**GLOSARIO EQUIPO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

**SECRETARIA DE INCLUSION SOCIAL, FAMILIA Y DERECHOS HUMANOS**

* **Ración preparada en el sitio:** complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de los establecimientos educativos que cuenten con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.
* **Ración industrializada:** complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidos en la normatividad vigente.
* **Comedor escolar:** espacio dentro del establecimiento educativo, destinado para la preparación y consumo de alimentos, que promueve la convivencia, el buen trato, hábitos de alimentación y estilos de vida saludable en la población escolar.
* **Eta (enfermedad transmitida por alimentos):** síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, o ambos, que contengan agentes etiológicos (causantes de enfermedades) en cantidades tales que afectan la salud del consumidor individualmente, o en grupos de población. Puede ser de dos tipos: infección alimentaria e intoxicación alimentaria. \*las alergias causadas por hipersensibilidad individual de ciertos alimentos no son considerados eta
* **Inocuidad de los alimentos**: es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan
* **Plan de alistamiento:** conjunto de actividades que permiten la preparación para el inicio de la operación, cumpliendo con lo establecido por el lineamiento técnico administrativo del programa de alimentación escolar.
* **Plan de saneamiento**: documento que toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.
* **Agricultura urbana y periurbana (aup):** se refiere a "prácticas agrícolas que se llevan a cabo dentro de los límites o en los alrededores de las ciudades de todo el mundo
* **Agricultura urbana:** se entiende la producción de alimentos dentro de los confines de las ciudades: en los patios, terrazas, huertos comunitarios y huertas de frutales, así como en espacios públicos o no aprovechados. Incluye operaciones comerciales que producen alimentos en invernaderos y en espacios al aire libre, pero en la mayoría de los casos se trata de una actividad en pequeña escala y dispersa por toda la ciudad.
* **Agricultura periurbana**: la que se practica en torno a los centros urbanos, en un espacio intermedio entre la ciudad y el campo. Se trata de explotaciones localizadas en las cercanías del perímetro de las ciudades, en un espacio de "confrontación" o transición entre lo urbano y lo rural y que, dependiendo de la superficie pueden tener otras actividades como la ganadería, la silvicultura o la pesca
* **Extensión agrícola**: es un proceso educativo informal de transferencia de información técnica, orientado a toda la población dispuesta a producir alimentos, en el que se proporciona la información necesaria para apoyar la solución de problemas
* **Asesoría técnica:** es un servicio de acompañamiento a las familias urbanas y periurbanas participantes en proyectos de huertas para autoconsumo, que además de lo técnico incluye los módulos social, ambiental, comercial, financiero y nutricional
* **Complemento alimentario jornada de la tarde:** esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.
* **Almuerzo:** esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del pae y se encuentran matriculados en jornada única y/o de la tarde.
* **Pae- programa de alimentación escolar:** programa que tiene por objeto suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables.
* **Minuta patrón:** es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del pae que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad.
* **Ciclo de menús:** corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Para efectos del pae corresponde a 20 menús.
* **Complemento alimentario:**es la ración de alimentos que se va a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.
* **Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, establecido en la resolución 3803 de 2016, expedida por el ministerio de salud y protección social.
* **Complemento alimentario almuerzo:** debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones dianas de energía y nutrientes, según grupo de edad.
* **Ración industrializada:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones dianas de energía y nutrientes, según grupo de edad.
* **Ración industrializada temporal:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones dianas de energía y nutrientes, según grupo de edad.
* **Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - rien:** estimaciones cuantitativas de la ingesta de energía y nutrientes que se emplean en la planeación y evaluación de dietas para personas aparentemente sanas.
* **Nutriente:** conforme con el artículo 3 de la resolución 333 de 2011, se entiende como cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.
* **Macronutrientes**: también pueden ser llamados nutrientes proveedores de energía. La energía se mide en calorías y es esencial para el crecimiento, reparación y desarrollo de nuevos tejidos, conducción de impulsos nerviosos y regulación de procesos corporales. En esta categoría se incluyen los carbohidratos, las grasas y las proteínas.
* **Caloría ó kilocaloría:** es una o varias unidades de energía, encontradas en un alimento y que están representadas o determinadas por la cantidad de proteína, carbohidratos o grasa que este contenga.

La cantidad de energía que aportan los macronutrientes es:

Carbohidratos = 4 kilocalorías por gramo.

Proteínas = 4 kilocalorías por gramo.

Grasas = 9 kilocalorías por gramo

* **Micronutrientes:** incluyen los minerales y las vitaminas. A diferencia de los macronutrientes, el organismo los requiere en cantidades muy pequeñas. Estos son extremadamente importantes para la actividad normal del cuerpo y su función principal es la de facilitar muchas reacciones químicas que ocurren en el mismo. Los micronutrientes no le proporcionan energía al cuerpo.
* **Fibra:** son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos. La fibra dietaria puede ser soluble o insoluble.
* **Adecuación nutricional de un nutriente:** es el nivel de ingesta de un nutriente que cubre las necesidades de un individuo de acuerdo a un criterio definido para el mismo, teniendo en cuenta el período de vida, grupo de edad, género, condición fisiológica y que no genera exceso ni deficiencia.
* **Promedio aporte nutricional semanal**: es el resultado obtenido al sumar el aporte de calorías, proteínas, grasa, carbohidratos, hierro y calcio por modalidad y escolaridad de los menús de la semana 1 (menú 1,2,3,4,5), semana 2 (menú 6,7,8,9,10), semana 3 (menú 11,12,13,14,15) y semana 4 (menú 16,17,18,19,20) y comparar el valor obtenido para cada nutriente con las recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblacionales por modalidad y escolaridad.
* **Promedio aporte nutricional mensual:** es el resultado obtenido al sumar el aporte de calorías, proteínas, grasa, carbohidratos, hierro y calcio por modalidad y escolaridad de los 20 menús y comparar el valor obtenido para cada nutriente con las recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblacionales por modalidad y escolaridad.
* **CCP:** Consejo Comunal o Corregimental de Planeación
* **SUB:** Sistema Único de Participantes
* **ESAN:** Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional