



EL PAE NO PUEDE SEGUIR EN MANOS DE CONSORCIOS. ES HORA DE QUE LO COCINEN LAS MANOS QUE YA ALIMENTAN A POPAYÁN

Por: André Maíz –

Persona defensora del derecho humano a la alimentación, del agua, el territorio y las semillas.

En Popayán hay dos ciudades que comen diferente. Una es la de los contratos millonarios del PAE, donde un consorcio -Ciudad Blanca- reparte raciones industrializadas para 25.397 estudiantes en 180 días calendario. La otra es la de las ollas comunitarias, donde mujeres del barrio Santa Librada, de Los Llanos, de bello horizonte, de la estrella roja, de la mesa larga se levantan a las 4 de la mañana a prender el fogón con leña y cocinar para 300 vecinos que, como dijo la misma Alcaldía, "pasan en blanco y se acuestan con el estómago vacío".

Nosotros proponemos algo simple y revolucionario: que quienes ya alimentan a Popayán sin contrato, ahora alimenten a nuestros niños y niñas con contrato.

1. Porque ya tienen la experiencia y la confianza del territorio

La Alcaldía misma reconoció que en abril de 2025 lideró su primera olla comunitaria en la comuna 7 como parte de la Política Pública de Seguridad Alimentaria, preparada por cocineras del mismo sector. Durante el paro nacional, fueron las ollas comunitarias del Terminal, del Campanario, del Sena Norte y de la variante sur las que sostuvieron a miles.

En la pandemia, mientras los operadores privados no podían llegar, fueron las ollas de los barrios La Paz, del norte y del sur, articuladas con la red de olla comunitarias fogón popular, con sindicatos, con las JAC, las organizaciones de mujeres y cooperativas campesinas, las que sostuvieron la vida.



No estamos hablando de improvisar. Estamos hablando de organizaciones populares que ya saben comprar, cocinar, racionar, rendir cuentas y cuidar. Lo hicieron gratis, en la olla, en medio del COVID, del paro y del hambre.

2. Porque es legal y es política pública nacional

El Gobierno Nacional ya abrió el camino. La Resolución 18858 de 2018 del Ministerio de Educación estableció que en territorios indígenas el PAE debe contratarse con autoridades y organizaciones indígenas bajo la modalidad de "Olla Comunitaria".

La Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo -UNGRD- abrió convocatoria nacional para que JAC, organizaciones de mujeres, resguardos, consejos comunitarios y organizaciones populares sean Aliados Públicos Populares del programa de Ollas Comunitarias, con el objetivo de entregar dos raciones diarias a población vulnerable. Nuestra organización popular y otras tienen la experiencia.

Si el Estado ya reconoce que una olla comunitaria puede ser operador de alimentación humanitaria, ¿por qué no puede ser operadora del PAE en Popayán? La Ley 2160 de Economía Popular y el Decreto 375 de Alianzas Público Populares lo permiten.

3. Porque es pedagógico y nutricional: comida real, no paquete, no mero negocio.

El PAE actual entrega "ración para preparar en casa" con atún, pasta y harina. La olla comunitaria entrega sopa de maíz criollo, frijol guandul, arroz con huevo campesino, jugo de guayaba de la vereda, arepa de la vecina.



Una cosa es un complemento nutricional. Otra es soberanía alimentaria. Los niños y niñas de Popayán, muchos de ellos desplazados, indígenas Misak, Nasa, Kokonukos, Emberas, Campesinos y Afrodescendientes necesitan comida con pertinencia cultural, comprada a la economía campesina local, no a un intermediario de Bogotá o de Cali.

Cada peso del PAE que se contrata con una olla comunitaria se queda en Popayán: la que compra en la galería, la que le compra al campesino de Puracé, del tambo, de Cajibío, de Timbío, la que paga a la manipuladora del barrio. Con un consorcio, el dinero se va.

PROPUESTA CONCRETA PARA POPAYÁN:

Por eso, desde la red de Ollas Comunitarias Fogón Popular proponemos al Alcalde Juan Carlos Muñoz y al Concejo Municipal:

A. Reservar el 30% de la operación PAE 2026-2027 para Alianzas Público Populares con organizaciones que sostienen ollas comunitarias, JAC, asociaciones de mujeres y cabildos urbanos, con veeduría ciudadana.

B. Crear el Registro Municipal de Ollas Comunitarias y Cocinas Populares como operadores habilitados, con asistencia técnica de la Secretaría de Salud y del SENA.

C. Exigir compra pública local: mínimo 40% de productos comprados a economía circular de circuitos cortos con la economía campesina, indígena y afrodescendiente de Popayán y el Cauca.



D. Pasar de "ración industrializada" a "olla comunitaria escolar": que se cocine en sitio, caliente, con portadoras de la tradición alimentaria local y que sean reconocidas por la propia comunidad educativa.

Popayán tiene hambre, pero también tiene fogones encendidos. La administración dijo que estas ollas "se comenzarán a multiplicar en la ciudad". Multipliquémoslas donde más importa: en las escuelas.

Que el PAE deje de ser un negocio de consorcios y vuelva a ser lo que significa su nombre: Programa de Alimentación Escolar, cocinado por la comunidad que educa y cuida.

¿Quién mejor para alimentar a un niño que las mismas mujeres y hombres que ya alimenta al barrio?

Desde el Concejo Municipal, desde la Secretaría de educación Municipal no se puede seguir jugando la dignidad de los niños y niñas, es hora de mirar al territorio y a quienes no sólo ven un negocio con el derecho de los niños y niñas a alimentarse, sino que tiene claro que es necesario formarlos con los sabores, saberes y memorias del territorio y que permitan construir desde el aula el sueño de que Popayán efectivamente sea la ciudad creativa de la gastronomía.

Att. Andrés Maíz

76319863 de Popayán.