



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT 845000021-0



PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO PAE 2026

ZONAL AATIZCEM

El **Programa de alimentación Escolar (PAE) para pueblos indígenas** en el departamento del Vaupés representa un hito en la política pública de alimentación escolar en Colombia. Este programa, diseñado específicamente para los establecimientos educativos con población mayoritariamente indígena o que se encuentran en resguardos indígenas, y tiene como objetivo *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.*

¿Por qué el Vaupés?

- **Diversidad cultural y alimentaria:** Vaupés es uno de los departamentos más diversos de Colombia en términos étnicos y lingüísticos. Cada comunidad indígena posee sus propios sistemas alimentarios, conocimientos ancestrales sobre plantas medicinales y prácticas agrícolas tradicionales, que deben ser respetados y promovidos.
- **Retos en la seguridad alimentaria:** A pesar de la riqueza natural de la región, las comunidades indígenas del Vaupés enfrentan desafíos relacionados con la seguridad alimentaria, como la escasez de alimentos en ciertas épocas del año, la limitada disponibilidad de productos básicos y el acceso a mercados.
- **Importancia de la alimentación escolar:** El PAE indígena en el Vaupés no solo busca satisfacer las necesidades nutricionales de los estudiantes, sino también fortalecer la identidad cultural, preservar los conocimientos tradicionales y fomentar la producción local de alimentos.

El Plan Alimentario indígena Propio-PAIP, es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de olla Comunitaria.

El PAIP en el Vaupés tiene como principales objetivos:

- **Garantizar el derecho a la alimentación:** Proporcionar alimentos nutritivos y seguros a los estudiantes indígenas, contribuyendo a su crecimiento y desarrollo físico y cognitivo.
- **Respetar la diversidad cultural:** Incorporar los conocimientos tradicionales y las prácticas alimentarias de las comunidades indígenas en la planificación y ejecución del programa.
- **Fortalecer la producción local:** Promover la producción de alimentos en las comunidades indígenas, generando ingresos y fortaleciendo la economía local.
- **Mejorar la seguridad alimentaria:** Contribuir a la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas a largo plazo, mediante la diversificación de la producción y el consumo de alimentos.
- **Fomentar la educación alimentaria:** Promover hábitos alimentarios saludables y la educación nutricional en las escuelas y comunidades.

El PAIP en el Vaupés se compone de varios componentes interrelacionados:



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

- **Planificación participativa:** La elaboración del PAIP debe realizarse de manera participativa, involucrando a las comunidades indígenas y autoridades tradicionales.
- **Diseño de menús:** Los menús escolares deben ser diseñados en conjunto con las comunidades indígenas, asegurando que sean culturalmente apropiados, nutritivos y variados. Las autoridades indígenas aprueban los menús.
- **Producción local de alimentos:** Se debe fomentar la producción local de alimentos, mediante la creación de huertos escolares, la capacitación de agricultores y el fortalecimiento de las cadenas de valor locales.
- **Logística y distribución:** Se deben establecer sistemas eficientes de logística y distribución de alimentos, garantizando que los estudiantes reciban los alimentos de manera oportuna y en condiciones adecuadas.
- **Seguimiento y evaluación:** Se debe implementar un sistema de seguimiento y evaluación para medir el impacto del PAIP y realizar los ajustes necesarios.

La implementación del PAIP en el Vaupés enfrenta diversos desafíos, como la accesibilidad a los territorios indígenas, la falta de infraestructura, la escasez de recursos y la necesidad de fortalecer las capacidades locales. Sin embargo, también representa una oportunidad única para mejorar la calidad de vida de las comunidades indígenas, preservar sus patrones alimentarios y contribuir a la construcción de un sistema alimentario más sostenible y equitativo.

GENERALIDADES DEL DEPARTAMENTO DE VAUPÉS

El Departamento del Vaupés tiene una extensión de 54.135 km² y está localizado al suroriente del país y al nororiente de la región amazónica; se extiende aproximadamente entre los 02°06' de latitud Norte y 01°11' de latitud Sur y entre los 69°10' y 72°3' de longitud Oeste de Greenwich, cuenta con una extensión de 54.135 kilómetros cuadrados, con aproximadamente 316 kilómetros de frontera con la República del Brasil.

Limita por el norte con el río Papunagua, que lo separa del departamento del Guaviare; por el noreste con el río Isana, separándolo del departamento del Guainía; por el este con la República del Brasil, a partir de Camanaos en línea recta hasta las Bocas del Querarí, que desemboca en el Vaupés; sigue el límite por el río Vaupés, el cual se dirige primero en dirección oeste – este y luego sigue rumbo norte – sur, hasta el lugar donde desemboca el río Papurí en la comunidad de Yavaraté; por el río Papurí aguas arriba en dirección este – oeste, hasta el hito internacional, arriba de la desembocadura del caño Inambú; de allí hasta encontrar las coordenadas aproximadas; latitud norte 8° 33' y longitud oeste 70° 02', en donde se encuentran los mojones que sirven de punto inicial de la línea imaginaria y límite entre Colombia y Brasil, hasta el mojón en el cual termina la misma línea. El río Taraira sirve de límite internacional hasta que desemboca en el río Apaporis. Por el suroeste y sureste, el río Apaporis sirve de límite al departamento del Vaupés separándolo del Caquetá y Amazonas, hasta el sitio donde el río Taraira desemboca en el Apaporis. Por el occidente limita con el departamento del Guaviare, sirviendo de límites naturales los caños Aceite, afluente del Papunagua, el Bacatí y Arara que vierten sus aguas al río Vaupés (CDA, 2011).

Por medio del Artículo 309 de la Constitución Política de Colombia de 1991, la Comisaría del Vaupés se elevó a la categoría de departamento, con tres municipios: Mitú, Carurú y Taraira y tres corregimientos



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

departamentales: Pacoa, Papunagua y Yavaraté. Esta reorganización territorial le dio al reciente Departamento una dinámica totalmente nueva, así como unas funciones y responsabilidades para las que no contaba con los recursos humanos y estructurales adecuados. Precisamente, parte del rezago del Vaupés con relación al resto del país, se debe a que el cambio se realizó sin un acompañamiento del nivel central que le permitiera aprovechar al máximo las potencialidades inherentes a su nueva categoría.



Imagen 1. Se observa la localización de los tres municipios y los tres corregimientos departamentales de Vaupés.

- **CONDICIONES CLIMÁTICAS:** El territorio departamental corresponde al piso térmico cálido según la clasificación de Koeppen, la región de Vaupés corresponde a la de clima ecuatorial siempre húmedo, caracterizado por la constante precipitación durante todo el año, la falta de un período verdaderamente seco y una humedad relativa promedio de 84% con variaciones más o menos del 5% (PGAR, 2011).

Las condiciones climáticas del departamento de Vaupés, son las típicas de la zona de transición entre las llanuras de la Orinoquía y las selvas de la Amazonía; por la conformación de la topografía de la zona, en ella solo se presenta el piso térmico cálido, con temperaturas que oscilan entre los 27 y los 30° C, dependiendo de la época del año. En la parte sur del territorio departamental, las lluvias son abundantes, superando los 3.000 milímetros anuales. (Plan de Desarrollo Departamental, 2020-2023)

- **POBLACIÓN:** Según la proyección del DANE para el 2024 el total de población del departamento del Vaupés es 47.961 personas.



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT 845000021-0

CARACTERIZACIÓN POBLACIONAL -VAUPÉS				
Indígenas				40.810
Afro				335
Raizal				13
Rom				0
Mestiza				6.794
Palenquera				9
TOTAL POBLACIÓN DEPARTAMENTO				
Sexo				
Masculino				25.034
Femenino				22.927
TOTAL POBLACIÓN DEPARTAMENTO				
				47.961

Fuente: Departamento Administrativo Nacional de Estadística. 2019

Concordante con lo expuesto en la extensión territorial, y según proyecciones DANE 2018 el 70,4% de la población reside en centros poblados y área rural dispersa, esta singularidad es la principal característica del territorio del Vaupés (Ver tabla 3); Para el 2010 la Secretaria de Salud Departamental estimó un aproximado de 255 comunidades indígenas, nueve de las cuales alcanzan a caracterizarse como centros poblados. El municipio de Mitú concentra el mayor número de población.

El 29,6% de los pobladores del departamento residen en áreas urbanas, teniendo un grado de urbanización nulo para los tres corregimientos departamentales.

- **ACCESIBILIDAD GEOGRÁFICA:** La accesibilidad al departamento se desarrolla principalmente por vía aérea, la vía fluvial no es muy utilizada (exceptuando el transporte de víveres y cargas pesadas) y se realiza desde el departamento del Guaviare. El acceso a las diferentes comunidades se realiza vía aérea y fluvial principalmente. Cabe aclarar que los ríos del departamento de Vaupés son poco navegables, y existe numerosos accidentes geográficos en las vías fluviales que hace difícil su tránsito.

La comunicación terrestre es inexistente, tanto para el tránsito externo como interno, el departamento cuenta con una vía terrestre muy limitada que comunica al municipio de Mitú con comunidades muy cercanas, se denomina a esta área "la zona de la carretera".

La comunicación interna se hace por vía aérea y fluvial como ya fue mencionado. El departamento registra un total de 37 pistas de aterrizaje funcionales, las cuales cubren el 15% (37/255) del total de comunidades existentes en el departamento.

Se aclara que dichas pistas no cuentan con las especificaciones técnicas dadas por la aeronáutica civil, exceptuando el aeropuerto de la ciudad de Mitú. Adicionalmente, existe una red de caminos –trochas, varaderos- por todo el departamento, los cuales se han formado por el tránsito habitual de la población, no tienen intervención técnica alguna y son uno de los medios de comunicación más usados por la población, con la comunicación fluvial.



La accesibilidad se constituye en un factor de aislamiento, que incide en gran medida en la migración y emigración de sus pobladores y en la situación general de los habitantes el departamento.

Tabla 1. Tiempo de traslado, tipo de transporte y distancia en kilómetros departamento Vaupés por municipio, 2019

Municipios	Tiempo de llegada desde el municipio más alejado a la ciudad de Mitú, en minutos.	Distancia en Kilómetros desde el municipio más alejado a la ciudad de Mitú	Tipo de transporte desde el municipio más alejado a la ciudad de Mitú
Municipio de Carurú	60	121	Avión de carga, Avión monomotor
	2160		Deslizadora liviana y en invierno, motor 50 HP
Municipio de Taraira	65	210	Avión de carga, Avión monomotor
Corregimiento de Papunahua	30	93	Avión monomotor
Corregimiento de Pacoa	55	175	Avión monomotor
Corregimiento de Yavarate	40	118	Avión monomotor
	2880		Deslizadora liviana y en invierno, motor 50 HP

Fuente: Aerolíneas Ilaneras limitada e Instituto Colombiano Agropecuario –ICA-

Tomado de: Plan de Desarrollo Departamental, ¡Vaupés juntos podemos! 2020-2023

- **ECONOMÍA:** El departamento del Vaupés por ser uno de los territorios más aislados del país, sustenta la actividad económica desarrollada en los sistemas denominados “chagras”, en donde se cultivan gran variedad de especies vegetales; entre los principales esta: la yuca brava, yuca dulce, el plátano, el maíz, la piña, el ñame, ají, pupuña (chontaduro), además de estos cultivos están los frutales como la guama, guayaba, borojo, naranja, entre otros. La economía también se basa en la caza de animales silvestres como (lapa, cerrillo, danta, pava y mico), y la pesca (Guaracú, pintadillo, páyala, caloche, tucunare, misingo, mandi); este sector se caracteriza por tener una producción de subsistencia, en donde los excedentes comerciales son mínimos.

Por lo anterior, las apuestas productivas deben direccionar acciones concretas dentro de la Políticas indicando en primer orden las opciones productivas que permitan la formalización de la actividad agrícola, generando y fortaleciendo canales de empleo para la población, liderando proyectos y macro-proyectos que fortalezcan la economía, el desarrollo social, ambiental, la infraestructura y la competitividad en el departamento.

Las apuestas productivas para el departamento de Vaupés comprenden la oferta de productos propios de los departamentos que conforman la región amazónica, con el fin de aprovechar benévolamente la dotación de recursos naturales, la biodiversidad y las redes hídricas establecidas, todo esto determinado por el uso



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT 845000021-0

del suelo y ocupación del territorio como reserva natural y de resguardos indígenas, prevaleciendo siempre la protección y la conservación de la naturaleza, el ambiente, la biodiversidad y la cultura indígena.

- **SERVICIO DE AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO BÁSICO:** El municipio de Mitú posee una cobertura del servicio de acueducto en la zona urbana del 95,25% (2), suministrando el servicio con una continuidad de aproximadamente 100% en época de invierno (7 días a la semana con una duración de 24 horas), en cada uno de los 17 barrios del municipio, y en época de verano estos índices bajan considerablemente en algunos sectores de su influencia prestacional.

La cobertura del servicio en la zona rural es del 2,88%, beneficiándose las viviendas más cercanas a la zona urbana y algunas comunidades que cuentan con sistema de abasto de agua.

A pesar de que el municipio cuenta con una Planta de Tratamiento de Agua Potable (PTAP), los resultados del Índice de Riesgo de la Calidad del Agua de las muestras analizadas por el laboratorio de Salud pública del departamento (IRCA Consolidado Anual 2018 fue de 27,67), el agua suministrada por el acueducto del municipio de Mitú tiene un porcentaje de aceptabilidad de 0%; se considera agua no apta para consumo humano por sobrepasar los límites permisibles en los parámetros organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 475 de 1998 "Por el cual se expiden normas técnicas de calidad del agua potable"

El municipio de Carurú tiene una cobertura del servicio de acueducto es del 96,4% y la frecuencia en el servicio es de alrededor 8 horas de lunes a sábado. El 4% de las viviendas consumen el agua directa del Río Vaupés, como ocurre con el Centro de Salud, el Colegio COLPEC y la Casa Cural. De acuerdo con la Resolución 2115 de 2007, el sistema de vigilancia de la calidad de agua potable (SIVICAP) y los parámetros de aceptabilidad para el consumo humano, el último IRCA consolidado anual para el municipio de Carurú fue de 28.1%, este resultado es debido a la falta de potabilización del agua. Cabe señalar, que la composición mineral y orgánica de los sistemas hidrográficos, hace que el agua sea ácida; poco apta para el consumo de la población.

En el municipio de Taraira, teniendo en cuenta los datos obtenidos a partir de encuestas realizadas por la secretaria de planeación de Taraira, se evidenció que la totalidad de viviendas en el casco urbano asciende a 156 unidades, de los cuales 112 tienen acceso al servicio, lo que quiere decir que hay una cobertura generalizada del 71.79% en el casco urbano, y la frecuencia del servicio es de 6 horas/día. En la zona rural hay 233 viviendas, de las cuales 23 tienen acceso a dicho servicio, lo que equivale a un 9.87% con cobertura. Ahora si analizamos la cantidad total de la población del Municipio solo el 36.62% tiene acceso al servicio.

El último IRCA anual para el municipio de Taraira en el año 2018, reportado al Sistema de Información de la Vigilancia de la Calidad del Agua para Consumo Humano – SIVICAP, en el cual se registraron 32 muestras, dio como resultado un IRCA consolidado de 57.43% clasificado como riesgo alto.

En los 3 corregimientos tampoco se cuenta con agua potable, en algunas comunidades hay acueducto, pero el agua no es apta para el consumo. Por todo lo anterior, las personas del área urbana optan por consumo de agua de botellón o como en la zona rural, se consume agua lluvia o agua hervida.



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

ENERGÍA ELÉCTRICA: En materia de acceso a energía eléctrica, la situación es insuficiente pues está muy por debajo de la media nacional. La mayor razón está asociada con las dificultades que exhibe la geografía para la implementación de un sistema de alumbrado tradicional. En el futuro cercano se deberán explorar nuevas fuentes de energía eléctrica, coherentes con la dispersión de los territorios y ambientalmente sustentables.

Tabla 2. Cobertura de servicios públicos domiciliario

Cobertura servicios públicos domiciliarios	Vaupés (%)	Colombia (%)
Cobertura de acueducto	83,5	76,8
Cobertura de alcantarillado	83,5	69,3
Penetración de banda ancha	0,1	13,2
Cobertura de energía eléctrica local	56,4	87,8

(Departamento Nacional de Planeación, 2019)

Tomado de: Plan de Desarrollo Departamental, ¡Vaupés juntos podemos! 2020-2023

a) Conjunto 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.

Para las comunidades del departamento de Vaupés, la alimentación es mucho más que un acto de subsistir; es una expresión cultural profunda y un vínculo ancestral con su entorno. Es por ello que, la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio -PAIP cobra una relevancia vital. A través de un proceso participativo, las comunidades han seleccionado una variedad de alimentos tradicionales que no solo nutren sus cuerpos, sino que también preservan sus saberes ancestrales y fortalecen su identidad. Entre los alimentos priorizados se encuentran:

- El pescado, preparado de diversas maneras como la tradicional muñica de pescado;
- El almidón de yuca, base de preparaciones como el casabe y la faría
- Frutas de la región para bebidas: utilizadas para elaborar bebidas refrescantes como el mingao y el chivé, así como jugos de frutas como el mirití, wasay, piña, ivapichuna y Pupuña.
- Fruta entera en cosecha: utilizadas para consumo en porción como banano, piña, zapote, mandarina, naranja, etc.

CALCULO DE REQUERIMIENTOS

Se realizó el cálculo de los requerimientos de energía y nutrientes de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016 para el grupo de edad de 9 a 13 años 11 meses, tal y como lo estipula la Resolución 018858 de 2018. Para esto, se tomó la tabla No. 7 y se tomó un nivel de actividad física moderada. El resultado fue el promedio de los requerimientos de energía tanto de niños como de niñas.



RESOLUCIÓN NÚMERO **003803** 2016 **22 AGO 2016** HOJA No **16** de **26**

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones".

Tabla 7. Requerimiento diario de energía para la población colombiana de niños y niñas de 1 a 18 años, con tres niveles de actividad física habitual.

EDAD (AÑOS)	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGÍA											
	ACTIVIDAD FÍSICA LIGERA				ACTIVIDAD FÍSICA MODERADA				ACTIVIDAD FÍSICA VIGOROSA			
	NIÑOS		NIÑAS		NIÑOS		NIÑAS		NIÑOS		NIÑAS	
	KCAL/DÍA	KCA L/KG /DÍA	KCAL/DI A	KCAL/ KG/DÍA	KCAL/DI A	KCA L/KG /DÍA	KCAL/DI A	KCA L/KG /DÍA	KCAL/ DÍA	KCA L/KG /DÍA	KCAL/ DÍA	KCAL/KG /DÍA
1-2					950	82	850	80				
2-3					1.125	84	1.050	81				
3-4					1.250	80	1.150	77				
4-5					1.350	77	1.250	74				
5-6					1.475	74	1.325	72				
6-7	1.350	52	1.225	59	1.575	73	1.425	69	1.800	84	1.650	80
7-8	1.450	60	1.325	57	1.700	71	1.550	67	1.950	81	1.775	77
8-9	1.550	59	1.450	54	1.825	69	1.700	64	2.100	79	1.950	73
9-10	1.675	56	1.575	52	1.975	67	1.850	61	2.275	76	2.125	70
10-11	1.825	55	1.700	49	2.150	65	2.000	58	2.475	74	2.300	66
11-12	2.000	53	1.825	47	2.350	62	2.150	55	2.700	72	2.475	63
12-13	2.175	51	1.925	44	2.550	60	2.275	52	2.925	69	2.925	60
13-14	2.350	49	2.025	42	2.775	58	2.375	49	3.175	66	2.725	57
14-15	2.550	48	2.075	40	3.000	56	2.450	47	3.450	65	2.825	54
15-16	2.700	45	2.125	39	3.175	53	2.500	45	3.650	62	2.875	52
16-17	2.825	44	2.125	38	3.325	52	2.500	44	3.825	59	2.875	51
17-18	2.900	43	2.125	37	3.400	50	2.500	44	3.925	57	2.875	51

NIÑOS-Promedio KCAL/DIA: $1975+2150+2350+2550+2775=11800/5=2360$

NIÑAS-Promedio KCAL/DIA: $1850+2000+2150+2275+2375=10650/5=2130$

Promedio KCAL/DIA Grupo 9-13 años 11 meses: $2360+2130=4490/2=2245$ kcal

Luego, se calcula el requerimiento de macronutrientes y macrominerales:

	KCAL	%
Proteína 14% $2245 \times 14\% / 4 \text{ g} = 78,6$	314,3	14%
Grasas 25% $2245 \times 25\% / 9 \text{ g} = 62,4$	561,3	25%
Carbohidratos 61% $(2245 \times 61\%) / 4 \text{ g} = 342,4$	1369,5	61%
	2245,0	100%

Recomendaciones de ingesta de Calcio: Promedio EAR niños (1100 mg/día) y niñas (1100 mg/día) de 9-13 años= 1100 mg/día

Recomendaciones de ingesta hierro: Promedio EAR niños (8.9mg/día) y niñas (8.5mg/día) de 9-13 años= 8.7 mg/día

Se calcula el 30% de aporte mínimo para complemento alimentario tipo almuerzo del que trata la Resolución 018858 de 2018:

- Proteína 14% $\rightarrow 2245 \times 14\% = 314,3 \text{ kcal} / 4 \text{ g} = 78,6 \text{ g} \times 30\% = 23,55 \text{ g}$
- Grasas 30% $\rightarrow 2245 \times 30\% = 673,5 \text{ Kcal} / 9 \text{ g} = 74,8 \text{ g} \times 30\% = 22,44 \text{ gramos}$
- Carbohidratos 56% $\rightarrow 2245 \times 56\% = 1257,2 \text{ kcal} / 4 \text{ g} = 314,3 \text{ g} \times 30\% = 113,148 \text{ gramos}$
- Recomendaciones de ingesta de Calcio: Promedio EAR niños (1100 mg/día) y niñas (1100 mg/día) de 9-13 años= $1100 \text{ mg/día} \times 30\% = 330 \text{ mg}$
- Recomendaciones de ingesta hierro: Promedio EAR niños (8.9mg/día) y niñas (8.5mg/día) de 9-13 años= $8.7 \text{ mg/día} \times 30\% = 2,61 \text{ mg}$



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT: 845000021-0

DEFINICIÓN DE LOS 20 MENUS

Como parte del PAIP, se estableció un conjunto de veinte (20) menús variados, completos y culturalmente pertinentes, acompañados de sus respectivas guías de preparación, análisis nutricional y listas de intercambios, contribuyendo así a una alimentación saludable.

Para la planificación de los menús se consideró la disponibilidad de alimentos regionales, los calendarios ecológicos, y los alimentos autóctonos y tradicionales, respetando los hábitos alimentarios locales que permitan promover o preservación de las tradiciones, hábitos culturales y costumbres alimentarias de los pueblos indígenas.

Los menús se diseñaron tomando como base el ciclo de menús implementado durante el año 2025, para la preparación de estos menús, se tuvo en cuenta los ingredientes y procedimientos propios. Cabe mencionar que para la vigencia 2026, no se presentaron observaciones de ajuste del ciclo de menús por parte de la Asociación AATIZCEM.

Para el análisis nutricional, se tomaron como referencia la Resolución 18858 de 2018, las Guías Alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años, la Resolución 3803 de 2016, que describe las Recomendaciones de Energía y Nutrientes (RIEN) por grupos poblacionales, y la Tabla de Alimentos Colombianos de 2018, que facilita el análisis nutricional para garantizar la cobertura de los nutrientes evaluados.

La Resolución 18858 de 2018 establece que los menús deben aportar como mínimo el 20% de las calorías diarias recomendadas para niños y niñas de 9 a 13 años y 11 meses en la jornada de la mañana (CAJM) y el 30% de las calorías diarias para el almuerzo. En este caso, la zona urbana del municipio de Mitú se implementará un complemento alimentario Jornada de la Mañana.

El ciclo de menús de la zona urbana del municipio de Mitú, incluye algunos alimentos y preparaciones autóctonas básicas y disponibles durante el calendario ecológico, sin comprometer el equilibrio ecosistémico de la región. Entre estos alimentos se destacan: pescado, yuca y sus derivados (casabe, fariña, almidón), frutas en porciones, y bebidas combinadas con productos occidentales.

Esta decisión busca, a mediano y largo plazo, fortalecer la producción de alimentos propios de las comunidades sin poner en riesgo la seguridad alimentaria a corto plazo. Cabe resaltar que este proceso fue construido de manera conjunta con el apoyo de las nutricionistas de la ETC Vaupés, asegurando que las decisiones reflejen las necesidades y particularidades de las comunidades beneficiarias.

Consideraciones Importantes

- **Adaptación cultural:** Los menús han sido elaborados considerando las costumbres alimentarias y los productos locales de cada región, asegurando así una alimentación adecuada y culturalmente pertinente de acuerdo con la disponibilidad de alimentos.
- **Preparación en sitio:** La mayoría de los menús se deberán preparar en el lugar para garantizar la frescura y calidad de los alimentos.
- **Participación:** se contó con la participación y aportes de la Asociación de autoridades tradicionales indígenas de la zona central de Mitú-AATIZCEM.

A continuación, se presentan los ciclos de menús correspondientes y su aplicación:



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT: 845000021-0

Minuta ración preparada en sitio - CAJM zona urbana (Mitú): Este menú está destinado a los estudiantes de los establecimientos educativos ubicados en la zona urbana de Mitú.

Minuta ración preparada en sitio -CAJM zona urbana: aplica para los establecimientos educativos de la zona urbana de Mitú.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	LIMONADA DE PANELA	AGUAPANELA CON LECHE	AVENA	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE POLLO CON QUESO	CARNE DESMECHADA	HUEVOS PERICOS	AREPA DE MAIZ CON QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE		MONEDITAS DE PLÁTANO	PAN DE SAL		
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	LIMONADA DE PANELA	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA	ARROZ CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DESMECHADA	PESCADO FRITO	PECHUGA DESMECHADA	SANDWICH DE QUESO	GALLETA TIPO CRACKER
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA FRITA	CASABE DE ALMIDÓN	AREPA DE MAIZ BLANCO		
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA /PORCIÓN DE QUESO	PECHUGA DESMECHADA	CALDO DE CARNE	AREPA DE MAIZ BLANCO CON QUESO	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUJELA DE HARINA DE TRIGO	TAJADAS DE PLÁTANO	FARIÑA		PATAcón
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	HUEVOS / PORCIÓN DE QUESO	PECHUGA DESMECHADA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	PORCIÓN DE QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE DE ALMIDÓN	TAJADAS DE PLÁTANO	PAPA FRITA		PANCAKES
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA

NOTA: Se hace la salvedad que para el establecimiento educativo ENOSIMAR, el Menú 7 será:

- LIMONADA DE PANELA
- MUÑICA DE PESCADO
- CASABE DE ALMIDÓN

Lo anterior, teniendo en cuenta que en la segunda mesa pública del PAE 2025 los estudiantes manifestaron que quieren que esta preparación continúe en el ciclo de menús.

Cocción de alimentos: para la realización del proceso de preparación de los alimentos se deberá tener en cuenta las guías de preparación realizadas, donde se encuentran los ingredientes a utilizar de acuerdo con el ciclo de menús que aplique.

- Muñica de pescado: 1. En una olla agregue agua, y se adiciona el pescado previamente lavado y ponga al fuego. 2. Cuando el pescado ya se encuentra cocido, macháquelo hasta que quede desmechado. 3. En un recipiente agregue el almidón de yuca, agregue agua y mezcle. 4. Adicione la mezcla anterior a la olla y revuelva constantemente hasta obtener una preparación homogénea y espese por aproximadamente 5 minutos. 5. baje la olla del fuego y sirva.



GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	LIMONADA DE PANELA	Limón, crudo	C044	80,0	40	1. En un recipiente agregue agua y la panela para que esta se derrita. 2. Lave y desinfecte los limones, cortelos en dos y posteriormente, exprímalos en un recipiente. 3. Agregue el zumo de limón al recipiente con el agua panela. 4. Revuelva. 5. Sirva.
		Panela	K033	20,0	20	
Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA	Bagre, graso, sin cabeza, crudo	E005	141,2	120	1. En una olla agregue agua, y se adiciona el pescado previamente lavado y ponga al fuego. 2. Cuando el pescado ya se encuentra cocido, machaquelos hasta que quede desmechado. 3. En un recipiente agregue el almidón de yuca, agregue agua y mezcle. 4. Adicione la mezcla anterior a la olla y revuelva constantemente hasta obtener una preparación homogénea y espese por aproximadamente 5 minutos. 5. Baje la olla del fuego y sirva.
		Almidón de yuca, crudo	B013	30,0	30	
		Sal	L015	1,5	1,5	
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE DE ALMIDON	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	1. Tome un trozo de casabe de 60 gramos 2. sirva

- ✓ Es fundamental destacar que la disponibilidad de alimentos como las frutas está directamente influenciada por el calendario ecológico de la región, lo que implica una producción estacional y variable. Para garantizar el suministro continuo y acorde con las costumbres locales, se ha establecido en el ciclo de menús la categoría de "FRUTA ENTERA EN COSECHA Y JUGO DE FRUTA EN COSECHA". Esta medida asegura que los alimentos ofrecidos sean frescos, nutritivos y respeten los ciclos naturales de producción, promoviendo así una alimentación sostenible y adaptada a las condiciones locales. En el marco de la concertación, los estudiantes solicitaron incluir jugo de maracuyá y de mora en la entrega de Jugo de fruta en cosecha.
- ✓ La "FRUTA ENTERA EN COSECHA" se encuentra en los menús correspondientes a los días JUEVES Y VIERNES de cada semana, teniendo en cuenta que el ingreso de alimentos perecederos es por avión de carga los días miércoles de cada semana.
- ✓ De igual manera, el suministro de "PESCADO" se ajusta a la disponibilidad de las especies locales, preferiblemente que no tengan espinas. El pescado con espinas solo se podrá entregar a los estudiantes de grados superiores (secundaria y media).

- b) **Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo:** se llevó a cabo mesas de trabajo para la concertación con las asociaciones de autoridades tradicionales indígenas frente a la inclusión de alimentos y preparaciones tradicionales dentro del ciclo de menús del PAE indígena. Se analizaron los menús implementados en la vigencia 2025 sobre ellos se manifestó continuar con los mismos menús, dando de esta manera la aprobación para la vigencia 2026.



De acuerdo con lo anterior, los menús fueron concertados y aprobados por las autoridades tradicionales a donde pertenecen los establecimientos educativos priorizados, los cuales corresponden a la **Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas de la Zona Central de Mitú-AATIZCEM**.

- c) **Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena:** El operador del suministro de la alimentación debe evitar la contaminación y proliferación de microorganismos nocivos en los alimentos suministrados y el deterioro o daño del envase o embalaje, asegurando las prácticas correctas en las operaciones de fabricación, almacenamiento, distribución y transporte. A continuación, se presentan los mínimos a tener en cuenta en estos procesos:

Almacenamiento de alimentos

- **Almacenamiento de Insumos:** Todos los insumos, materias primas y productos terminados deberán ser almacenados en recipientes u ollas con tapa, estantes o sobre estibas de acuerdo con los espacios destinados en cada establecimiento educativo, asegurándose de que estén completamente limpios y secos. Esta práctica es fundamental para minimizar el deterioro y prevenir condiciones que puedan comprometer la inocuidad, funcionalidad e integridad de los productos.
- **Área de Almacenamiento:** El espacio destinado al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados debe ser exclusivo para estas actividades, sin la realización de otras tareas que puedan interferir (si aplica). Además, esta área deberá estar claramente identificada con la señalización de **"ÁREA DE ALMACENAMIENTO"** para garantizar su adecuada utilización.
- **Registro de Recepción:** El ingreso de todas las materias primas e insumos deberá ser documentado mediante un registro conforme al formato establecido para la recepción de materias primas. Este procedimiento es esencial para mantener un control adecuado y asegurar la trazabilidad de los productos almacenados.

[illegible]

- Se debe dar una adecuada rotación a los productos, para lo cual debe llevarse un control de “primeros en entrar, primeros en salir” (PEPS). Con el fin de garantizar la rotación de los productos se implementa el formato **kardex**;

[illegible]

- Para el efecto en las áreas de almacenamiento, los productos se deberán identificar “en material escrito” el cual contenga información de la materia prima o insumo, esto, para los alimentos que no les aplique el rotulado o etiquetado nutricional o que hayan sido trasvasados, es decir, para los productos alimentarios que se abran de su empaque original, pero no se realice el gasto total de la presentación del empaque, estos deberán ser nuevamente sellados o envasados en recipientes con tapa deberán rotularse de forma tal que garantice un control sobre la modificación de su empaque primario.

PRODUCTO:	
LOTE:	
FECHA VENCIMIENTO:	

- El almacenamiento de los insumos y materias primas se realizará ordenadamente y por clasificación de producto con separación con respecto a las paredes perimetrales y disponerse en stand en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación. Si se cuenta con alacenas para el almacenamiento de los alimentos, estos deberán organizarse de forma tal que se permita la inspección.
- En caso de encontrar productos que no cumplan las condiciones de calidad en cuanto a fechas de vencimiento caducadas o algún tipo de contaminación (biológica, física, química) y deba ser descartada del servicio de alimentación, el producto debe ser retirado y dispuesto en un lugar exclusivo para estos sucesos el cual será llamada como **ÁREA DE SALIDA NO CONFORME** y deberán ser registradas en el **Formato salida no conforme**.



Gobernación del
Vaupés

[illegible]

- Frente al almacenamiento de productos de aseo, los detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la cocina; estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla justamente necesario, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. **ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE ASEO**

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: Se describen a continuación los dos métodos de conservación utilizados de forma ancestral, los cuales corresponden a “Moqueado” (ahumado) y “salado”:

Moqueo (ahumado): Este método tradicional de conservación aporta sabor y prolonga la vida útil de pescados, pollo y carnes rojas.

1. Preparación del alimento:

- ✓ **Pescado:** Limpiar a fondo, retirando escamas, vísceras y cualquier resto de sangre.
- ✓ **Carne:** Cortar en porciones de tamaño uniforme, preferiblemente siguiendo la fibra muscular.
- ✓ **Pollo:** Limpiar y retirar la piel si se desea una menor cantidad de grasa.

2. Preparación:

- ✓ **Yerado:** Elaborar una estructura de varillas o ramas resistente, a una altura de 80-100 cm sobre las brasas.
- ✓ **Leña:** Utilizar maderas duras y resinosas (como encino, nogal o manzano) para generar un humo denso y aromático. Evitar maderas verdes o resinosas en exceso, ya que pueden impartir sabores amargos.



3. Desarrollo del método de conservación "Moqueado" (ahumado):

- ✓ **Colocación:** Suspender los alimentos sobre el yerado, evitando que toquen directamente las brasas.
- ✓ **Tiempo:** El tiempo de ahumado varía según el tamaño y tipo de alimento, pero generalmente oscila entre 3 y 6 horas.
- ✓ **Humo:** Mantener un fuego constante y agregar pequeñas cantidades de astillas o virutas de madera para producir un humo denso y continuo.
- ✓ **Temperatura:** La temperatura ideal para el ahumado se encuentra entre 60 y 80°C.

4. Enfriamiento y almacenamiento:

- ✓ **Enfriamiento:** Una vez ahumado, retirar los alimentos del yerado y dejar enfriar a temperatura ambiente antes de almacenarlos.
- ✓ **Almacenamiento:** Colocar los alimentos en recipientes herméticos, limpios y secos. Almacenar en un lugar fresco, oscuro y seco, preferiblemente a una temperatura inferior a 10°C.
- ✓ **Duración:** La vida útil del alimento ahumado puede variar, pero generalmente no supera las 2 semanas.

Salado:

El salado es otro método tradicional de conservación que elimina la humedad y crea un ambiente desfavorable para el crecimiento de microorganismos.

1. Preparación del alimento:

- ✓ **Pescado y carne:** Limpiar y cortar como se indicó para el moquiado.
- ✓ **Pechuga de pollo:** Limpiar y cortar como se indicó para el moquiado.

2. Salado:

- ✓ **Salmuera:** Para una salación más rápida y uniforme, se puede utilizar una salmuera preparada con agua y sal (proporción aproximada de 100 g de sal por litro de agua).
- ✓ **Sal seca:** Espolvorear generosamente sal sobre los alimentos, asegurándose de cubrir todas las superficies.

3. Secado:

- ✓ **Exposición al sol:** Colocar los alimentos salados en una rejilla o malla en un lugar seco y ventilado, protegido de insectos y otros contaminantes.
- ✓ **Secado en sombra:** Si no hay sol, se puede secar en un lugar oscuro y seco, pero el proceso será más lento.



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0



4. Almacenamiento:

- ✓ **Envasado:** Una vez seco, almacenar los alimentos en recipientes herméticos, limpios y secos.
- ✓ **Almacenamiento:** Almacenar en un lugar fresco, oscuro y seco.

Consideraciones adicionales:

- **Higiene:** Es fundamental mantener una higiene estricta durante todo el proceso de conservación, desde la limpieza de los alimentos hasta el almacenamiento.
- **Control de calidad:** Inspeccionar regularmente los alimentos almacenados para detectar signos de deterioro, como moho o mal olor.

Recomendaciones:

- **Combinación de métodos:** Para una mayor protección, se puede combinar el ahumado con el salado.
- **Aditivos naturales:** Se pueden agregar hierbas aromáticas, especias o ajos para mejorar el sabor y las propiedades conservantes.
- **Congelación:** Para una mayor duración, se puede congelar los alimentos ahumados o salados una vez que estén completamente secos.

Nota: La duración del almacenamiento puede variar dependiendo de varios factores, como la temperatura, la humedad, el tipo de alimento y la calidad de los materiales utilizados.

Producción de alimentos

Todo el proceso de elaboración de alimentos, incluyendo las operaciones de ensamble y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.

Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito debe adoptarse las siguientes medidas:

- Cocción de alimentos a altas temperaturas (hasta hervir)
- Mantener las ollas o recipientes bien tapados.
- Después de estar lista preparación servir inmediatamente, evitando pérdida de calor.

Los procedimientos, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

Los productos devueltos por los estudiantes a la cocina por rechazo y/o fallencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reelaboración, reproceso, corrección o reensamble bajo ninguna justificación. Por ende, el o los alimentos deben ser



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT 845000021-0

reemplazados en su totalidad, y el producto defectuoso debe ser dispuesto según lo establecido en este plan alimentario indígena propio.

Cocción de alimentos: para la realización del proceso de preparación de los alimentos se deberá tener en cuenta las guías de preparación realizadas, donde se encuentran los ingredientes a utilizar de acuerdo con el ciclo de menús.

Contaminación cruzada: Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, el operador deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Durante la elaboración, entrega y almacenamiento se deberá tomar medidas eficaces para evitar la contaminación evitar el ingreso plagas
2. El operador deberá tomar las medidas higiénico-sanitarias que eviten la contaminación cruzada ocasionada por las personas que tengan contacto con los alimentos, en las diferentes fases de proceso, desde la recepción de la materia prima hasta la distribución de los alimentos.
3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de elaboración, el personal manipulador debe lavarse y desinfectarse las manos entre una y otra operación en el proceso.
4. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe lavarse y desinfectarse efectivamente antes de ser nuevamente utilizado.

Transporte de alimentos:

1. El transporte de alimentos hacia las comunidades debe darse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
2. El transporte de alimentos cárnicos se realizará en cabas de icopor con hielo; lo cual conservará los alimentos de una contaminación.
3. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte, se deberá utilizar canastillas, estibas u otro elemento de material sanitario.
4. Se debe transportar alimentos, productos de aseo debidamente separados y protegidos con bolsas, cajas, lonas, u otro recipiente.

Transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena.

Consideraciones técnicas o variables que inciden en la operación del PAE: en las condiciones actuales hay limitaciones por temas de transporte y acceso, abastecimiento de alimentos, alistamiento y logística. En este sentido, se detalla cada una de ellas:

- Para entregar los alimentos en las condiciones de inocuidad, sanidad y oportunidad, es pertinente tener en cuenta los medios de transporte como la infraestructura carretable, la red caminera, la red



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

fluvial y el transporte aéreo para el acceso con el interior del país. Para ello, es necesario tener las precauciones y el cuidado según a las orientaciones de las autoridades de salud para evitar la propagación de enfermedades de transmisión por alimentos-ETA.

- El territorio no tiene vocación agrícola ni industrial, lo cual imposibilita que haya una disponibilidad de alimentos para comercializar. Por tradición ancestral la producción de alimentos que tienen las comunidades indígenas en sus chagras y producto de sus actividades de caza y pesca son utilizadas para el autoconsumo. Por otra parte, esto impide que se generen economías de escala que permitan un nivel de precios más bajo por compras al por mayor.
- En cuanto al alistamiento y logística para la entrega de víveres es indispensable reconocer las características propias de la región del Vaupés que se abastece de alimentos que vienen por vía aérea o fluvial debido a la dificultad de acceso geográfico que representa el territorio. En este sentido, los alimentos que se consumen en el departamento en su mayor parte no son tradicionales, principalmente son traídos de otras partes del país como Bogotá, San José de Guaviare y Villavicencio por vía aérea y solo por San José de Guaviare (Calamar) por vía fluvial.
- Abastecimiento vía fluvial desde el interior del país: la vía fluvial no es muy utilizada (exceptuando el transporte de víveres no perecederos y cargas pesadas) y se realiza desde el departamento del Guaviare, en este tipo de acceso al Vaupés se presentan dificultades en épocas de verano (bajos niveles de agua en el río), bajo esta situación los productos tardan en llegar más de 15 días. Cuando por esta razón no es posible que los alimentos sean ingresados al departamento, nos encontramos sujetos al abastecimiento por vía aérea en vuelos de carga. En este caso, por vía aérea se priorizan alimentos perecederos y no se garantiza traer grandes cantidades como lo demanda la estrategia PAE indígena en un solo vuelo. Lo anterior, puede generar retrasos y situaciones en las que quien opera el programa debe tener planes de contingencia que permitan dar cumplimiento a las entregas, pues dichos vuelos, no ingresan diariamente.
- Acceso terrestre: desde el interior del país no hay acceso terrestre al departamento de Vaupés.

d) Plan de remisiones

- **Materia Prima:** Para este componente se tienen en cuenta los alimentos a utilizar para las preparaciones (cantidades peso bruto del análisis nutricional) de acuerdo con los ciclos de menús y sus anexos que fueron elaborados por las nutricionistas de la ETC Vaupés.
- **Compras locales de alimentos:** se presenta la siguiente tabla donde se relacionan los alimentos que pueden hacer parte de las compras locales, para lo cual, dentro del proceso de concertación del PAIP se indicó si el producto será adquirido como compra local, el responsable de la venta de los productos, el mes en la que se realizará la proveeduría de estos alimentos de acuerdo con el calendario ecológico y observaciones adicionales:

COMPRAS LOCALES		ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: zona urbana MITU			
ÍTEM	MATERIA PRIMA	ESTE PRODUCTO SERA ADQUIRIDO A TRAVES DE COMPRA LOCAL SI/NO	RESPONSABLE DE LA VENTA DE PRODUCTOS LOCALES	SI LA PRODUCCIÓN DEL PRODUCTO ESTA SUJETA AL CALENDARIO ECOLOGICO INDICAR EN QUE MES SE SUMINISTRARA	OBSERVACIONES



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT 845000021-0

1	Fariña	SI	AMITLI	NO	
2	Almidón de yuca	SI	AMITLI	NO	
3	Casabe	SI	AMITLI	NO	
4	Plátano	SI	AMITLI	MAYO-JUNIO	
5	Frutas Entera	SI	AMITLI	BANANO: ENERO-FEBRERO-MARZO ZAPOTE: MAYO MANDARINA Y/O NARANJA: MAYO PIÑA: ENERO A JUNIO	CUANDO NO HAYA DISPONIBILIDAD EN EL TERRITORIO: MANZANA, MANGO, GUAYABA, BANANO, MANDARINA
6	Fruta (bebida)	NO			
7	Pescado sin espinas: (Bagre, Tucunaré, pintadillo, chandeto, curbinata, guabina, misingo, cabezapalo) Pescado con espinas (waracú, jaco, Nacunda, cachama, mojarra negra, mojarra roja, ñamú)	SI	AMITLI	MAYO-JUNIO-JULIO SEPTIEMBRE- OCTUBRE	EPOCA DE INVIERNO(Subienda)

- **Talento humano:** Para el talento humano se tuvo como referencia los honorarios establecidos en la Resolución No 2773 del 31 de diciembre de 2024 *"Por medio de la cual se establece el rango de honorarios para las personas naturales que celebre contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión con la Gobernación del Departamento de Vaupés vigencia 2024"*. El detallado del talento humano se relaciona dentro de las obligaciones contractuales.

También, se debe tener en cuenta para la contratación del personal los siguientes aspectos:

- El talento humano contratado no tendrá ningún vínculo laboral con la Gobernación de Vaupés.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
- El operador deberá garantizar, los procesos de inducción y capacitación inicial al talento humano contratado sobre la ración preparada en sitio y el PAIP. Soportará al supervisor del contrato a través de actas y registro fotográfico.
- El operador debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año y cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- Promover y generar la vinculación de padres de familia como personal manipulador de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2042 de 2020.
- El contratista debe contar mínimo con el siguiente talento humano el cual debe ser contratado para el seguimiento e implementación del Programa de Alimentación Escolar-PAE:



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT 845000021-0

PERFIL	ESPECIFICACIONES
Coordinador General	El operador debe designar un coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas, Ingeniería Industrial; o profesiones afines, o profesional con experiencia relacionada con el Programa de Alimentación escolar, con los siguientes soportes: ✓ Hoja de vida y certificación de estudios. ✓ Copia de la cédula de ciudadanía ✓ Copia de la Tarjeta profesional ✓ Certificado de antecedentes de la Tarjeta profesional SI APLICA ✓ Registro en el RETHUS si es profesional de Nutrición y Dietética ✓ Antecedentes Fiscales ✓ Certificado de Antecedentes Disciplinarios ✓ Certificado de Antecedentes judiciales ✓ Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas ✓ Certificado de inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019) ✓ Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM ✓ Registro Único Tributario ✓ Definición de situación militar SI APLICA. ✓ Compromiso anticorrupción ✓ Experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. Para comprobar su vinculación deberá entregar certificación expedida por la empresa donde se laboró, en donde conste el cargo, tiempo o plazo de ejecución del contrato, las actividades realizadas como mínimo y lugar de ejecución
Ingeniero (a) de alimentos o Nutricionista	Profesional en Ingeniería de Alimentos o Profesional en Nutrición y Dietética con: ✓ Hoja de vida y certificación de estudios. ✓ Copia de la cédula de ciudadanía ✓ Copia de la Tarjeta profesional ✓ Certificado de antecedentes de la Tarjeta profesional SI APLICA ✓ Registro en el RETHUS si es profesional de Nutrición y Dietética. ✓ Antecedentes Fiscales ✓ Certificado de Antecedentes Disciplinarios ✓ Certificado de Antecedentes judiciales ✓ Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas ✓ Certificado de inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019) ✓ Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM ✓ Registro Único Tributario



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

	✓ Definición de situación militar SI APLICA. ✓ Compromiso anticorrupción. ✓ Experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. Para comprobar su vinculación deberá entregar certificación expedida por la empresa donde se laboró, en donde conste el cargo, tiempo o plazo de ejecución del contrato, las actividades realizadas como mínimo y lugar de ejecución. Se deberá garantizar uno (01) de los dos perfiles.
Profesional en ciencias económicas o afines	Deberá contar con: ✓ Hoja de vida y certificación de estudios. ✓ Copia de la cédula de ciudadanía ✓ Copia de la Tarjeta profesional SI APLICA ✓ Certificado de antecedentes de la Tarjeta profesional SI APLICA ✓ Antecedentes Fiscales ✓ Certificado de Antecedentes Disciplinarios ✓ Certificado de Antecedentes judiciales ✓ Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas ✓ Certificado de inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019) ✓ Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM ✓ Registro Único Tributario ✓ Definición de situación militar SI APLICA. ✓ Compromiso anticorrupción ✓ Experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional (SI APLICA). Para comprobar su vinculación deberá entregar certificación expedida por la empresa donde se laboró, en donde conste el cargo, tiempo o plazo de ejecución del contrato, las actividades realizadas como mínimo y lugar de ejecución.
Apoyo técnico Administrativo	Deberá tener mínimo una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones y contar con: ✓ Hoja de vida y certificación de estudios. ✓ Copia de la cédula de ciudadanía ✓ Contar con formación técnica ✓ Antecedentes Fiscales ✓ Certificado de Antecedentes Disciplinarios ✓ Certificado de Antecedentes judiciales ✓ Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas ✓ Certificado de inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019) ✓ Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM ✓ Registro Único Tributario ✓ Definición de situación militar SI APLICA. ✓ Compromiso anticorrupción ✓ Experiencia certificada como apoyo administrativo de mínimo un año. Para comprobar su vinculación deberá entregar certificación expedida por la empresa donde se laboró, en donde conste el cargo, tiempo o plazo de ejecución del contrato, las actividades realizadas como mínimo y lugar de ejecución.
Coordinador logístico	Deberá tener mínimo una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones y contar con: ✓ Hoja de vida y certificación de estudios.



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

	✓ Copia de la cédula de ciudadanía ✓ Contar con formación técnica. ✓ Antecedentes Fiscales ✓ Certificado de Antecedentes Disciplinarios ✓ Certificado de Antecedentes judiciales ✓ Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas ✓ Certificado de inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019) ✓ Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM ✓ Registro Único Tributario ✓ Definición de situación militar SI APLICA. ✓ Compromiso anticorrupción ✓ Experiencia certificada de mínimo un año preferiblemente con experiencia relacionada con servicios de alimentación o suministro de alimentos. Para comprobar su vinculación deberá entregar certificación expedida por la empresa donde se laboró, en donde conste el cargo, tiempo o plazo de ejecución del contrato, las actividades realizadas como mínimo y lugar de ejecución.
Manipuladores de alimentos o dinamizadores auxiliares de alimentos	El personal manipulador debe contar con: ✓ Contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos con fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. ✓ Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura o prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. ✓ Hoja de vida y certificación de estudios. ✓ Copia de la cédula de ciudadanía ✓ Antecedentes Fiscales ✓ Certificado de Antecedentes Disciplinarios ✓ Certificado de Antecedentes judiciales ✓ Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas ✓ Certificado de inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019) ✓ Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM ✓ Registro Único Tributario ✓ Definición de situación militar SI APLICA. ✓ Compromiso anticorrupción.

Para calcular la cantidad de auxiliares dinamizadores de alimentos se tendrá en cuenta la siguiente tabla de referencia:

Relación de dinamizadores de alimentos (manipuladora de alimentos)		
Rango de raciones a entregar en el establecimiento educativo		Cantidad dinamizadores auxiliares de alimentos
0	0,9	1
1	75	1
76	150	2
151	300	4
301	500	5
501	750	6



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

751	1000	8
1001	1500	9
1501	2000	10
2001	2500	11
2501	3000	12

- **Dotación:** para dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente como lo es la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 15. Prácticas higiénicas y medidas de protección es necesario garantizar la dotación mínima para el proceso de manipulación de los alimentos. En este sentido, se incluyen los siguientes elementos: gorro, tapabocas, uniforme, zapato cerrado, guantes y delantal (peto). Teniendo en cuenta que, en dicha norma también establece que, dependiendo del riesgo de contaminación durante el proceso o preparación de un alimento, será obligatorio el uso de tapabocas, se incluye la entrega de tapabocas desechables, para ser utilizado en los procesos de preparación y distribución de los complementos alimentarios. De esta manera, se proyectó las cantidades de estos elementos teniendo como referencia la siguiente tabla:

ELEMENTOS DE DOTACIÓN VIGENCIA 2025		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Gorro de tela anti fluidos con elástico y tiras para amarrar el cabello	Unidad	3 unidades x manipuladora cada 5 meses
Tapabocas desechable, caja x 50 unidades	Caja	2 unidades x manipuladora x día
Uniforme (camisa y pantalón) unisex, en tela anti fluidos, multitalla (Color claro)	Unidad	2 unidades x manipuladora al inicio de la operación
Zapato cerrado con suela antideslizante, multitalla	Par	2 pares x manipuladora al inicio de la operación
Guantes de nitrilo caja x 100 unidades	Cajas	2 pares x manipulador x día
Delantal peto de cocina en tela anti fluido, unisex, sin bolsillo, tamaño: 90 x 70cm	Unidad	3 unidades x manipuladora cada 5 meses

- **Elementos de aseo:** Se incluyeron elementos de aseo mínimos requeridos para dar cumplimiento a los programas que conforman el Plan de saneamiento básico en las etapas de almacenamiento, transporte, preparación y distribución de los complementos alimentarios. Para la proyección de las cantidades se tuvo como referencia la siguiente tabla:

VIGENCIA 2025		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Fibra esponja multiusos de 7,5 x 12 cm x unidad	Unidad	5 unidades x manipulador x mes
Esponjilla abrasiva multiusos con fibra en acero inoxidable x 12 unidades	Rista x 12 unidades	5 unidades x manipulador x mes



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

Jabón azul de lavar x 300 gramos, marca tradicional y reconocida	Unidad	8 unidades x mes x cada 100 cupos
Jabón para aseo general biodegradable en polvo x 1000 gr	kilo	2 kilo x mes x cada 100 cupos
Toalla de cocina en algodón de 55cm x 40 cm	Unidad	3 unidades x manipuladora x mes
Guantes plásticos multiusos industrial para aseo, calibre 25	Par	1 par x manipuladora cada 2 meses
Hipoclorito de sodio 5,25% líquido x 1000 ml	Litro	2 litro x mes x cada 100 cupos
Escoba grande con cabo de madera	Unidad	1 unidades x manipuladora cada 5 meses
Trapero de microfibra de alto rendimiento, color blanco	Unidad	1 unidad x manipuladora x cada 5 meses
Recogedor de basura, plástico x unidad	unidad	3 unidad x cada 5 meses
Cepillo de mano de cerdas duras x unidad	unidad	3 unidad x cada 5 meses
Lavaloza líquido neutro industrial x 4 litros	galón	1 galón x cada 100 cupos x cada 2 meses
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos en dispensador y con identificación del producto, inoloro x 300ml	unidad x 300 ml	1 unidad x manipuladora x mes
Papel higiénico triple hoja x 30 metros	Rollo	1 rollo x manipuladora x mes
Bolsa plástica biodegradable para residuos orgánicos e inorgánicos, 60 x 84 cm, calibre 1.6, paquete x 6 unidades	paquete	6 paquete x 100 cupos cada 2 meses
Delantal de vinilo de goma impermeable tamaño 80 x 115cm, calibre 22	Unidad	1unidades x manipuladora cada 5 meses

- **Combustible para la preparación de los alimentos:** se tuvo en cuenta el costo promedio de una pipeta de gas de 100 lb o tercio de leña multiplicado por la cantidad requerida por establecimiento educativo.

Establecimiento educativo	Tipo de combustible requerido	Observación
COLEGIO DEPARTAMENTAL INAYA	Gas y leña	Cálculo de mitad gas y mitad leña para el número de raciones a contratar
SEDE RURAL DE MITUSEÑO	Leña	
COLEGIO JOSE EUSTASIO RIVERA (INTERNADO)	Gas y leña	Cálculo de mitad gas y mitad leña para el número de raciones a contratar
ANTONIO RICAURTE	Gas	

Gas propano: Para el cálculo de la cantidad de gas requerido para la preparación de los alimentos se toman 0,0249 libras de gas por ración /día se toma como base el consumo del colegio ENOSIMAR, de acuerdo a diagnóstico realizado para el programa de restaurante escolar. Lo anterior, proyectado según Actas 78 y 79 del 25 de julio de 2022.

Leña: De acuerdo con las indagaciones realizadas en 3 establecimientos educativos (Escuela Normal Superior María Reina. Escuela Rural de Santa Marta y la Escuela Rural de Arara) las cuales cuentan con diferente número de estudiantes, se estableció una tabla de referencia que permita calcular la cantidad de leña requerida por rangos de estudiantes:

LEÑA



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

Cantidad de raciones por establecimiento educativo		Cantidad de bultos de leña de 10 astillas x 1.2 metros
1	20	2
21	50	5,0
51	100	5,5
101	200	6,0
201	400	6,5
401	600	7,0
601	800	7,5
801	1.000	8,0

- **Agua potable:** para los establecimientos educativos de la zona urbana del municipio de Mitú, se tomó como referencia el gasto de 312ml de agua día /estudiante de la zona urbana de Mitú y se estableció la siguiente tabla por número de estudiantes:

AGUA POTABLE		
Cantidad de raciones por establecimiento educativo		Cantidad de garrafones (18.9Litros)/ día
1	100	2
101	200	4
201	300	5
301	400	7
401	500	9
501	600	10
601	700	12
701	800	14
801	900	15
901	1000	17
1001	1100	19
1101	1200	20

Nota: La cantidad de garrafones de agua calculados corresponde a un promedio diario por cada 100 estudiantes para lo cual, el operador del PAE indígena deberá tener en cuenta que los menús que contengan caldos y bebidas en un mismo menú se gastará mayor cantidad de agua (aproximado 600ml) que los días cuando solo se entrega bebida (aproximado 200 ml). En este sentido, habrá días en los que se requerirá una cantidad de agua proporcional a la preparación a entregar, donde se deberá multiplicar la cantidad aproximada de agua x la cantidad de raciones contratadas.

- **Gastos Administrativos:** Se incluyen gastos administrativos para la publicación del ciclo de menú, la ficha técnica, avisos de identificación de áreas, arriendo de la bodega y análisis microbiológicos:

ITEM	DESCRIPCION
1	PENDON de Ficha Técnica de información general del PAE en material lavable y resistente de 50cm x 70 cm
2	PENDON conjunto de 20 menús en material lavable y resistente mínimo de 1.3 metros de ancho x 1 metro de alto
3	Arriendo de bodega de uso exclusivo del PAE que sea proporcional a la cantidad de raciones contratadas.



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

Análisis microbiológicos: mínimo 2 veces en el contrato de los siguientes alimentos, de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 1407 del 5 de agosto de 2022: Bebida, Carne, Pollo. Se incluirá en las obligaciones contractuales.

14. COMIDAS COMPUESTAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS						
PARÁMETRO	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M
14.1 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público						
<i>Escherichia coli</i> ⁽¹⁾	NA	3	5	0	<10 ⁴ ufc/g	---
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	NA	3	5	0	<10 ² ufc/g	---
<i>Bacillus cereus</i> ⁽³⁶⁾	NA	3	5	0	<10 ² ufc/g	---
<i>Salmonella</i> spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
14.2 Comidas, bebidas y platos preparados que necesariamente requieren cocción						
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	7	3	5	2	<10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
<i>Bacillus cereus</i> ⁽³⁶⁾	7	3	5	2	<10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
<i>Salmonella</i> spp. ⁽³⁷⁾	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

- **Transporte:** Incluye el cálculo del peso o kilaje total (materia prima, elementos de aseo, dotación, entre otros) a transportar para garantizar la entrega del complemento en cada una de las sedes educativas de la zona urbana del municipio de Mitú mediante transporte terrestre para COLEGIO DEPARTAMENTAL INAYA, ANTONIO RICAURTE y ESCUELA RURAL DE MITUSEÑO; y transporte fluvial para el COLEGIO JOSE EUSTASIO RIVERA (INTERNADO).

PERIODICIDAD DE ENTREGA DE ALIMENTOS, ELEMENTOS DE ASEO, DOTACIÓN Y COMBUSTIBLE PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO – SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO Y DOTACIÓN		LEÑA*	
	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA REINA(INTERNADO)	Diario	Lunes a Viernes	Mensual	Martes	Diario: leña Mensual: Gas	Lunes a Viernes Mensual: primer día de cada mes
COLEGIO DEPARTAMENTAL INAYA	Diario	Lunes a Viernes	Mensual	Martes	Diario: leña Mensual: Gas	Lunes a Viernes Mensual: primer día de cada mes
SEDE RURAL DE MITUSEÑO	2 veces a la semana	Todos domingos o lunes cuando sea festivo: para lunes y martes Miércoles: para	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes



Gobernación del
Vaupés

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL VAUPÉS
NIT. 845000021-0

		jueves y viernes				
COLEGIO JOSE EUSTASIO RIVERA (INTERNADO)	Diario	Lunes a Viernes	Mensual	Martes	Diario: leña Mensual: Gas	Lunes a Viernes Mensual: primer día de cada mes
ANTONIO RICAURTE	Diario	Lunes a Viernes	Mensual	Martes	Mensual: Gas	Lunes a Viernes

- e) **Plan de compras:** se encuentra estructurado mediante el estudio de costos elaborado por la entidad y concertado con las Asociaciones indígenas

Anexos: ciclo de menús, análisis nutricional, guía de preparaciones y lista de intercambios de las siguientes minutas:

- **Minuta ración preparada en sitio - CAJM zona urbana (Mitú)**

Elaboró:

Dayra Liney Manrique Torres-Nutricionista PAE

Francy Anyelit Hernández Galarza-Nutricionista PAE