

# PAE INDÍGENA UNA APUESTA POR LA CONCERTACIÓN



## ¿Conoces cuántos pueblos indígenas hay en Colombia?

De acuerdo con el Censo DANE de 2018 existen 115 pueblos nativos en el país. Cada pueblo indígena a nivel organizativo se encuentra representados a través de cabildos, autoridades tradicionales, asociación de autoridades tradicionales indígenas, y organizaciones.

El Artículo 7 de la Constitución Política establece: “El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana”, y el Artículo 8 consagra que “...es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación”.

# ¿Cómo se concertó la Resolución 18858 del 2018?



Esta resolución se empezó desarrollar en los espacios con la CONTCEPI y con ello la conformación de la Subcomisión Técnica, con seis delegados representantes de 103 pueblos indígenas en los siguientes espacios de trabajo:

2015: dos mesas de trabajo

2016: dos mesas de trabajo

2017: cinco mesas de trabajo

2018: protocolización de lineamientos 9 mayo

- ★ En noviembre de 2018 se realizó la protocolización de la propuesta de lineamientos, en la Sesión 37 de la CONTCEPI.
- ★ El 11 de diciembre de 2018 se expidió la Resolución 018858 de 2018 y el 24 de diciembre se publicó en el Diario Oficial.



# Objetivo del PAE para pueblos indígenas



El objetivo es contribuir al acceso con permanencia al Sistema Educativo Indígena Propio (SEIP) de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en los establecimientos educativos, a través de la entrega de un complemento alimentario que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independiente de la modalidad de atención educativa.

## Aspectos claves de la resolución



Las autoridades indígenas, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales, en su calidad de entidades públicas de carácter especial y organización indígena, pueden ser operadores para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena, demostrando entre otros:

- ★ Capacidad administrativa: que se cuenta con sede administrativa, personal de apoyo a la administración, manejo contable y un inventario de equipos acordes al servicio contratado.
- ★ Experiencia mínima de un año en operación de programas de suministro de alimentos o complementos alimentarios a grupos poblacionales, que incluyan preparación en sitio.
- ★ Capacidad jurídica: aportar el documento correspondiente que acredite su existencia y representación legal y el acta de la Asamblea General conforme a la ley de origen, derecho propio o derecho mayor, de las respectivas comunidades donde conste haber sido autorizado para la ejecución del PAE.

Además, los mismos pueblos indígenas determinan en espacios de concertación, gestionados por la Entidad Territorial, el Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP), el cual puede incluir el concepto de Olla Comunitaria en el marco del PAE. El PAIP debe contener dentro del proceso de planeación de menús al menos un ciclo de veinte (20) menús variados, completos y pertinentes, con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos, el cual debe garantizar el aporte nutricional de acuerdo con el tipo de complemento alimentario.

Adicionalmente, el PAIP debe contar con la aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas, descripción de los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos (acordes a los medios disponibles y particularidades culturales), plan de remisiones y plan de compras.

## ¿Qué se logra con su aplicación?



- ✖ Fortalecer saberes alimentarios propios - cosmovisión -.
- ✖ Uso de productos cultivados en la región y formas de preparación.
- ✖ Articulación con el Proyecto Educativo Comunitario (PEC), respeto por procesos culturales y espirituales.
- ✖ Fortalecer autonomía y estructuras de gobierno propio.

## ¿Cómo se fortalece la cultura alimentaria en el PAE para pueblos indígenas?



A través de la implementación de la Resolución 18858 de 2018 se ha caminado por una senda de aprendizajes constantes, permitiendo que desde la institucionalidad se reconozcan alimentos y preparaciones propias de cada comunidad indígena, su valor nutricional e importancia en la preservación cultural de estas comunidades, constituyéndose el alimento en un mecanismo de transmisión de saberes que permite fortalecer los sistemas alimentarios tradicionales de los pueblos indígenas.

Esto se observa con mayor fuerza en comunidades indígenas, donde a través de los planes etnoeducativos y la inclusión de proyectos productivos se ha contribuido a la recuperación de semillas propias como frijol y maíz, así como animales de consumo inmediato como trucha, cuy, y chivo, entre otras especies, lo que ha generado una dinámica de producción y comercialización que beneficia a los niños y niñas que hacen parte del PAE, a la institución educativa y a las familias y jóvenes que adelantan estos proyectos, y enriquece la alimentación propia que se suministra en el marco del PAE.

Esto, a su vez, se traduce en los complementos alimentarios con la inclusión de preparaciones propias como sopa de mote, Yajaushi (Colada de maíz amarillo), ajicero de pescado (pescado de cuero) casabe, mañoco, entre otras. Sin embargo, es necesario aclarar que gran parte de las preparaciones de consumo habitual de las comunidades se podrían clasificar como características a nivel nacional, como el caso de la yuca, arroz en diversas preparaciones, guisados de carne o pollo o pescado, donde su mayor diferencia a nivel étnico es la manera de preparación y por ende su sabor puede cambiar de comunidad en comunidad y de región a región.



## ¿Cómo se integran la Calidad e Inocuidad en el PAE indígena?



Actualmente, Colombia cuenta con una amplia normatividad que regula las condiciones sanitarias donde se manipulan alimentos. Sin embargo, cuando hablamos del PAE para pueblos indígenas debemos hablar de un programa que opera en condiciones diferentes, donde las limitaciones y dificultades, debido a su ubicación geográfica, condiciones de accesibilidad y disponibilidad de servicios públicos, lo convierten en un reto para su ejecución. Sin perjuicio a lo anteriormente mencionado, dichas condiciones no lo excluyen para que cumpla con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente emitida por la autoridad competente.

La intención de la UApA en relación con calidad e inocuidad de la operación del PAE tiene un enfoque preventivo que permita identificar los puntos críticos de control en una operación y definir acciones y procedimientos que mitiguen los riesgos. Es en este punto se requiere continuar trabajando en el PAE para pueblos indígenas, a través del acompañamiento desde el componente técnico de las ETC para fortalecer dicho ejercicio, sin que esto implique desconocer la identidad, cultura y costumbres alimentarias de cada pueblo indígena.

Este ejercicio requiere de un contexto técnico en donde se identifique la importancia de cumplir la norma y el fin de esta: garantizar un alimento sano que no represente daño en la salud de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios. Desde la diferencia es necesario que converjan ambas posiciones, de una parte, el respeto por la cosmovisión de estas comunidades y, de otra parte, garantizar condiciones mínimas para la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios que se entregan en el territorio.

Equilibrar esta balanza es un derecho y un deber de todos los actores que intervienen en el PAE para los pueblos indígenas, la corresponsabilidad para encontrar, por medio de los criterios de riesgo, unos mínimos requisitos para garantizar complementos alimentarios seguros e inocuos durante todas las etapas de operación.

Uno de los aspectos más importantes en el PAE para pueblos indígenas es el respeto por la tradición y las costumbres ancestrales de las comunidades, es por esto que los métodos tradicionales para la cocción y conservación de los alimentos es reconocido por la normatividad y autoridades sanitarias. Por esto, desde el INVIMA se han emitido conceptos frente al uso de la madera como material combustible para la preparación de los alimentos, indicando los requisitos que debe cumplir este elemento para su utilización, así mismo, ha reconocido los métodos tradicionales para la conservación de productos cárnicos, como el salado, ahumado y secado, para los cuales se cuentan con documentos técnicos que indican lo pertinente para su aplicación. Esta clase de insumos cobran relevancia para el PAE indígena y son un primer acercamiento para cumplir la normatividad sanitaria sin dejar de lado lo tradicional ni lo cultural.

## ¿Sabías qué... para la implementación del PAE en los pueblos indígenas se deben adelantar procesos de concertación?



Así es, porque la concertación con los pueblos indígenas corresponde a procesos de diálogo abierto donde se establecen acuerdos y consensos a partir de metodologías participativas con la representación de autoridades tradicionales y sabedores, respetando las estructuras organizativas e instancias de toma de decisión de cada pueblo.

Así se adelanta un proceso significativo de planificación que no imponga y que busque acercar el proceso entre los equipos institucionales externos que reconocen a las autoridades tradicionales de dichos pueblos, buscan apoyar acciones bajo la posibilidad de reafirmar la identidad cultural, los usos y costumbres, potencian las estructuras sociales y culturales, orientadas a mejorar condiciones de vida que faciliten su crecimiento, como personas y grupos. (adaptado Min Educación, 2009)

## Sugerimos la siguiente ruta para implementar la Resolución 18858 de 2018



Este proceso se debe desarrollar, mínimo, tres meses antes de finalizar el año escolar, considerando los siguientes pasos:

- ★ Actualizar el listado de autoridades indígenas, cabildos, resguardos y asociaciones los pueblos y comunidades Indígenas que habitan en su territorio.
- ★ Elaborar un cronograma del proceso de concertación.
- ★ Convocatoria a través de varios canales que garanticen a las autoridades indígenas, cabildos, resguardos y asociaciones de autoridades tradicionales, conocer las actividades que deben adelantar para ser operadores del PAE para pueblos Indígena y la concertar el PAIP.
- ★ Desarrollar espacios para la socialización de la Resolución 18858 de 2018 a las autoridades indígenas, cabildos, resguardos y asociaciones indígenas.

- ★ Realizar espacios de concertación, metodologías propias de diálogo que tienen los pueblos en el marco de respeto y autonomía. Llevar un acta del tema tratado durante el acercamiento y los acuerdos allegados.
- ★ Concertación en asamblea comunitaria para el diseño PAIP al interior de las comunidades y resguardos indígenas en articulación con la ETC.
- ★ Contar con la aprobación de los menús, por parte de las autoridades indígenas, elaborar el estudio de Costos por parte de la ETC y del operador, para la revisión conjunta
- ★ Solicitar carta de intención de operar el PAE a los avalados por la autoridad indígena correspondiente y verificación de cumplimiento criterios habilitantes.
- ★ Mesa de trabajo con quienes serán operadores para revisar cronograma operativo para la implementación.
- ★ Estructuración de los contratos que incluye el PAIP concertado y legalización de estos.
- ★ Alistamiento e inicio de la operación del PAE para pueblos indígenas.

## Bibliografía

Resolución 18858 del 2018. Ministerio de Educación Nacional. Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas.11 de diciembre del 2018.

Ministerio de Educación Nacional, concertación, inclusión y Equidad, de <https://www.mineducacion.gov.co/1621/article-208079.html>, 2009