



República de Colombia
Departamento de Magdalena
Oficina Programas de Alimentación

CIRCULAR No. _____

26

05 ABR. 2017

PARA: DIRECTIVOS DOCENTES, RECTORES DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

ASUNTO: ADECUACIONES Y MANTENIMIENTO EN TECHOS, PAREDES, PISOS, MESONES Y VENTANAS DE COCINAS Y COMEDORES.

FECHA: 04 DE ABRIL DE 2016

Según la Resolución 16432 de 2015, El objetivo General del Programa de Alimentación Escolar PAE es contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial.

Los establecimientos educativos son los escenarios de paz y sana convivencia, donde se da el proceso educativo formal; allí confluyen todas las acciones orientadas a garantizar el acceso con permanencia, en este sentido se desarrolla el programa de alimentación escolar PAE, el cual a través de un complemento alimentario genera espacios para la promoción, el fomento de una alimentación saludable y estilos de vida saludable, que mejoran la calidad de vida y redundan en una transformación social.

Teniendo en cuenta el Decreto 1852 de 2015, que define artículos de mucho interés tales como: el artículo 2.3.10.2.1 Definiciones, en el ítem 2. **"CORRESPONSABILIDAD: concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar PAE, implica que el Estado, para poder cumplir ese fin, requiere el apoyo de otros actores sociales, los cuales deben participar responsablemente y contribuir desde sus respectivos roles y obligaciones"**. Igual interés debemos atender en los **artículos 2.3.10.4.4 Obligaciones del Rector y 2.3.10.4.5 Obligaciones Conjuntas.**

Por lo anterior les solicitamos de manera muy respetuosa, que en los Establecimientos Educativos se implementen las acciones de mejora que garanticen la efectiva operación y ejecución del programa PAE, a continuación relacionamos las acciones de mejora, en las instalaciones donde se preste el servicio de alimentación (cocina y comedor).

Adecuaciones a instalaciones físicas de la cocina y del comedor:

1. **Techos y paredes:**

Según Decreto 2674/2015 Capítulo 1 Art 6 y 7, Los techos, pisos y paredes deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial, con acabados libres de grietas y además facilitar la limpieza y el mantenimiento. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti insectos de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la



<http://www.magdalena.gov.co> - E-mail: www.sedmagdalena.gov.co
Avenida de los Estudiantes No. 18-56 Teléfono: 4380128 Ext 200
Santa Marta D.T.C.H.



República de Colombia
Departamento de Magdalena
Oficina Programas de Alimentación

limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura

Para garantizar lo anterior, deberán:

- Recubrir con pintura tipo epóxica de color claro, según el área, las superficies de los techos, los soportes de éstos y paredes, de tal manera que se protejan evitando su deterioro por humedad, altas temperaturas y se garanticen condiciones de higiene en la preparación de los alimentos.
- No se tendrán baldosas partidas, se deberá realizar el respectivo mantenimiento o cambio de éstas según el caso, a fin de evitar acumulación de suciedad y facilitar la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

2. Pisos

- Realizar el respectivo mantenimiento, o adecuación de tal manera que los pisos sean lisos, no deslizantes, ni porosos, a través del uso según el caso, de pinturas epóxicas para cementos, de colores claros, que garantizan la correcta limpieza y desinfección, la protección al tráfico frecuente y agentes de limpieza.
- En el caso de contar con piso de baldosas éstas no deben estar partidas, ni con divisiones entre ellas de tamaño tal que faciliten la acumulación de suciedad.

3. Mesones

- Deberán ser de material y características que garanticen la adecuada limpieza y desinfección, en el caso de ser de material de concreto o baldosas, se deberán realizar las respectivas actividades de mantenimiento o cambio, para facilitar su limpieza y desinfección y evitar acumulación de suciedad, con el fin de garantizar las adecuadas condiciones de higiene en la preparación de los alimentos.

4. Ventanas

Éstas deberán dotarse, en caso de que comuniquen con el exterior, de malla protectora antiinsectos (anjeo de material lavable no corrosivo).

La evidencia de lo requerido debe enviarse al correo electrónico del PAE: paemagdalena@gmail.com

Agradezco su amable atención.


CARLOS PAYARES RODRIGUEZ
Oficina Programas de Alimentación
Gobernación del Magdalena

Proyecto: Amira cuza Melo. 

