información? Puedes solicitarla en el apartado de solicitudes. Para llenar la información, haz clic en el siguiente enlace:

[Visitas Técnica, Toma de Peso y Temperatura Ración Preparada en Sitio](#)

Verificación de Menú

Verificación de los menús ofrecidos.

Detalles

Revisa si el menú cumple con las normativas nutricionales y de calidad.

¿No tienes esta información? Puedes solicitarla en el apartado de solicitudes. Para llenar la información, haz clic en el siguiente enlace:

[Verificación de Menú](#)

Bodega

Revisión de inventarios y almacenamiento de materiales.

Detalles

Verifique el estado del inventario y la correcta organización de la bodega del establecimiento educativo.

¿No tienes esta información? Puedes solicitarla en el apartado de solicitudes. Para llenar la información, haz clic en el siguiente enlace:

[Visitas Bodega](#)

Infraestructura

Evaluación del estado físico del establecimiento educativo.

Detalles

Verifique la calidad de las instalaciones, incluyendo aulas, baños, electricidad, y otras áreas del colegio.

¿No tienes esta información? Puedes solicitarla en el apartado de solicitudes. Para llenar la información, haz clic en el siguiente enlace:

[Diagnóstico y Caracterización de Diseño Sanitario de las Instalaciones de las Unidades de Servicio - PAE](#)

Lista de Visita Técnica					
ID	Fecha de Visita	Hora	Operador	Tipo de Ración	Acciones
T47	2024-11-14	16:35:00	UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024	Jornada Unica	<a href="#">Ver Detalles</a>
T48	2024-11-14	16:35:00	UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024	Jornada Unica	<a href="#">Ver Detalles</a>
T49	2024-11-28	16:41:00	CORPORACION HACIA UN VALLE SOLIDARIO	Industrializado	<a href="#">Ver Detalles</a>
T50	2024-11-29	17:35:00	CORPORACION HACIA UN VALLE SOLIDARIO	Industrializado	<a href="#">Ver Detalles</a>
T51	2024-12-01	17:40:00	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNIARIO POR COLOMBIA	Industrializado	<a href="#">Ver Detalles</a>
T52	2025-01-10	12:26:00	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	Preparado en Sitio	<a href="#">Ver Detalles</a>
T53	2025-01-04	14:43:00	CORPORACION HACIA UN VALLE SOLIDARIO	Jornada Unica	<a href="#">Ver Detalles</a>
T54	2025-01-04	17:50:00	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	Preparado en Sitio	<a href="#">Ver Detalles</a>
T55	2025-01-04	20:20:00	CORPORACION HACIA UN VALLE SOLIDARIO	Preparado en Sitio	<a href="#">Ver Detalles</a>
T56	2025-01-11	20:34:00	CORPORACION HACIA UN VALLE SOLIDARIO	Preparado en Sitio	<a href="#">Ver Detalles</a>
T57	2025-01-04	21:42:00	UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024	Jornada Unica	<a href="#">Ver Detalles</a>
T58	2025-01-05	22:07:00	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	Preparado en Sitio	<a href="#">Ver Detalles</a>

INFORME CONSOLIDADO DE LO INTERCAMBIOS:

Los supervisores tienen acceso a un *Informe Consolidado de Intercambios*, que les permitirá hacer un seguimiento de todas las solicitudes y modificaciones realizadas en los menús. Este informe es fundamental para garantizar que las modificaciones sean evaluadas, aprobadas y gestionadas correctamente.

## Informe Consolidado de Intercambios

[Volver al Principal](#)

El Informe de Intercambios es una herramienta clave para el seguimiento y análisis de los menús entregados en diferentes instituciones educativas. A través de este informe, se pueden consultar todos los detalles relacionados con los intercambios de menús, desde la fecha de ejecución hasta los conceptos específicos de cada intercambio.

### Buscar

Institución Educativa:

Seleccione una opción

Fecha de Ejecución:

dd/mm/aaaa

Buscar

Descargar Informe

Fecha de Ejecución	Número	Nº Aval	Operador	Nombre de Sede	Modalidad	Menú a Entregar	Detalles del Menú
2025-01-23	P2 - 2025	Pendiente	UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024	15/01 IE CELMIRA BUENO DE OREJUELA, 18/01 JUAN BAUTISTA DE LA SALLE	Preparado en sitio AM	2	AGUA DE PANELA CON LECHE, SANDWICH DE QUESO, PAN EN SANDWICH PAPAS A LA FRANCESA, SANDIA
2025-01-23	P3 - 2025	Pendiente	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	14/01 SIMON RODRIGUEZ - BARRIO SENA, 14/03 MARIO LLOREDA	Preparado en sitio PM	6	SORBETE DE MARACUYA, HUEVOS REVUELTOS, ARROZ BLANCO Y TAJADAS DE PLATANO MADURO, N/A, ENS LECHUGA CON HABICHUELA
2025-01-24	A1 - 2025	Pendiente	UNION TEMPORAL CONSTRUYENDO JUNTOS 2025	04/01 IE TECNICO DE COMERCIO SANTA CECILIA 1, 04/04 BRISAS DE LOS ALAMOS	Jornada Unica	1	N/A, MUFFINS SABOR A QUESO, N/A, N/A, BEBIDA LACTEA CON AVENA UHT, MANI CON UVAS PASAS
2025-01-30	P3 - 2025	Pendiente	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	14/01 SIMON RODRIGUEZ - BARRIO SENA, 14/03 MARIO LLOREDA	Preparado en sitio PM	1	SORBETE DE GUANABANA, HABICHUELA Y ZANAHORIA CON HUEVO, ARROZ BLANCO Y PLATANO COCIDO, N/A, N/A
2025-01-31	P4 - 2025	Pendiente	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	36/01 IE CARLOS HOLGUIN LLOREDA, 89/01 IE ALFONSO LOPEZ PUMAREJO, 89/03 PURIFICACION TRUJILLO	Preparado en sitio AM	6	BEBIDA LACTEA CON AVENA UHT, N/A, PAN SEDA, N/A, COCADA

### ROL NUTRICIONISTA:

Los nutricionistas tienen un rol clave en la gestión y evaluación de los menús, los intercambios de menús y el seguimiento de las solicitudes. A continuación, se detallan las acciones que pueden realizar a través de los enlaces disponibles:

**Solicitud de Intercambio de Pendiente:** A través de este enlace, el nutricionista puede consultar el estado de las solicitudes de intercambio de menús. Este proceso permite revisar si las solicitudes de intercambio han sido aprobadas, rechazadas o si requieren modificación. Es fundamental para mantener un control de los cambios en los menús solicitados por las instituciones.

### Base Consolidado de Intercambio:

Este enlace proporciona acceso a la base consolidada de intercambios, donde se centraliza toda la información relacionada con los intercambios de menús. El nutricionista puede ver un resumen de las solicitudes realizadas, así como los cambios aprobados o pendientes, lo que facilita la toma de decisiones sobre futuras modificaciones.

### Historial de Menú:

El historial de menú es un registro completo de todas las modificaciones realizadas en los menús de cada jornada escolar. Permite al nutricionista revisar los cambios anteriores, asegurando que las actualizaciones sean consistentes con las políticas nutricionales establecidas. Este historial es fundamental para mantener un seguimiento detallado de las adaptaciones realizadas a lo largo del tiempo.

### Ciclo de Menú:

El ciclo de menú contiene la información de las cuatro jornadas disponibles: Jornada Unica, AM, PM e industrializado. A través de este enlace, el nutricionista puede visualizar y actualizar los menús de cada jornada, asegurándose de que sean equilibrados, nutritivos y cumplan con los requisitos del programa. Esta herramienta facilita la gestión de los menús de manera eficiente y adaptada a las necesidades nutricionales de los beneficiarios.

### Informe Consolidado de Intercambios:

Este informe ofrece una visión general consolidada de todos los intercambios de menús solicitados y realizados. Los nutricionistas pueden consultar este informe para verificar el estado de las solicitudes, analizar tendencias y realizar ajustes si es necesario.



### Estado de Solicitud de Intercambio: Aprobar, Negar, Modificar:

A través de este enlace, el nutricionista puede consultar el estado de las solicitudes de intercambio de menús. Este proceso permite revisar si las solicitudes han sido aprobadas, rechazadas o si requieren modificaciones, lo que es fundamental para mantener un control de los cambios solicitados por las instituciones. Además, el informe consolidado se genera automáticamente en formato PDF para su consulta.

## Aprobar, Negar o Modificar Menú

Volver al Principal

Buscar por Número de Intercambio

-- Seleccionar Estado --

Fecha de Solicitud:

dd/mm/aaaa
📅

Número Intercambio	Fecha de Solicitud	Operador	Tipo Ración	Estado Actual	Archivos PDF	Acciones
A1 - 2025	20-01-2025	UNION TEMPORAL CONSTRUYENDO JUNTOS 2025	Jornada Unica	Pendiente	<a href="#">A1 - 2025.pdf</a>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="background-color: #28a745; color: white; padding: 5px 10px; margin-bottom: 5px;">Aprobar</div> <div style="background-color: #dc3545; color: white; padding: 5px 10px; margin-bottom: 5px;">Negar</div> <div style="background-color: #ffc107; color: black; padding: 5px 10px;">Modificar</div> </div>
P1 - 2025	19-01-2025	CORPORACION HACIA UN VALLE SOLIDARIO	Preparado en sitio AM	Negado	<a href="#">P1 - 2025.pdf</a>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="background-color: #28a745; color: white; padding: 5px 10px; margin-bottom: 5px;">Aprobar</div> <div style="background-color: #dc3545; color: white; padding: 5px 10px; margin-bottom: 5px;">Negar</div> <div style="background-color: #ffc107; color: black; padding: 5px 10px;">Modificar</div> </div>
P2 - 2025	20-01-2025	UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024	Preparado en sitio AM	Pendiente	<a href="#">P2 - 2025.pdf</a>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="background-color: #28a745; color: white; padding: 5px 10px; margin-bottom: 5px;">Aprobar</div> <div style="background-color: #dc3545; color: white; padding: 5px 10px; margin-bottom: 5px;">Negar</div> <div style="background-color: #ffc107; color: black; padding: 5px 10px;">Modificar</div> </div>

## INFORME DE BASE CONSOLIDADO:

Este enlace proporciona acceso a la base consolidada de intercambios, donde se centraliza toda la información relacionada con los intercambios de menús. El nutricionista puede ver un resumen de las solicitudes realizadas, así como los cambios aprobados o pendientes, lo que facilita la toma de decisiones sobre futuras modificaciones.

## Informe Consolidado

[Volver al Principal](#)

**Seleccionar Sede:**  

Todas

**Seleccionar Tipo de Ración:**  

Todos

**Número de Intercambio:**  

Escriba número de intercambio

**Fecha de Ejecución:**  

dd/mm/aaaa

Filtrar

Número del Operador	Fecha de Solicitud	Fecha de Ejecución	Municipalidad	Número de Areal	Componente	Número de Menú Oficial	Menú Oficial	Número de Menú Entregado	Menú Entregado	Sedes	Tipo de Justificación	Concepto	Archivo
CORPORACION NACHA UN VALLE SOLICARU	2020-01-10	2020-02-08	Preparado en sitio MS	P1 - 2020	LACTEOS ALIMENTO PROTEICO DERIVADO GENERAL PIJUA.	10	AGUA DE PANELON CON LECHE, SACAROSO DE POLVO, PALUDO, SACAROSO MONEDITE DE PLATING, N/A.	9	CHOCOLATE CON LECHE, QUESO CALABRA INN ALMOND, VIX DE MINDO Y PERREA.	1801 E TECNICO DE COMERCIO SANTA CECILIA 1, DADA BRINSA DE LOS ALAMOS, 1981 JUAN BALTAZAR DE LA SALLE, 1902 MARIA MARIA MALVARRO - BARRIO PUERTO MAULMAYO	Cancelacion Clases	Pagado	<a href="#">Ver PDF</a> <a href="#">Comprobante de Entrega de Servicio Comunalizado</a> 
UNION TEMPORAL CONSTRUYENDO JUNTOS 2020	2020-01-03	2020-01-24	Jornada Unica	A1 - 2020	ALIMENTO PROTEICO, DERIVADO GENERAL, TUBERCULOS INGENES PLANIFICADO SERVICIOS GENEAL, VERIDIANA PAPA O CALIENTE PIJUA, LACTEOS ALGUMENTY DALCES	14	HUEVOS REVULTOS ARENOSA ELUSADA CON PANPA, ARROZ BLANCO, TUCO CHIRCA ENHACIDA DALCE REPULLO ZANGORRA Y PAPA GALADA, JURO DE MANARON ENHACA N/A, N/A.	1	N/A, MARTIN SABORA QUESO N/A, N/A, BEBIDA LACTEA CON AVENA JUT, N/A CON UNAS PASAS	1801 E TECNICO DE COMERCIO SANTA CECILIA 1, DADA BRINSA DE LOS ALAMOS	Cancela Municipal	Pendiente	<a href="#">Ver PDF</a> 
UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024	2020-01-03	2020-01-03	Preparado en sitio MS	P2 - 2020	LACTEOS ALIMENTO PROTEICO DERIVADO GENERAL PIJUA.	5	COLADA DE ARENIA CON LECHE, HUEVOS REVULTOS, MARIPSE DE HARINA DE TRIGO, VIX DE MANDY Y PAPA IN PROGRES	2	AGUA DE PANELON CON LECHE, SANDWICH DE QUESO, PAN EN SACAROSO PANGALLA FRANCESA, SANDA	1901 E OLIMPIA BUENO DE ORDEJALA 1981 JUAN BALTAZAR DE LA SALLE	No	Pendiente	<a href="#">Ver PDF</a> 

### HISTORICO DE MENU:

El historial de menú es un registro completo de todas las modificaciones realizadas en los menús de cada jornada escolar. Permite al nutricionista revisar los cambios anteriores, asegurando que



las actualizaciones sean consistentes con las políticas nutricionales establecidas. Este historial es fundamental para mantener un seguimiento detallado de las adaptaciones realizadas a lo largo del tiempo. Y también es posible exportar los datos a Excel filtrando por fechas.

Historico de Menú

Fecha de Inicio:

dd/mm/aaaa

Fecha de Fin:

dd/mm/aaaa

Exportar a Excel

MODALIDAD	COMPONENTE	NÚMERO DE MENÚ	PREPARACIÓN / ALIMENTO ANTERIOR	PREPARACIÓN / ALIMENTO S NUEVO	ACTUALIZADO POR	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
Jornada Única	LACTEOS	17	No Aplica	N/A	Daniel Quintero J.	2025-01-24 12:29:06
Jornada Única	LACTEOS	17	N/A	No Aplica	Daniel Quintero J.	2025-01-24 12:28:38
Preparado en Sitio AM	FRUTA	18	N/A	PINA PICADA	Admin Nutricionista	2024-12-30 13:56:13
Preparado en Sitio AM	FRUTA	18	PINA PICADA	N/A	Admin Nutricionista	2024-12-30 13:55:33

CICLO DE MENU:

El ciclo de menú contiene la información de las cuatro jornadas disponibles: Jornada Unica, AM, PM e industrializado. A través de este enlace, el nutricionista puede visualizar y actualizar los menús de cada jornada.

Ciclo de Menú

Volver al Principal

El ciclo de menú escolar es un conjunto de menús planificados para ser entregados a los estudiantes, garantizando que cada comida cumpla con los estándares nutricionales y las normativas de salud pública.

**Tipos de Menú**

- Jornada Única:** Menú diseñado para estudiantes que asisten a jornada escolar completa, proporcionando los alimentos necesarios para cubrir todas sus necesidades nutricionales durante el día.
- Preparado en Sitio AM:** Menú preparado en el establecimiento escolar antes de que inicie la jornada, destinado principalmente al desayuno de los estudiantes.
- Preparado en Sitio PM:** Menú preparado en el establecimiento escolar, destinado para la merienda o la comida de la tarde.
- Industrializado:** Menú compuesto por productos procesados o preelaborados, que cumplen con las normativas vigentes de higiene y nutrición, y que son fáciles de almacenar y distribuir.

**Objetivo**

El objetivo principal es asegurar que todos los menús proporcionados sean adecuados en términos nutricionales, higiénicos y de calidad, cumpliendo con las normativas de la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 00335 del 2021 sobre la higiene de los alimentos en las instituciones educativas.

**Importancia del Seguimiento**

Realizar un seguimiento continuo y la actualización periódica de estos menús es esencial para garantizar una alimentación adecuada para los estudiantes, mejorando su bienestar físico y mental, y cumpliendo con los requerimientos establecidos por las autoridades sanitarias y educativas.

Jornada ÚnicaPreparado en Sitio AMPreparado en Sitio PMIndustrializadoHistorico de MenuVolver al Principal

JORNADA ÚNICA

Semana 1

COMPONENTES	MENÚ NO. 1	MENÚ NO. 2	MENÚ NO. 3	MENÚ NO. 4	MENÚ NO. 5
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN SQUELASH CON HABICHUELA ZANAHORIA Y APDO	FASITAS DE PECHUGA DE POLLO ASADO LEITEJAS GUISADAS	ESTOFADO DE CARNE DE CERDO CON PAPA	HUEVOS REVUELTOS ARROZ GUISADOS	FASITAS DE PECHUGA DE POLLO A LA JARDINERA
DERIVADO CEREAL	ARROZ CON PIDENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PEREZIL
TUBERCULOS RAICES PLATANOS DERIVADOS CEREAL	PAPA CRELLA DORADA	YUCA DORADA	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO RELADO	PURE DE PAPA COMON
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS ENTRE LA PREPARACION PROTEICA	ENSALADA DE LECHUGA ESPINACA TOMATE Y LEMON	VERDURAS ORIENTALES (REPOLLO ZANAHORIA Y PIDENTON)	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LEMON	VERDURAS ENTRE LA PREPARACION PROTEICA
FRUTA	SORBETE DE GUAYABA	JUO DE LULO EN AGUA	SORBETE DE GUANABANA	JUO DE PINA EN AGUA	SORBETE DE NANGO
LACTEOS	INCLUIDO EN EL JUGO	N/A	INCLUIDO EN EL JUGO	N/A	INCLUIDO EN EL JUGO

Semana 2

COMPONENTES	MENÚ NO. 6	MENÚ NO. 7	MENÚ NO. 8	MENÚ NO. 9	MENÚ NO. 10
-------------	------------	------------	------------	------------	-------------

Informe Consolidado de Intercambios:

Este informe ofrece una visión general consolidada de todos los intercambios de menús solicitados y realizados. Los nutricionistas pueden consultar este informe para verificar el estado de las solicitudes.

Informe Consolidado de Intercambios

Volver al Principal

El Informe de Intercambios es una herramienta clave para el seguimiento y análisis de lo s menús entregados en diferentes instituciones educativas. A través de este informe, se pueden consultar todos los detalles relacionados con los intercambios de menús, desde la fecha de ejecución hasta los conceptos específicos de cada intercambio.

Buscar

Institución Educativa:

Seleccione una opción

Fecha de Ejecución:

dd/mm/aaaa

Buscar

Descargar Informe

Fecha de Ejecución	Número	Nº Aval	Operador	Nombre de Sede	Modalidad	Menú a Entregar	Detalles del Menú
2025-01-23	P2 - 2025	Pendiente	UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024	15/01 IE CELMIRA BUENO DE OREJUELA, 18/01 JUAN BAUTISTA DE LA SALLE	Preparado en sitio AM	2	AGUA DE PANELA CON LECHE, SANDWICH DE QUESO, PAN EN SANDWICH PAPAS A LA FRANCESA, SANDIA
2025-01-23	P3 - 2025	Pendiente	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	14/01 SIMON RODRIGUEZ - BARRIO SENA, 14/03 MARIO LLOREDA	Preparado en sitio PM	6	SORBETE DE MARACUYA, HUEVOS REVUELTOS, ARROZ BLANCO Y TAJADAS DE PLATANO MADURO, N/A, ENS LECHUGA CON HABICHUELA
2025-01-24	A1 - 2025	Pendiente	UNION TEMPORAL CONSTRUYENDO JUNTOS 2025	04/01 IE TECNICO DE COMERCIO SANTA CECILIA 1, 04/04 BRISAS DE LOS ALAMOS	Jornada Unica	1	N/A, MUFFINS SABOR A QUESO, N/A, N/A, BEBIDA LACTEA CON AVENA UHT, MANI CON UVAS PASAS
2025-01-30	P3 - 2025	Pendiente	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	14/01 SIMON RODRIGUEZ - BARRIO SENA, 14/03 MARIO LLOREDA	Preparado en sitio PM	1	SORBETE DE GUANABANA, HABICHUELA Y ZANAHORIA CON HUEVO, ARROZ BLANCO Y PLATANO COCIDO, N/A, N/A
2025-01-31	P4 - 2025	Pendiente	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	36/01 IE CARLOS HOLGUIN LLOREDA, 09/01 IE ALFONSO LOPEZ PUIMAREJO, 09/03 PURIFICACION TRUJILLO	Preparado en sitio AM	6	BEBIDA LACTEA CON AVENA UHT, N/A, PAN SEDA, N/A, COCADAA

ROL DE ADMINITRADOR:

El administrador es el único rol con acceso completo a todas las funcionalidades del sistema, lo que le permite supervisar, gestionar y coordinar las actividades de los demás roles (supervisor,

nutricionista y operador). Esto garantiza un control centralizado y eficiente de todas las operaciones relacionadas con el Programa de Alimentación Escolar (PAE).



#### REGISTRO:

El administrador puede registrar nuevos usuarios para todos los roles, permitiéndoles acceder al sistema e iniciar sesión. Antes de realizar el registro, debe solicitar autorización al correo de la Secretaría y coordinar con el equipo de PAE para habilitar el acceso en cualquier momento.

### Registro de Nuevo Usuario

Nombre:

Nombre Completo

Correo Electrónico:

Correo Electrónico

Contraseña:

Contraseña

Rol:

Seleccione un Rol

Registrar

Volver

#### LISTA DE USUARIOS:

Permite visualizar todos los usuarios y utilizar las funciones de CRUD (Crear, Leer, Actualizar y Eliminar) para gestionar su información, intentos fallidos y habilitar su acceso.

Gestión de Acceso de Usuarios							
Volver al Principal							
Nombre	Correo	Rol	Estado de Acceso	Intentos	Editar	Eliminar	Habilitar Acceso
Accion por Colombia	proyectocall@accionporcolombia.com	operador	Habilitado	0 intentos	Editar	Eliminar	Inhabilitar
Admin Nutricionista	dk30jim19@gmail.com	nutricionista	Habilitado	0 intentos	Editar	Eliminar	Inhabilitar
Ana Carolina Aguado	ana.carolina@cali.edu.co	nutricionista	Habilitado	0 intentos	Editar	Eliminar	Inhabilitar
Ana Isabel Popo	ana.popo@cali.edu.co	supervisor	Habilitado	0 intentos	Editar	Eliminar	Inhabilitar
Claudia Lorena Castaño	claudia.castano@cali.edu.co	supervisor	Habilitado	0 intentos	Editar	Eliminar	Inhabilitar
Componente Técnico Nutricional del PAE	componente.nutricional@cali.edu.co	nutricionista	Habilitado	0 intentos	Editar	Eliminar	Inhabilitar
Construyendo	coordinadora.programapae@nrc.com.co	operador	Habilitado	0 intentos	Editar	Eliminar	Inhabilitar
Daniel Quintero	qdanif@gmail.com	operador	Habilitado	0 intentos	Editar	Eliminar	Inhabilitar
Daniel Quintero J.	daniel.quintero@cali.edu.co	administrador	Habilitado	0 intentos	Editar	Eliminar	Inhabilitar
				0			

INFORMACIÓN DE LOS DATOS PARA CONSULTAR, LEER, ACTUALIZAR Y ELIMINAR (CRUD):

La gestión de datos a través de las funciones de **CRUD (Crear, Leer, Actualizar y Eliminar)** es fundamental para garantizar la integridad, disponibilidad y precisión de la información en cualquier sistema. Cada una de estas operaciones desempeña un papel clave en la administración eficiente de los datos:

- 1. **Consultar y Leer:** Permite acceder a la información almacenada en la base de datos de manera rápida y organizada. Esto es crucial para la toma de decisiones, la generación de reportes y el seguimiento de registros en tiempo real.
- 2. **Actualizar:** Facilita la modificación de datos existentes, asegurando que la información sea precisa, actualizada y refleje los cambios pertinentes en la gestión de usuarios, operadores, instituciones y sedes.
- 3. **Eliminar:** Garantiza la depuración de datos obsoletos o incorrectos, evitando redundancias y mejorando la eficiencia del sistema.

1. EL OPERADOR

Permite actualizar la información general del operador, incluyendo sus datos de nombre del operador, id de operador.

## Gestionar Operadores

[Volver al Principal](#)

### Operaciones

Selecciona una operación:

Agregar Nuevo Operador

Nombre del Operador:

Ingrese el nombre

Ejecutar

### Lista de Operadores

ID Operador	Nombre	Acciones
1	UNION TEMPORAL CONSTRUYENDO JUNTOS 2025	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
2	FUNDACION PRO DESARROLLO COMUNITARIO POR COLOMBIA	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
3	CORPORACION HACIA UN VALLE SOLIDARIO	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
4	UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>

## 2. INSTITUCIÓN

Permite modificar la información de la institución educativa, como su nombre con el código de establecimiento, dirección relaciona con el id de operador.

## Gestionar Instituciones

[Volver al Menú Principal](#)

ID Institución:

Sede Educativa:

Dirección:

ID Operador:

Agregar

ID	Sede Educativa	Dirección	ID Operador	Acciones
1	01/01 JOSE HOLGUIN GARCES - BARRIO TERRON COLORADO	AV. 4 OESTE NO 23-108 TERRON COLORADO	1	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>

## 3. SEDE

Facilita la actualización de la información de la sede educativa, incluyendo su dirección, código de sede, comuna y zona.

ID Sede:

Nombre Sede:

ID Institución:

Dirección:

Código:

Comuna:

Zona:

Agregar

Actualizar

ID	Nombre Sede	ID Institución	Dirección	Código	Comuna	Zona	Acciones
1	01/01 JOSE HOLGUIN GARCES - BARRIO TERRON COLORADO	1	AV. 4 OESTE NO 23-108 TERRON COLORADO	01/01	1	URBANO	<div>Editar</div> <div>Eliminar</div>