

Lineamientos técnicos para la ejecución de fondos para complemento del Programa de Alimentación Escolar para la modalidad de alimentación preparada y servida en el centro educativo

El Programa de Alimentación Escolar (Pae), tiene como objeto contribuir en el desarrollo integral, aprendizaje, rendimiento escolar y la formación de hábitos alimentarios saludables de los estudiantes a través de educación alimentaria y nutricional y la provisión durante el ciclo escolar, de una alimentación complementaria, nutritiva y con pertinencia cultural. Como parte de las acciones del Programa de Alimentación Escolar, el Ministerio de Educación brindará a los estudiantes de todos los niveles educativos un **complemento** que corresponde a 9 días.

Para efectos, la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa conforme a lo indicado en el Decreto No. 12-2021, Reformas a la Ley de Alimentación Escolar, establece en el Artículo 6, el monto diario asignado y al cumplimiento a lo referido el Decreto No. 31-2024, Ley para la Integración del Sector Productivo Primario y Agropecuario se presentan las opciones para la incorporación de complementos adicionales a los establecidos en los menús, para favorecer la alimentación saludable de los estudiantes para los centros educativos de preprimaria, primaria y media que implementan la alimentación escolar en la modalidad preparada y servida en el centro educativo.

Opciones para la incorporación de complementos para la alimentación escolar:

Con los fondos para los complementos se pueden aplicar las siguientes opciones:

- A** — Proporcionar a los estudiantes una porción de fruta extra.
- B** — Proporcionar una porción de cóctel de frutas
- C** — Proporcionar una ensalada de vegetales con limón y sal.
- D** — Brindar un vaso de leche a los estudiantes.
- E** — En la planificación aumentar la frecuencia de menús con alimentos de origen animal.

Para seleccionar la opción, se debe contemplar el **presupuesto disponible y los precios de los alimentos a utilizar**. A partir de estos datos se pueden seleccionar las opciones más adecuadas y determinar para cuantos días de la semana se aplicará.

A continuación, se presentan algunos aspectos a considerar para cada opción:

A

Opción	Equivalencia de frutas para 40 porciones	Preparación
Proporcionar a los estudiantes una porción de fruta extra. Ejemplo: Proporcionar una fruta extra al finalizar la jornada escolar.	Frutas por unidad	
	40 unidades de manzana, banano, pera, durazno, naranja, mandarina o mango.	1. Lavar y desinfectar las frutas. 2. Entregar una fruta cada estudiante.
	Frutas medianas	
	4 unidades de piña, papaya, sandía o melón.	1. Lavar y desinfectar las frutas. 2. Pelar la fruta y partir para obtener 10 porciones de cada una. 3. Servir a cada estudiante una porción de fruta.

B

Opción	Cantidades para 40 porciones	Preparación
Proporcionar una porción de cóctel de frutas	1 unidad de sandía	1. Lavar, pelar y cortar en trocitos todas las frutas, excepto las naranjas. 2. Lavar y cortar las naranjas por la mitad y exprimir el jugo. 3. En un recipiente grande, agregar las frutas cortadas en trocitos y bañarlas con el jugo de naranja. Mezclar. 4. Servir ½ taza de cóctel de frutas a cada estudiante.
	1 unidad de piña	
	1 unidad de melón	
	1 unidad de papaya	
	7 unidades de banano	
	4 unidades de naranja	

C

Opción	Cantidades para 40 porciones	Preparación
Proporcionar una ensalada de vegetales con limón y sal	Ensalada de tomate 6 libras de tomates 10 limones Sal	1. Lavar y desinfectar los vegetales. 2. En el caso de seleccionar pepino y zanahoria, pelar. 3. Cortar en rodajas delgadas (puede rallar la zanahoria). 4. Colocar los vegetales en un recipiente, agregar limón y sal. Mezclar 5. Servir $\frac{1}{4}$ de taza de ensalada a cada estudiante.
	Ensalada de pepino 20 pepinos 10 limones Sal	
	Ensalada de rábano 5 manojos de rábanos 10 limones Sal	
	Ensalada mixta 10 pepinos 2 libras de tomate 2 zanahorias 10 limones Sal	

D

Opción	Cantidades para 40 porciones
Brindar un vaso de leche a los estudiantes	Leche entera (presentación en polvo) 2 $\frac{1}{2}$ libras de leche entera en polvo. $\frac{1}{2}$ libra de azúcar Canela al gusto
	1. En una olla, hervir 10 litros de agua segura con canela. 2. Agregar el azúcar y remover. 3. Agregar la leche en polvo y revolver para que se disuelva. 4. Servir 1 vaso a cada estudiante, caliente o fría.
	Leche entera (presentación fluida) 10 litros de leche entera fluida. $\frac{1}{2}$ libra de azúcar Canela al gusto
	1. En una olla, hervir los 10 litros de leche con canela. 2. Agregar el azúcar y remover. 3. Servir 1 vaso a cada estudiante, caliente o fría.

E

Opción	Cantidades para 40 porciones
En la planificación aumentar la frecuencia de menús con alimentos de origen animal.	Programar la preparación de menús que tengan carne en el alimento sólido.