	PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional		**Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunión**	**Código:**	MI-AT-FO002-1-1
				Versión:	2
				Fecha:	28/01/2022
	TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

ACTA No. PAIP11

Fecha: 09/09/2026	**Lugar o medio:** Comedor escolar ENOSIMAR Secundaria.
Hora de Inicio: 10:30 A.M.	**Hora de finalización:** 11:45 A.M.
Dirigida por: Dayra Liney Manrique Torres	
Objetivo: Realizar mesa de trabajo con los estudiantes de la Escuela Normal Superior Indígena Maria Reina-ENOSIMAR del municipio de Mitú para acordar los menús del PAE vigencia 2027.	

Agenda

1. Saludo
2. Desarrollo de la metodología de trabajo.
3. Menús ajustados.
4. Recomendaciones presentadas por los estudiantes.
5. Finalización

Desarrollo

1. **Saludo:** Se inicia la jornada con un saludo de parte del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental a los estudiantes participantes del espacio, quienes se presentan de la siguiente manera:
   - FRANK CAMILO AGUDELO MORALES-Ingeniero de alimentos
   - DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES-Nutricionista
   - NADIEZHDA NOVOA CHEQUEMARCA-Apoyo social y comunicadora social.

Por parte de los estudiantes se aprecia la presencia de representantes de los diferentes grados, desde sexto a once. Posteriormente se pone en contexto a los participantes, manifestando el objetivo de la mesa de trabajo, la cual, consiste en acordar los menús del PAE para la vigencia 2027, teniendo en cuenta que son quienes directamente se benefician de este programa, adicionalmente, se informa que se están realizando encuestas de satisfacción de los menús para tener un panorama más amplio de cómo se puede mejorar el complemento alimentario.

2. **Desarrollo de la metodología de trabajo:** Para el desarrollo de las mesas de trabajo se tuvo en cuenta la siguiente metodología; basados en el ciclo de menús de 20 días que actualmente se está implementando en la zona urbana del municipio de Mitú, se procedió a verificar menú por menú si se quería realizar algún ajuste por parte de los estudiantes, a medida que ellos iban manifestando sus opiniones, observaciones y propuestas, se fue ajustando de forma inmediata teniendo en cuenta que estuvieran dentro de una alimentación saludable.

3. **Menús ajustados**: Como resultado quedan los siguientes menús acordados con los estudiantes de la Escuela Normal Superior Indígena Maria Reina-ENOSIMAR del municipio de Mitú para el PAE vigencia 2027:

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		ARROZ	PAN DE SAL		

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

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	CALDO DE PESCADO	PECHUGA DESMECHADA	SANDWICH DE QUESO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA FRITA	CASABE DE ALMIDÓN	AREPA DE MAIZ BLANCO		GALLETA TIPO CRACKER
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 /PORCION DE QUESO	PECHUGA DESMECHADAA	CALDO DE CARNE	AREPA DE MAIZ BLANCO CON QUESO	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUELA 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	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	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

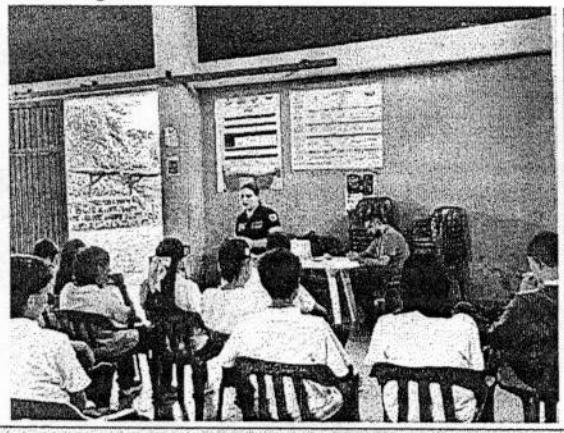
4. **Recomendaciones dadas por los estudiantes:** durante el espacio se presentaron las siguientes recomendaciones por parte de los estudiantes:
   - La aguapanela queda muy dulce, solicitan bajar a la cantidad de dulce y a la leche.
   - Se recomienda que los huevos queden más secos, los dan muy húmedos.
   - El pan sale muy duro y seco, se sugiere comprar el pan listo para consumo, no traerlo empacado.
   - Algunas arepas salen muy gruesas o traen poquito queso. Se acuerda que el queso se sirva sobre la arepa para que sea visible pro cada estudiante.
   - Tener cuidado con la preparación, temperatura y porciones servidas.
   - Se solicita dar más casabe.
   - Se sugiere dejar secar más el pollo desmechado.
   - Bajar a la cantidad de mayonesa del sándwich de queso.
   - Dar un poco más de fariña.
   - En el menú 2 se cambió las moneditas de plátano por arroz blanco.
   - Se cambió la colada de fécula de maíz por Jugo de fruta en cosecha.
   - En cuanto a la muñica, una parte de los estudiantes manifestaron que de debe dejar la preparación y otros manifestaron que deseaban quitarla, finalmente, se llegó al acuerdo de que se tendrá en cuenta los resultados de las encuestas de satisfacción y en caso de que tenga poca aceptabilidad de cambiará la muñica por caldo de

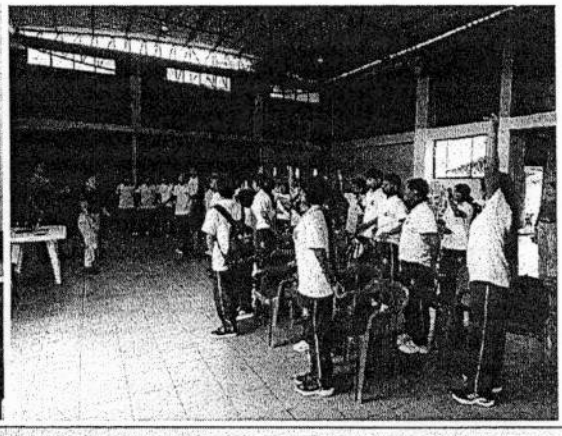
ASCH

pescado y que lo preparen con el mismo tipo de pescado con el que hacen la muñica.

5. **Finalización:** Con lo anterior, se da por finalizado el espacio.

Evidencia fotográfica:





Conclusiones y Observaciones

- Se finalizó la sesión sin inconvenientes, llegando a acuerdos entre los estudiantes y la ETC Vaupés.
- La mesa de trabajo permitió la participación activa de los estudiantes para definir los menús del PAIP para el año 2027 en la zona urbana de Mitú.
- Los menús concertados reflejan las preferencias y necesidades nutricionales de los estudiantes.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	La Secretaría de Educación Departamental, a través del equipo PAE, tendrá en cuenta estos menús para su implementación en la vigencia 2027, independientemente de si quien opera el PAE sea un contratista indígena o un tercero.	ETC Vaupés	Vigencia 2027
2	Con el futuro contratista, en la semana de alistamiento se presentarán las recomendaciones generales en cuanto a la preparación y entrega de las raciones según recomendaciones dadas por los estudiantes.	ETC Vaupés	Vigencia 2027

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional		**Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunión**	**Código:**	MI-AT-FO002-1-1
			Versión:	2
			Fecha:	28/01/2022
TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo mensual PAEI 2027

FECHA: 09/09/2026.

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Yisel carolina Uribe valencia	8-1	Enosimar	Yisel
2	Lesly Tatiana Rodriguez H.	8-1	Enosimar	Lesly
3	Maicol stiven Cano Hernandez	8-2	Enosimar	Maicol
4	Yohan Darwin Portura Galvis	8-2	Enosimar	Yohan.
5	Melany yeray vargas	6-2	Enosimar	Melany
6	Angie Nicolle Arteaga Neira	6-2	Enosimar	Angie
7	Hanna Sofia Restrepo A.	6-1	Enosima	Hanna Sofia.
8	Andrés Felipe Ceballo.	6-1	Enosimar	Andrés
9	Cledy yasmil Rojas Rojas	7-1	Enosimar.	Cledy.
10	Wilmar Julian Valencia	7-1	enosimar	
11	Nicol Vanessa Castillo Gutierrez	10-1	Enosimar	
12	Diana Marcela Lozano Garza	10-1	Enosimar	Diana
13	Hilari Liliana Escobar	10-1	Enosimar	Hilari
14	Didier Stiven Rodriguez R.	11-2	Enosimar	Didier
15	Hugo Alexander Villegas C.	11-2	Enosimar	Hugo
16	Brayan Stiven Valencia Valencia	10-3	ENOSIMAR	
17	Valerie Alexandra Villegas Builes	10-3	Enosimar	Valerie. V.B
18	Juan José Moreno Mejura	10-2	Enosimar	
19	Lexs Alexis Rojas Ortiz	10-2	Enosimar	
20	Richard Rodriguez	11-2	Enosimar	

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formato usted autoriza al área responsable del manejo del mismo, para la recolección, almacenamiento y uso de la información con el fin de generar informes y para que obre como evidencia de realización de la presente acta. En cumplimiento a la ley 1581 de 2012, se le informa que como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y ratificar sus datos personales solicitar pruebas de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se le ha dado de los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o Solicitar la supervisión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos.

ASCH

169

PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional		**Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunión**	**Código:**	MI-AT-FO002-1-1
			Versión:	2
			Fecha:	28/01/2022
TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo Menos PAEI 2027

FECHA: 09/09/2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Dugnas Jaddier Gomez	9°2	Enosimar	[firma]
2	Duan Danilson Sousa Botero	11°1	ENOSIMAR	[firma]
3	Zumya francedis Uribe Reyes	11°1	ENOSIMAR	Zumya.
4	Lina Marcela Rodriguez	11-1	ENOSIMAR	[firma]
5	Keyler Duvian Peña Calle	7°2	ENOSIMAR	[firma]
6	Juan Camilo Meneses	6°3	ENOSIMAR	Camilo
7	Wilfran Vair Rodriguez	6°3	ENOSIMAR	[firma]
8	Sara Valentina fructuoso	7°2	Enosimar	Sara.
9	Katherin cabides	7°3	Enosimar	Katerin.
10	Claudia Sofia Rojas ortiz	7-3	Enosimar	[firma]
11	Dayra Liney Manrique t	Nutricionista	PAE SED	[firma]
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formato usted autoriza al área responsable del manejo del mismo, para la recolección, almacenamiento y uso de la información con el fin de generar informes y para que obre como evidencia de realización de la presente acta. En cumplimiento a la ley 1581 de 2012, se le informa que como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y ratificar sus datos personales solicitar pruebas de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se le ha dado de los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o Solicitar la supervisión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos.

ASCH

	PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional		**Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunión**	**Código:**	MI-AT-FO002-1-1
				Versión:	2
				Fecha:	28/01/2022
	TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

ACTA No. PAIP16

Fecha: 10/09/2026	**Lugar o medio:** Colegio Departamental Inayá.
Hora de Inicio: 8:30 A.M.	**Hora de finalización:** 9:30 A.M.
Dirigida por: Dayra Liney Manrique Torres	
Objetivo: Realizar mesa de trabajo con los estudiantes del Colegio Departamental Inayá del municipio de Mitú para acordar los menús del PAE vigencia 2027.	

Agenda

1. Saludo
2. Desarrollo de la metodología de trabajo.
3. Menús ajustados.
4. Recomendaciones presentadas por los estudiantes.
5. Finalización

Desarrollo

1. **Saludo:** Se inicia la jornada con un saludo de parte del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental a los estudiantes participantes del espacio, quienes se presentan de la siguiente manera:
   - FRANK CAMILO AGUDELO MORALES-Ingeniero de alimentos
   - DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES-Nutricionista
   - NADIEZHDA NOVOA CHEQUEMARCA-Apoyo social y comunicadora social.

Por parte de los estudiantes se aprecia la presencia de representantes de los diferentes grados, desde cuarto a once. Posteriormente se pone en contexto a los participantes, manifestando el objetivo de la mesa de trabajo, la cual, consiste en acordar los menús del PAE para la vigencia 2027, teniendo en cuenta que son quienes directamente se benefician de este programa, adicionalmente, se informa que se están realizando encuestas de satisfacción de los menús para tener un panorama más amplio de cómo se puede mejorar el complemento alimentario.

2. **Desarrollo de la metodología de trabajo:** Para el desarrollo de las mesas de trabajo se tuvo en cuenta la siguiente metodología; basados en el ciclo de menús de 20 días que actualmente se está implementando el establecimiento educativo, se procedió a verificar menú por menú si se quería realizar algún ajuste por parte de los estudiantes, a medida que ellos iban manifestando sus opiniones, observaciones y propuestas, se fue ajustando de forma inmediata teniendo en cuenta que estuvieran dentro de una alimentación saludable.

3. **Menús ajustados**: Como resultado quedan los siguientes menús acordados con los estudiantes Colegio Departamental Inayá del municipio de Mitú para el PAE vigencia 2027:

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 EN TORTILLA**	AREPA DE MAIZ CON QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO
CEREAL		MONEDITAS DE	PAN DE SAL		

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

ACOMPAÑANTE		PLÁTANO			
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	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA FRITA	CASABE DE ALMIDÓN	AREPA DE MAIZ BLANCO		GALLETA TIPO CRACKER
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	**LIMONADA DE PANELA**	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA /PORCION DE QUESO	PECHUGA DESMECHADAA	CALDO DE CARNE	AREPA DE MAIZ BLANCO CON QUESO	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUELA 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	**JUGO DE FRUTA EN COSECHA**	COLADA DE FECULA DE MAIZ	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	**HUEVOS EN TORTILLA** / PORCIÓN DE QUESO	PECHUGA DESMECHADA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	PORCIÓN DE QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	**FARIÑA**	TAJADAS DE PLÁTANO	PAPA FRITA		PANCAKES
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA

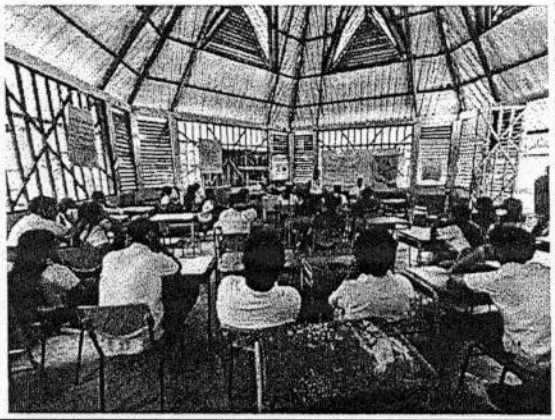
4. **Recomendaciones dadas por los estudiantes:** durante el espacio se presentaron las siguientes recomendaciones por parte de los estudiantes:
    - El jugo de fruta en cosecha, a veces sale como grumoso, queda asentado. Se sugiere que el jugo se entregue frío.
    - Se sugiere ofrecer jugo de maracuyá y de mango.
    - El sándwich de pollo, a veces sabe mucho a cebolla.
    - Limonada de panela: Se sugiere bajar cantidad de panela y se manifiesta que, a veces la limonada tiene mucho limón.
    - La avena: a veces sale muy espesa o a veces muy dulce (bajar un poco el dulce).
    - La arepa de maíz blanco: a veces sale muy gruesa, a veces muy simple, muy seca o muy dura.
    - Se sugiere entregar como fruta entera en cosecha: Mandarina manzana, pera, naranja.
    - Se sugiere cambiar la marca del chocolate, manifiestan que el sabor del chocolate no les gusta.
    - La carne desmechada: a veces sale salada y a veces simple.
    - La papa frita: a veces salen con mucho aceite.
    - Del menú 7: se acuerda que cuando con haya casabe de almidón se entregue arroz blanco.

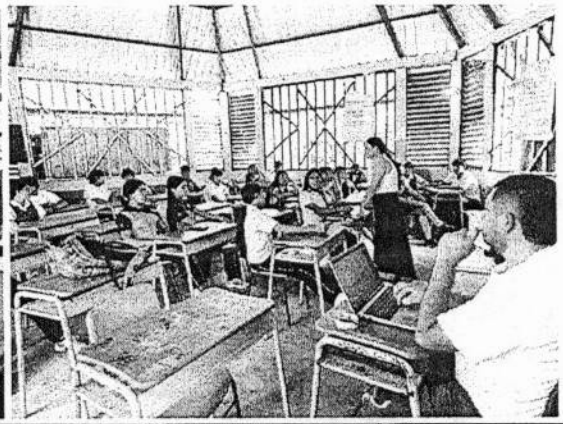
ASCH

- La arepuela de trigo a veces sale grasosa.
- En el menú 12 se cambió la aguapanela con leche por limonada de panela.
- En el menú 3 se cambió huevos pericos por huevos en tortilla.
- En el menú 16 se cambió el casabe por fariña.
- En el menú 17 se cambió los huevos por huevos en tortilla.
- En el menú 18 se cambió el chocolate con leche por jugo de fruta en cosecha (preferiblemente de maracuyá).

5. **Finalización:** Con lo anterior, se da por finalizado el espacio.

Evidencia fotográfica:





Conclusiones y Observaciones

- Se finalizó la sesión sin inconvenientes, llegando a acuerdos entre los estudiantes y la ETC Vaupés.
- La mesa de trabajo permitió la participación activa de los estudiantes para definir los menús del PAIP para el año 2027 en la zona urbana de Mitú.
- Los menús concertados reflejan las preferencias y necesidades nutricionales de los estudiantes.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	La Secretaría de Educación Departamental, a través del equipo PAE, tendrá en cuenta estos menús para su implementación en la vigencia 2027, independientemente de si quien opera el PAE sea un contratista indígena o un tercero.	ETC Vaupés	Vigencia 2027
2	Con el futuro contratista, en la semana de alistamiento se presentarán las recomendaciones generales en cuanto a la preparación y entrega de las raciones según recomendaciones dadas por los estudiantes.	ETC Vaupés	Vigencia 2027

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

	territorial y desarrollo institucional		asistencia técnica, capacitación o reunión	Versión:	2
				Fecha:	28/01/2022
	TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo Menús PAE 2027 (Inayá)

FECHA: 10-09-2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Emilly Perilla	Estudiante	Inaya	Emilly
2	Stefany Samantha R.	Estudiante	Inaya	Stefany
3	Juaquín Tamayo vargas	Estudiante	Inaya	Juaquín.
4	Juan Diego Casas Z.	Estudiante	Inaya	Juan
5	Angie Ortiz	Estudiante	Inaya	Angie
6	Jhasser Puchi	Estudiante	Inaya	Jeban
7	Sheyla Guerrera R	Estudiante	Inayá	Sheyla
8	Carlos caballero Arrieta	estudiante	Inayá	Carlos

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formato usted autoriza al área responsable del manejo del mismo, para la recolección, almacenamiento y uso de la información con el fin de generar informes y para que obre como evidencia de realización de la presente acta.

En cumplimiento a la ley 1581 de 2012, se le informa que como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y ratificar sus datos personales solicitar pruebas de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se le ha dado de los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o Solicitar la supervisión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos.

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional		**Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunión**	**Código:**	MI-AT-FO002-1-1
			Versión:	2
			Fecha:	28/01/2022
TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo Menús PAE 2027 (Inayá)

FECHA: 10-09-2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Alejandro Pachon	Estudiante	INAYA	Alejandro
2	Lauren Montalvo Pabón	Estudiante	Inayá	Lauren
3	Diana Carolina Perdomo S.	Estudiante	Inayá	Diana
4	Butday Gómez Diaz	Estudiante	Inaya	Butday
5	Alison Valeria madrid Gomez	estudiante	Inaya	Alison.
6	Rusbel Mauricio Restrepo R.	Estudiante	Inaya	
7	Yara Carolina Rodriguez	Estudiante	Inayá	Carolina
8	Aileen Sofia Gonzalez	Estudiante	Inayá	

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formato usted autoriza al área responsable del manejo del mismo, para la recolección, almacenamiento y uso de la información con el fin de generar informes y para que obre como evidencia de realización de la presente acta.

En cumplimiento a la ley 1581 de 2012, se le informa que como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y ratificar sus datos personales solicitar pruebas de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se le ha dado de los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o Solicitar la supervisión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos.

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional		Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunión	Código:	MPAT-0002-FT
			Versión:	2
			Fecha:	28/01/2022
TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo PAE 2027 Menús (Inaya)

FECHA: 10-09-2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Mariana Lugo	Estudiante	INAYA	Mariana
2	Dalinton Andrés	Estudiante	INAYA	Andrés
3	Carolina Lofiza	estudiante	INAYA	Carolina
4	Rober Stiven	Estudiante	INAYA	
5	Viviana Silva.	Estudiante	Inaya.	Viviana S.
6	Alma Celeste	Estudiante	Inaya	Alma Te
7	Sary Valentina D.C	Estudiante	Inaya.	Sary
8	Tripsy Yelitza C.S	Estudiante	Inaya	

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formato usted autoriza al área responsable del manejo del mismo, para la recolección, almacenamiento y uso de la información con el fin de generar informes y para que obre como evidencia de realización de la presente acta.

En cumplimiento a la ley 1581 de 2012, se le informa que como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y ratificar sus datos personales solicitar pruebas de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se le ha dado de los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o Solicitar la supervisión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos.

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

	territorial y desarrollo institucional		asistencia técnica, capacitación o reunión	Versión:	2
				Fecha:	28/01/2022
	TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo Menús PAE 2027 (Inayá)

FECHA: 10-09-2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Paul Breiner Perez O.	Estudiante	inaya	Paul Pérez
2	Tomás. Torregrosa Barco	Estudiante	Inaya	Tomas
3	Sean Pierre Rodriguez C.	Estudiate	Inaya	
4	Antony Samuel Yucuna	Estudiante	Inaya	
5	Adriana Lucia Castilla	Estudiante	Inaya	Adriana.
6	Yeimy Nataly López López	Estudiante	Inayá	Yeimy.
7	Hazel samantha villa	Estudiante	Inayá	
8	Samir Vasquez Cuantiva	Estudiante	Inayá	

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formato usted autoriza al área responsable del manejo del mismo, para la recolección, almacenamiento y uso de la información con el fin de generar informes y para que obre como evidencia de realización de la presente acta.

En cumplimiento a la ley 1581 de 2012, se le informa que como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y ratificar sus datos personales solicitar pruebas de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se le ha dado de los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o Solicitar la supervisión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos.

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional		**Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunión**		**Código:**	MI-AT-FO002-1-1
				Versión:	2
				Fecha:	28/01/2022
TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:	

ACTA No. PAIP17

Fecha: 15/09/2026	**Lugar o medio:** Colegio IEIJER
Hora de Inicio: 8:35 A.M.	**Hora de finalización:** 9:30 A.M.
Dirigida por: Dayra Liney Manrique Torres	
Objetivo: Realizar mesa de trabajo con los estudiantes del Colegio IEIJER (Colegio Jose Eustasio Rivera y la Escuela Antonio Ricaurte) del municipio de Mitú para acordar los menús del PAE vigencia 2027.	

Agenda

1. Saludo
2. Desarrollo de la metodología de trabajo.
3. Menús ajustados.
4. Recomendaciones presentadas por los estudiantes.
5. Finalización

Desarrollo

1. **Saludo:** Se inicia la jornada con un saludo de parte del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental a los estudiantes participantes del espacio, quienes se presentan de la siguiente manera:
   - FRANK CAMILO AGUDELO MORALES-Ingeniero de alimentos
   - DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES-Nutricionista
   - NADIEZHDA NOVOA CHEQUEMARCA-Apoyo social y comunicadora social.

Por parte de los estudiantes se aprecia la presencia de representantes de los diferentes grados, desde tercero a once. Posteriormente se pone en contexto a los participantes, manifestando el objetivo de la mesa de trabajo, la cual, consiste en acordar los menús del PAE para la vigencia 2027, teniendo en cuenta que son quienes directamente se benefician de este programa, adicionalmente, se informa que se están realizando encuestas de satisfacción de los menús para tener un panorama más amplio de cómo se puede mejorar el complemento alimentario.

2. **Desarrollo de la metodología de trabajo:** Para el desarrollo de las mesas de trabajo se tuvo en cuenta la siguiente metodología; basados en el ciclo de menús de 20 días que actualmente se está implementando el establecimiento educativo, se procedió a verificar menú por menú si se quería realizar algún ajuste por parte de los estudiantes, a medida que ellos iban manifestando sus opiniones, observaciones y propuestas, se fue ajustando de forma inmediata teniendo en cuenta que estuvieran dentro de una alimentación saludable.

3. **Menús ajustados**: Como resultado quedan los siguientes menús acordados con los estudiantes Colegio Jose Eustasio Rivera y la Escuela Antonio Ricaurte del municipio de Mitú para el PAE vigencia 2027:

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 EN TORTILLA**	AREPA DE MAIZ CON QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO
CEREAL		MONEDITAS DE	PAN DE SAL		

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

ACOMPAÑANTE		PLÁTANO			
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	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA FRITA	CASABE DE ALMIDÓN	AREPA DE MAIZ BLANCO		GALLETA TIPO CRACKER
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	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA /PORCION DE QUESO	PECHUGA DESMECHADAA	CALDO DE CARNE	AREPA DE MAIZ BLANCO CON QUESO	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUELA 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	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	COLADA DE FECULA DE MAIZ	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	HUEVOS EN TORTILLA / PORCIÓN DE QUESO	PECHUGA DESMECHADA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	PORCIÓN DE QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA	TAJADAS DE PLÁTANO	PAPA FRITA		PANCAKES
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA

4. **Recomendaciones dadas por los estudiantes:** durante el espacio se presentaron las siguientes recomendaciones por parte de los estudiantes:
   - Huevos revueltos: a veces cuando se sirven se ven como de un color verde.
   - La aguapanela queda muy dulce, solicitan bajar a la cantidad de dulce y a la leche.
   - Se sugiere ofrecer como futa entera en cosecha: mango, banano, mandarina, manzana o naranja.
   - La pera a veces sale muy dura.
   - El jugo de fruta en cosecha, a veces sale como grumoso, queda asentado o muy espeso. Recomiendan brindar jugo de mango y la posibilidad de brindar jugo de guanábana.
   - Pescado frito: a veces sale muy salado.
   - Se sugiere cambiar la marca del chocolate, manifiestan que el sabor del chocolate no les gusta.
   - Bajar a la cantidad de mayonesa del sándwich de queso.
   - Arroz con leche: a veces queda muy aguado. A algunos estudiantes no les gusta las uvas pasas. Se acuerda que estas se dejen para agregar al final de acuerdo con al gusto del estudiante.
   - Las arepuelas de trigo: quedan muy duras cuando se enfrían.
   - En la pechuga desmechada: a veces el tomate sale muy grande.
   - Tajadas de plátano: a veces salen duras o quedan crudas por dentro.

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

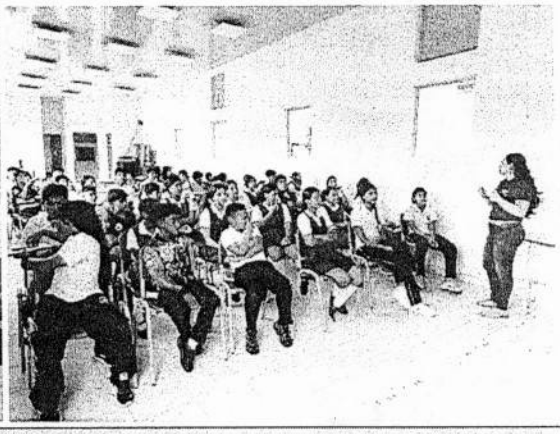
ASCH

- Agregar mas fariña cuando va con caldo.
- El patacón a veces ha salido crudo.
- En el menú 3 se cambió huevos pericos por huevos en tortilla.
- Del menú 7: se acuerda que cuando con haya casabe de almidón se entregue arroz blanco.
- En el menú 12 se cambió la aguapanela con leche por limonada de panela.
- En el menú 16 se cambió el casabe por fariña.
- En el menú 17 se cambió los huevos por huevos en tortilla.
- En el menú 18 se cambió el chocolate con leche por jugo de fruta en cosecha.

Finalización: Con lo anterior, se da por finalizado el espacio.

Evidencia fotográfica:





Conclusiones y Observaciones

- Se finalizó la sesión sin inconvenientes, llegando a acuerdos entre los estudiantes y la ETC Vaupés.
- La mesa de trabajo permitió la participación activa de los estudiantes para definir los menús del PAIP para el año 2027 en la zona urbana de Mitú.
- Los menús concertados reflejan las preferencias y necesidades nutricionales de los estudiantes.
- Se acordó que el ciclo de menús para el Colegio Departamental Inayá y el IEIJER primaria y secundaria quedan iguales.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	La Secretaría de Educación Departamental, a través del equipo PAE, tendrá en cuenta estos menús para su implementación en la vigencia 2027, independientemente de si quien opera el PAE sea un contratista indígena o un tercero.	ETC Vaupés	Vigencia 2027
2	Con el futuro contratista, en la semana de alistamiento se presentarán las recomendaciones generales en cuanto a la preparación y entrega de las raciones según recomendaciones dadas por los estudiantes.	ETC Vaupés	Vigencia 2027

Calle 15 N° 14-18 frente al Parque Principal
Tel (098) 5642007 Email: gobernacion@vaupes.gov.co código postal: 97001
Mitú Vaupés

ASCH

PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional	**Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunion**	**Código:**	MI-AT-FO002-1-1	
		Versión:	2	
		Fecha:	28/01/2022	
TIPO DE PROCESO: Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:	

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo Menús PAE 2027 IEIJER

FECHA: 15-09-2026.

N:	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Ahiara Luciana Lozano S.	Séptimo A	EIEJER	
2	Emily Nicol Lopez N.	Noveno B	I.E.I.J.E.R	Emily
3	Sara Isabella Montoya	Noveno B	IEIJER	Sara M
4	Ethan Ivan Arango	tercero A	E.I.J.E.R	Ethan Ivan
5	Mathias Felipe Luxurio	cuarto B	E.I.J.E.R	
6	Wendy Mirley Sanchez Rodrigues	Septimo C	E.I.J.E.R	wendy M.
7	Walter Hernandez Avendaño	septimo C	I.E.I.J.E.R	Walter X.
8	Saray valentina Paredes Lopez	cuarto B	E.I.J.E.R	saray
9	Vaioleth Crisley Contreras S	Septimo A	I.E.I.J.E.R	Vaioleth
10	Ainhara Fernanda C.H.	Sexto A	I.E.I.J.E.R	Ainhara
11	Mariam Dwicho Rojas H.	Sexto A	I.E.I.J.E.R	
12	Nina Fabiana Quevedo Mejia	Decimo B	IEIJER	Nina
13	Hilary marcela caicedo suarez	Decimo B	IEIJER	Hilary
14	Luisa Alexandra Baracaldo	Decimo A	I.E.I.J.E.R	
15	Yiseth Natalia Fernandez	Decimo A	IEIJER	
16	Jenny Camila Lopez Uribe	Noveno A	IEIJER	
17	Dhamitry Smith Camacho S.	Noveno A	IEIJER	
18	Juan José Rodriguez	5 - C	IEIJER	Juan
19	Andres Felipe Restrepo	4 - C	IEIJER	Andrés
20	David Santiago Arpini Sanchez	noveno A	I.E.I.J.E.R	

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formato usted autoriza al área responsable del manejo del mismo, para la recolección, almacenamiento y uso de la información con el fin de generar informes y para que obre como evidencia de realización de la presente acta. En cumplimiento a la ley 1581 de 2012, se le informa que como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y ratificar sus datos personales solicitar pruebas de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se le ha dado de los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o Solicitar la supervisión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos.

ASCH

PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional	**Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunion**	**Código:**	MI-AT-FO002-1-1	
		Versión:	2	
		Fecha:	28/01/2022	
TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo Menús PAE 2027 IEIJER

FECHA: 15-04-2026

Nº	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Jhoselin Diaz Barajas	once C	IEIJER	Jhoselin.
2	Juan Jose Velez Naranjo.	Once -C	I.E.I.J.E.R.	
3	Samuel Cometa L.	8-B	I.E.I.J.E.R	Samuel
4	Mara Rodriguez	8-B	I.E.I.J.E.R	Mara.
5	Valeria Iozano	3°A	I.E.I.J.E.R	Valeria Iozano
6	Angela Sarith Baraja	5-B	I.E.I.J.E.R	Angela
7	Lia Roxana bufiere	5-B	I.E.I.J.E.R.	Lia.
8	Paola caicedo suarez	5-B	I.E.I.J.E.R.	Paola.
9	Abner tomaleo Gonzalez	8-C	I.E.I.J.E.R	
10	Samuel Andres Ramirez T.	8-C	I.E.I.J.E.R.	samuel Ramirez
11	Yhim Sebastian Leal S.	11-B	I.E.I.J.E.R	
12	Karina echeverry R	11-B	I.E.I.J.E.R	Karina E.
13	Brayan tovar parra J.	6-B	I.E.I.J.E.R	Brayan
14	Yairavivianatorres Aleman	6-B	I.E.I.J.E.R	Yaira
15	Maria Camila Cruz C	11-B	I.E.I.J.E.R	
16	Tomás Nasari Calvo B.	11-A	I.E.I.J.E.R	Tomás
17	Axel Diami Beltran Trujillo	11-A	I.E.I.J.E.R	Axel
18	Omar Fernando vasquez	8-A	I.E.I.J.E.R	Omar
19	Mario Emmanuel vargas Pen	8-A	I.E.I.J.E.R	Mario
20	Meily Paola Tivoli	9C	I.E.I.J.E.R	Meily.

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formato usted autoriza al área responsable del manejo del mismo, para la recolección, almacenamiento y uso de la información con el fin de generar informes y para que obre como evidencia de realización de la presente acta. En cumplimiento a la ley 1581 de 2012, se le informa que como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y ratificar sus datos personales solicitar pruebas de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se le ha dado de los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o Solicitar la supervisión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos.

ASCH

	PROCESO: Asistencia territorial y desarrollo institucional		**Formato acta de asistencia técnica, capacitación o reunión**	**Código:**	MI-AT-FO002-1-1
				Versión:	2
				Fecha:	28/01/2022
	TIPO DE PROCESO:	Estratégico:	Misional: X	Apoyo:	Evaluación:

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo Menús PAE 2027 (IEIJER)

FECHA: 15-09-2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Richard Ramos Araujo	9-C	I.E.I.J.R	Richard
2	Daison Ardila	6-C	I.E.I.J.R	Daison
3	Laura Muñoz Villegas	Personero estudiantil. 11-A.	IEIJER	Laura
4	Dayra Manrique Torres	Nutricionista	PAE SED	Dayra M.
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formato usted autoriza al área responsable del manejo del mismo, para la recolección, almacenamiento y uso de la información con el fin de generar informes y para que obre como evidencia de realización de la presente acta. En cumplimiento a la ley 1581 de 2012, se le informa que como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y ratificar sus datos personales solicitar pruebas de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se le ha dado de los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o Solicitar la supervisión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos.

ASCH

ASCH

	REPORTE CICLOS DE MENÚS
ENTIDAD TERRITORIAL:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
MUNICIPIO	MITÚ
SEDE EDUCATIVA	I.E.I.J.E.R y I.E.D INAYÁ
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATIZCEM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

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 EN TORTILLA / PORCIÓN DE QUESO	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	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA FRITA	CASABE DE ALMIDÓN	AREPA DE MAIZ BLANCO		GALLETA TIPO CRACKER
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 /PORCION DE QUESO	PECHUGA DESMECHADAA	CALDO DE CARNE	AREPA DE MAIZ BLANCO CON QUESO	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUELA 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 EN TORTILLA / PORCIÓN DE QUESO	PECHUGA DESMECHADA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	PORCIÓN DE QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA	TAJADAS DE PLÁTANO	PAPA FRITA		PANCAKES
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES	
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646