PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO PAE 2027

ZONAL AATICAM, AATAC, ATIAAM, ASATRIBVA

INTRODUCCIÓN

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:

- **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, es el segundo menos poblado del país, con una densidad poblacional de apenas 0,79 habitantes por km² según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) en 2018, lo que destaca su expansión, pero baja densidad poblacional.

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,

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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 departamentales: Pacoa, Papunagua y Yavaraté. Esta reorganización territorial le dio al 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 de nivel central que le permitiera aprovechar al máximo las potencialidades inherentes a su nueva categoría

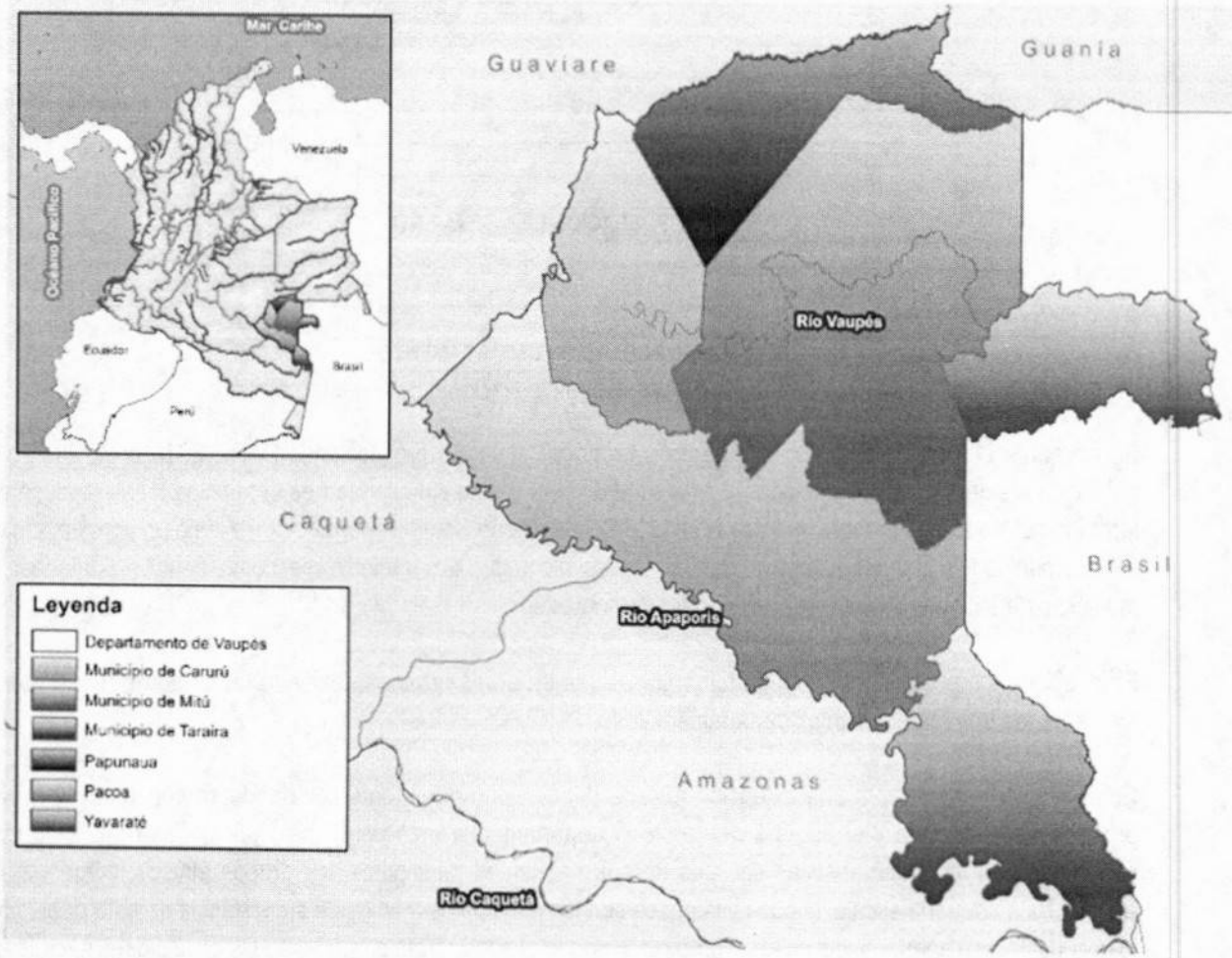

Imagen 1. Se observa la localización de los tres municipios y los tres corregimientos departamentales de Vaupés.

- **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 para el departamento de Vaupés es 47.961 personas.

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.

El área urbana representa una extensión mínima del territorio departamental, donde se concentra la mayor proporción de colonos y el 99,99% del territorio departamental está compuesto por zonas rurales, lo cual concuerda con las características sociales de sus habitantes principales, los grupos étnicos indígenas. La agricultura a pequeña escala, la caza y la pesca son los principales medios de subsistencia de esta población, lo que justifica su permanencia en el entorno rural, donde el ecosistema proporciona las condiciones necesarias para su auto sostenimiento. Es importante destacar que más del 90% del territorio está ocupado por tres grandes resguardos indígenas (Gobernación del Vaupés, 2023):

a) Gran Resguardo Indígena del Vaupés, establecido mediante la resolución 0086 de 27/07/1982 por el INCORA, con una extensión de 3.375.125 km².

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

b) Resguardo Indígena Arara-Bacati Lagos de Jamaicurú, establecido mediante la resolución 080 de 14/04/1993 por el INCORA, abarcando un área de 264.800 km².
c) Resguardo Indígena Yaigojé - Río Apaporis, establecido mediante las resoluciones 035 de 06/05/1988 y 06 de 11/05/1998 por el INCORA.

El departamento se divide en 20 zonales indígenas, lo cual facilita la identificación de áreas prioritarias para las diversas intervenciones. A su vez, existen agrupaciones de comunidades indígenas, representadas por Asociaciones u Organizaciones Tradicionales Indígenas (ATI). Estas agrupaciones reciben recursos de transferencia para atender sus necesidades internas. Se tienen registradas un total de 19 asociaciones y 1 organización (Gobernación del Vaupés, 2023):

En el Municipio de Mitú:

- Asociación de Capitanes del Río Isana (ACURIS)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas del Querari (ASATIQ)
- Asociación de Unión Indígena del Cuduyari (ASOUDIC)
- Organización Zona Central Indígena de Mitú (OZCIMI)
- Asociación Autoridades Tradicionales Indígenas Bajo Vaupés (ASATRIBVA)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Yuruti del Vaupés (ASATRIYUVA)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Del Vaupés Medio (AATIVAM)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Zona Yapu (ASATRIZY)
- Asociación Zonal de Autoridades Indígenas de Acaricuara (AZATIAC)
- Asociación Autoridades Tradicionales Indígena de la Zona de Tiquie (AATIZOT)
- Asociación Autoridades Tradicionales Indígenas Aledañas a Mitú (AATIAM)
- Asociación de Autoridades Indígenas del Área de Influencia de la MCH (AATICAM)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas de la Zona Aledaña de la Carretera (AATAC)

En el Municipio de Carurú:

- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas del Alto Vaupés (ASATAV).

En el Municipio de Taraira:

- Asociación de Comunidades Indígenas de Taraira Vaupés (ACITAVA).
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Zona Suburbana de Taraira (AAITTAVC)

En el Corregimiento Departamental de Pacoa:

- Asociación de Capitanes Indígenas de Pira Paraná (ACAIPI).
- Asociación de Capitanes Tradicionales Indígenas del Vaupés y Apaporis (ACTIVA).

En el Corregimiento Departamental de Papunahua:

- Asociación Zonal Indígena de Río Papunahua (AZIRPA)

En el Corregimiento Departamental de Yavarate:

- Asociación de Capitanes Zona Unión Indígena de Papurí (ACAZUNIP). (Plan de Desarrollo departamental 2024-2027)

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 llaneras limitada e Instituto Colombiano Agropecuario –ICA-

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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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 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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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.

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 Planeacion , 2019)

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

COMPONENTES DEL PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO

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, Quiñapira.
- El almidón de yuca, base de preparaciones como el casabe y la fariña
- 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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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.

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	KCAL/KG/DÍA	KCAL/DÍA	KCAL/KG/DÍA	KCAL/DÍA	KCAL/KG/DÍA	KCAL/DÍA	KCAL/KG/DÍA	KCAL/DÍA	KCAL/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	62	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	2.625	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:

MACRONUTRIENTES	KCAL	%
Proteína 14% 2245*14% / 4 g= **78,6**	**314,3**	**14%**
Grasas 25% 2245*25% / 9 g= **62,4**	**561,3**	**25%**
Carbohidratos 61% (2245* 61%) / 4 g =**342,4**	**1369,5**	**61%**
TOTAL	**2245,0**	**100%**

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

Recomendaciones de ingesta hierro: Promedio EAR niños (8.9mg/día) y niñas (8.5mg/dia) 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% à2245*14%=314,3 kcal / 4 g=78.5g*30%=23.55g

- Grasas 30% à 2245*30%=673.5 Kcal / 9 g=74.8 g *30%= 22.44 gramos
- Carbohidratos 56% à 2245* 56%= 1257.2 kcal / 4 g=314.3 g*30%= 113.148 gramos
- Recomendaciones de ingesta de Calcio: Promedio EAR niños (1100 mg/día) y niñas (1100 mg/día) de 9-13 años= 1100 mg/día*30%= 330 mg
- Recomendaciones de ingesta hierro: Promedio EAR niños (8.9mg/día) y niñas (8.5mg/día) de 9-13 años= 8.7 mg/día*30%=2.61 mg.

DEFINICIÓN DE LOS 20 MENÚS:

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 fueron diseñados tomando como referencia el ciclo implementado durante la vigencia 2026, incorporando ingredientes y preparaciones propias de las comunidades, en reconocimiento de sus prácticas alimentarias tradicionales. Para la vigencia 2027, en el marco de la mesa de trabajo de concertación realizada en el Internado Rural de Pueblo Nuevo, se contó con la participación de representantes estudiantiles, quienes presentaron observaciones relacionadas con el ciclo de menús correspondiente al complemento almuerzo. Por otra parte, el señor César Gutiérrez Ortiz presentó observaciones frente al ciclo de menús del complemento alimentario jornada de la mañana, destinado a los establecimientos educativos priorizados pertenecientes al Centro Educativo de Pueblo Nuevo. Los aportes recogidos durante este ejercicio fueron considerados para la revisión y realización de los ajustes correspondientes a cada ciclo de menús, de acuerdo con las particularidades de las modalidades de atención.

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, Centro Educativo Pueblo Nuevo se implementará un complemento alimentario Jornada de la Mañana y para el Internado Rural de Pueblo Nuevo, se ofrecerá un complemento almuerzo que aporta el 30% de las calorías diarias recomendadas debido a que cuentan con Jornada única.

Este ciclo de menús, incluye algunos alimentos y preparaciones autóctonas básicas y disponibles durante el calendario escolar, 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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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 del territorio, asegurando así una alimentación adecuada y culturalmente pertinente de acuerdo con la disponibilidad de alimentos.
- **Participación:** se contó con la participación y aportes de la comunidad estudiantil del Internado Rural de Pueblo Nuevo y un delegado de la Asociación Autoridades Tradicionales Indígenas Aledañas a Mitú (AATIAM).
- **Modalidad de atención:** al tener población mayoritariamente indígena se aplica lo establecido en la Resolución 18858 de 2018 donde la modalidad de atención se denomina "Olla comunitaria", sin embargo, esta forma de atención coincide con la definición de la modalidad de atención "Preparada en sitio", es decir, los menús son preparados en las cocinas de los establecimientos educativos para garantizar la frescura y calidad de los alimentos.
- **Complemento alimentario:** corresponde a alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados durante la jornada escolar del calendario académico, complementando la alimentación que las niñas, niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares. En este caso, se definió la entrega de un complemento alimentario jornada de la mañana, el cual, en tiempos de comida corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves o merienda.

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

1. **Minuta ración preparada en sitio - CAJM zona rural (Centro Educativo Pueblo Nuevo):** Este menú está diseñado específicamente para los estudiantes de la zona rural perteneciente al Centro Educativo Pueblo Nuevo: Murutinga, Bogotá Cachivera y Timbó de Betania, Wacará, Santacruz, Trubón, Tayazú.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	CASABE	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	MANZANA	-	-	-
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	COLADA DE PLÁTANO	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA

ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS REVUELTOS CON ATUN Y FARIÑA	ATÚN	HUEVOS REVUELTOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	AREPA DE TRIGO	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	PASTAS GUISADAS	PATACON
FRUTA	-	-	-	-	-
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AGUAPANELA CON LECHE	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	AGUAPANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	HUEVO CON ATUN EN TORTILLA	HUEVOS REVUELTOS	ATUN	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTAS GUISADAS	ARROZ	PATACON	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
FRUTA	-	-	-	-	-
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	ATÚN	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO CON FARIÑA	ATÚN
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTAS GUISADAS	ARROZ BLANCO	CASABE	PAPA FRITA	ARROZ CON FIDEOS
FRUTA	-	-	-	-	-

2. **Minuta ración preparada en sitio – Jornada única (Pueblo Nuevo):** Este menú especial está diseñado para el único establecimiento educativo del departamento que cuenta con jornada única Pueblo Nuevo, se ofrece una ración tipo almuerzo.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
SOPA	SOPA DE PLÁTANO	SOPA DE ARVEJA SECA	SOPA DE PASTA	SOPA DE LENTEJAS	QUIÑAPIRA CON PESCADO
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA ASADA	HUEVO FRITO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE CERDO ASADA	
CEREALES	ARROZ CON VERDURA	ARROZ CON VERDURA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	CASABE/FARIÑA

TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA DORADA / FARIÑA	TAJADA DE MADURO	PAPA SALADA / FARIÑA	PAPA FRITA / FARIÑA	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	CON ARROZ	TOMATE EN CUADROS	ENSALADA ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE Y AJÍ	TOMATE EN CUADROS	–
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CHIVE CON LIMON
SEMANA 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
SOPA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FRIJOL	SOPA DE PASTA	MUÑICA DE PESCADO	SOPA DE LENTEJAS
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO FRITO	HUEVO FRITO	CARNE DESMECHADA		PECHUGA ASADA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	ARROZ CON VERDURA	CASABE/ FARIÑA	ARROZ CON VERDURA
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACON / FARIÑA	MADURO COCIDO CON SALSA DULCE / FARIÑA	PAPA FRITA / FARIÑA		PAPA SALADA / FARIÑA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	PEPINO CON TOMATE	CON ARROZ	CON ARROZ	–	TOMATE EN CUADROS
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CHIVE DE LIMÓN	LIMONADA
SEMANA 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
SOPA	SOPA DE PASTA	SOPA DE ARVEJA SECA CON HUEVO COCIDO	SOPA DE PLATANO	QUIÑAPIRA CON PESCADO	SOPA DE LENTEJA
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO FRITO		CERDO CON VERDURA		CARNE DESMECHADA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	ARROZ BLANCO	CASABE/ FARIÑA	ARROZ CON VERDURA
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACÓN / FARIÑA	PAPA FRITA / FARIÑA	PURE DE PAPA / FARIÑA		YUCA FRITA / FARIÑA

ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMÓN		TOMATE EN CUADRITOS CON LIMÓN	–	EN ARROZ
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	LIMONADA	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA
SEMANA 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
SOPA	SOPA DE AVENA	SOPA DE LENTEJAS	QUIÑAPIRA CON PESCADO	SOPA DE PASTA	SOPA DE FRÍJOL CON HUEVO REVUELTO
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO FRITO	CERDO ASADO		CARNE DE RES EN GOULASH	
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	CASABE/ FARIÑA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA / FARIÑA	PATACÓN / FARIÑA		PAPA SALADA / FARIÑA	TAJADA DE MADURO / FARIÑA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMÓN	–	ENSALADA PEPINO, TOMATE, LIMÓN	ENSALADA AGUACATE, TOMATE Y AJÍ
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CHIVÉ DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA

- ✓ 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.
- ✓ De igual manera, el suministro de "PESCADO" se ajusta a la disponibilidad de las especies locales, y a los patrones alimentarios tradicionales de cada comunidad. Esta práctica garantiza que los alimentos ofrecidos sean parte integral de la dieta cultural y contribuyan a fortalecer los vínculos entre las comunidades y su entorno natural.
- ✓ ACLARACIÓN SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE PESCADO, LA INCLUSIÓN DE ATÚN Y SARDINA ENLATADA: Si bien el atún es una fuente importante de proteína, su inclusión en el plan alimentario debe evaluarse cuidadosamente, es recomendable priorizar el consumo de especies de pescado locales y de temporada, promoviendo así la pesca sostenible y fortaleciendo las economías locales, sin embargo, sin embargo, el atún y/o sardina enlatada se encuentra en algunos menús por la dificultad para contar con pescado fresco en algunas zonas. En este sentido, se acuerda que, cuando se

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

presente época de abundancia de sardina en el raudal de Waracapurí de Santacruz se les brindará a los estudiantes sardina fresca como intercambio de sardina enlatada.

- ✓ Para los establecimientos educativos priorizados pertenecientes a zona rural (Centro educativo Pueblo Nuevo), en caso de que la remisión de los alimentos como carne y pollo deba hacerse desde otro lugar diferente a donde se encuentra la sede educativa, se propenderá por su consumo en el menor tiempo posible.

b) **Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo:** En el marco del proceso de concertación del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) para la vigencia 2027, la Secretaría de Educación Departamental del Vaupés adelantó convocatorias dirigidas a las asociaciones de autoridades tradicionales indígenas, con el propósito de generar espacios de participación para la revisión de los ciclos de menús, la inclusión de alimentos y preparaciones tradicionales y la concertación de los demás componentes relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar.

No obstante, pese a los espacios de trabajo convocados, no se contó con la asistencia y participación de todas las asociaciones de autoridades tradicionales indígenas vinculadas a los establecimientos educativos priorizados. En este sentido, y con el propósito de dar continuidad al proceso de concertación, se desarrolló una mesa de trabajo el 28 de septiembre de 2026 en la comunidad de Pueblo Nuevo, con la participación de representantes estudiantiles del Internado Rural de Pueblo Nuevo y un delegado de la Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Aledañas a Mitú (AATIAM).

Durante la jornada se adelantaron dos ejercicios diferenciados. Con los estudiantes del Internado Rural de Pueblo Nuevo se realizó la revisión del ciclo de menús correspondiente al complemento alimentario tipo almuerzo, mientras que con el delegado de AATIAM se revisó el ciclo de menús del complemento alimentario jornada de la mañana, dirigido a las sedes educativas pertenecientes a dicha asociación. Asimismo, se abordaron otros componentes relacionados con el PAIP para la vigencia 2027.

Como resultado de estos espacios, se recopilaron observaciones y aportes relacionados con los ciclos de menús implementados durante la vigencia 2026, los cuales fueron considerados para la estructuración de la propuesta alimentaria correspondiente al año 2027. De esta manera, se deja constancia de las gestiones adelantadas por la Entidad Territorial Certificada para promover la participación de las autoridades tradicionales indígenas, así como de los ejercicios de revisión y concertación desarrollados con los actores que efectivamente participaron en el proceso.

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:

<u>Almacenamiento de alimentos</u>

- **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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

ASCH

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.

FORMATO DE RECEPCIÓN DE VIVERES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE INDIGENA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:					MUNICIPIO:			MES:		AÑO:	
FECHA	PRODUCTO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, L, g o ml)	CANTIDAD RECIBIDA	INSPECCIÓN ORGANOLÉPTICA			ESTADO DEL EMPAQUE (C/NC)	FIRMA DE QUIEN ENTREGA	FIRMA DE QUIEN RECIBE
						COLOR (C/NC)	OLOR C/NC)	TEXTURA (C/NC)			
OBSERVACIONES											

FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO

- 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 k**ardex;**

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

	FORMATO DE CONTROL DE INVENTARIOS-KÁRDEX PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE INDIGENA							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:					MES:		AÑO:	
FECHA	PRODUCTO	SALIDAS (Cantidad)	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, L, g o ml)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	SALDOS	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, L, g o ml)	FIRMA DEL RESPONSABLE
OBSERVACIONES:								

FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO

- 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**.

	FORMATO DE CONTROL DE SALIDAS NO CONFORME PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE INDIGENA							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:					MES:		AÑO:	
FECHA	PRODUCTO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, L, g o ml)	DISPOSICIÓN FINAL	FIRMA DEL RESPONSABLE
OBSERVACIONES:								
FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO								

Página 1

- 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**

METODOS 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. **Construcción del ahumado:**

   - ✓ **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 avino, palo rojo y cabo de hacha) para generar un humo denso y aromático. Evitar maderas verdes o resinosas en exceso, ya que pueden impartir sabores amargos.

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

3. **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, siempre y cuando se vuelva a poner al fuego.

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

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.

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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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 carreteable, la red caminera, la red 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.

Vías de acceso y tiempos de desplazamiento a las comunidades indígenas donde se encuentran ubicados los establecimientos educativos priorizados de la **I.E.D. Pueblo Nuevo**

A continuación, se describen las principales vías de acceso, medios de transporte y tiempos estimados de desplazamiento desde el municipio de Mitú hacia las diferentes comunidades donde se encuentran ubicados los establecimientos educativos pertenecientes a la Institución Educativa Departamental (I.E.D.) Pueblo Nuevo, teniendo en cuenta las condiciones geográficas y de conectividad del territorio.

Pueblo Nuevo: El acceso se realiza por vía terrestre, a través de la carretera Mitú–Monfort, hasta el kilómetro 17. El tiempo estimado de desplazamiento desde el municipio de Mitú hasta la comunidad de Pueblo Nuevo es de aproximadamente 45 minutos a 1 hora en vehículo automotor.

Santa Cruz: El acceso combina transporte terrestre y fluvial. Inicialmente, se realiza un desplazamiento en vehículo automotor desde el municipio de Mitú hasta el sector de MCH, ubicado en el kilómetro 35, con una duración aproximada de 2 horas. Posteriormente, se continúa por vía fluvial en embarcación con motor fuera de borda hasta la comunidad de Santa Cruz, en un recorrido estimado de 10 minutos.

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

Tayazú: El acceso se realiza por vía terrestre, a través de la carretera Mitú–Monfort, hasta el kilómetro 45. El desplazamiento desde el municipio de Mitú hasta la comunidad de Tayazú tiene una duración aproximada de 2 horas en vehículo automotor.

Timbo de Betania: El acceso se realiza por vía terrestre, mediante la carretera Mitú–Monfort, hasta el kilómetro 45. El tiempo estimado de desplazamiento desde el municipio de Mitú hasta la comunidad de Timbo de Betania es de aproximadamente 2 horas en vehículo automotor.

Bogotá Cachivera: El acceso se realiza por vía terrestre, a través de la carretera Mitú–Monfort, hasta el kilómetro 52. El recorrido desde el municipio de Mitú hasta la comunidad de Bogotá Cachivera tiene una duración aproximada de 2 horas en vehículo automotor.

Murutinga: El acceso se realiza por vía terrestre, mediante la carretera Mitú–Monfort, hasta el kilómetro 38. El tiempo estimado de desplazamiento desde el municipio de Mitú hasta la comunidad de Murutinga es de aproximadamente 2 horas en vehículo automotor.

Ceima Cachivera: El acceso se realiza por vía terrestre, a través de la carretera Mitú–Monfort. El recorrido desde el municipio de Mitú hasta la comunidad de Ceima Cachivera tiene una duración aproximada de 30 minutos en vehículo automotor.

Es importante señalar que los tiempos de desplazamiento descritos son aproximados y pueden variar de acuerdo con las condiciones climáticas, el estado de las vías terrestres, los niveles de los ríos y la disponibilidad de los medios de transporte. Estas particularidades territoriales deben considerarse en la planeación logística para garantizar el abastecimiento oportuno de alimentos e insumos destinados a la prestación del servicio de alimentación escolar.

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:

MATERIA PRIMA COMPRAS LOCALES:

COMPRAS LOCALES	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: CENTRO EDUCATIVO DE PUEBLO NUEVO E INTERNADO RURAL DE PUEBLO NUEVO

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 INIDICAR EN QUE MES SE SUMINISTRARA	OBSERVACIONES
1	Fariña	SI	MIAPS	Todos los meses	Esta materia prima es constante se trata de alimento diario de las familias indígenas. Sin embargo, cuando no se consiga en la comunidad deberá enviarse de comunidades cercanas
2	Almidón de yuca	SI	MIAPS	Todos los meses	Esta materia prima es constante se trata de alimento diario de las familias indígenas. Sin embargo, cuando no se consiga en la comunidad deberá enviarse de comunidades cercanas
3	Casabe	SI	MIAPS	Todos los meses	Esta materia prima es constante se trata de alimento diario de las familias indígenas. Sin embargo, cuando no se consiga en la comunidad deberá enviarse de comunidades cercanas.
4	Plátano	SI	MIAPS	MAYO-JUNIO	Este producto es por temporada ya que en la siembra no se tiene en escala la producción
5	Fruta Entera	SI	MIAPS	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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

6	Fruta (bebida)	NO			
7	Pescado sin espinas: (Bagre, Tucunaré, pintadillo, chancleto, curbinata, guabina, misingo, cabezapalo) Pescado con espinas (waracú, jaco, Ñacunda, cachama, mojarra negra, mojarra roja, ñamú)	SI	MIAPS	MAYO-JUNIO-JULIO SEPTIEMBRE-OCTUBRE	EPOCA DE INVIERNO(Subienda)

- **Talento humano:** Para el talento humano se tendrá como referencia los honorarios establecidos por la Gobernación de Vaupés en la Resolución No 3391 de 2025 *"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 2026"*, más un incremento del 8%.

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.
- Se debe garantizar la formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos, de acuerdo con el artículo 69 de la ley 2466 de 2024 "Formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El Ministerio de Educación Nacional a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA), garantizarán que en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se formalice laboralmente a las personas

manipuladoras de alimentos, en virtud de la garantía de sus derechos laborales y de seguridad social, lo anterior conforme al Marco Fiscal de Mediano plazo".

- Se deberá garantizar un equipo que apoye la adecuada operación del servicio del Programa de alimentación escolar, considerando los siguientes perfiles y requisitos:

PERFIL	REQUISITOS
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. 1) Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas y/o público, contador público, abogados, Ingeniería Industrial; o profesional en cualquier área afin, 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 cuando aplique, o experiencia relacionada 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 Se deberá garantiza uno (01) de los dos perfiles.	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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

282

	✓ 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. 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.
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 en gestión documental, asistencia y/o gestión administrativa, contable 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 de 6 meses. 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.

ASCH

Coordinador logístico	Deberá tener mínimo una formación técnica en gestión documental, asistencia y/o gestión administrativa 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 de mínimo un año preferiblemente con experiencia relacionada con el Programas de Alimentación Escolar. 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 de apoyo se deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente; el certificado médico apto para manipular alimentos, debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. 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.

Cantidad de talento humano

ITEM	DESCRIPCION	No PERSONAL	OBSERVACIÓN
1	COORDINADOR GENERAL	1	Un equipo por contrato
2	INGENIERO(A) DE ALIMENTOS Y/O NUTRICIONISTA	1	

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

3	PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONOMICAS O AFINES O PROFESIONAL CON EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL PAE	1	
4	APOYO TECNICO ADMINISTRATIVO	1	
5	COORDINADOR LOGISTICO	1	Personal debe estar en sitio
6	MANIPULADORES DE ALIMENTOS INTERNADO RURAL DE PUEBLO NUEVO (INTERNADO)	4	Personal debe estar en sitio
7	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE BOGOTA CACHIVERA	1	
8	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE TIMBO DE BETANIA	1	
9	MANIPULADOR DE ALIMENTOS INTERNADO RURAL DE MURUTINGA	1	
10	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL CEIMA CACHIVERA	1	
11	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE TAYAZU	1	
12	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE SANTACRUZ (INTERNADO)	1	

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
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 2027		
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 dia
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 unidad	Unidad	5 unidades x manipulador x mes
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% liquido 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 liquido 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	Paquetes x 6 unidades	1 paquete x 100 cupos cada 2 meses
Delantal de vinilo de goma impermeable tamaño 80 x 115cm, calibre 22	Unidad	1 unidades x manipuladora cada 5 meses

- **Combustible para la preparación de los alimentos:** se tendrá en cuenta leña como combustible para la preparación de alimentos teniendo en cuenta que los establecimientos educativos no cuentan con estufas de gas.

Establecimiento educativo	Tipo de combustible requerido	Observación

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

Centro Educativo Pueblo Nuevo	Leña	Para todas las escuelas rurales se adquirirá leña como combustible en cada comunidad.
Internado Rural de Pueblo Nuevo	Leña	

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, de la siguiente manera:

LEÑA		
Cantidad de raciones por establecimiento educativo		Cantidad de bultos de leña de 10 astillas x 1.2metros
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

- **Gastos Administrativos:** Se deberán incluir gastos administrativos que permitan la publicación del ciclo de menú, la ficha técnica de información general del PAE, y arriendo de la bodega de uso exclusivo del PAE.

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.

- **Transporte: Es importante tener en cuenta** 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 del municipio mediante transporte terrestre para Escuela Rural de Bogota Cachivera, Escuela Rural de Timbo De Betania, Internado Rural de Murutinga Escuela Rural Ceima Cachivera, Escuela Rural de Tayazu, y posterior transporte fluvial para la Escuela Rural De Santacruz (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

INTERNADO RURAL DE PUEBLO NUEVO	Semanal	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA RURAL DE BOGOTÁ CACHIVERA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA RURAL DE TIMBO DE BETANIA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
INTERNADO RURAL DE MURUTINGA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA RURAL CEIMA CACHIVERA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA RURAL TAYAZÚ	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA RURAL TRUBÓN	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA RURAL SANTACRUZ	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA RURAL WACARA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	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.

Proyectó,

Dayra Liney Manrique Torres
Nutricionista PAE ETC Vaupés

Francy Anyelit Hernández Galarza
Nutricionista PAE ETC Vaupés

Anexos:
-Acta de la mesa de trabajo concertación ciclo de menús Internado Rural de pueblo nuevo y Centro Educativo Pueblo Nuevo.
- 1. Minuta ración preparada en sitio - CAJM zona rural (Centro Educativo Pueblo Nuevo)
- 2. Minuta ración preparada en sitio – CA Almuerzo-Jornada única (Pueblo Nuevo).

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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. 21 del 2026

Fecha: 28 de septiembre de 2026	**Lugar o medio:** Instalaciones del Internado Rural de Pueblo Nuevo
Hora de Inicio: 08:00 am	**Hora de finalización:** 10:00 am
Dirigida por: Francy Anyelit Hernández Galarza	
Objetivo: Desarrollar mesas de trabajo orientadas a la revisión de los ciclos de veinte (20) menús del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) para la vigencia 2027, correspondientes al complemento alimentario tipo almuerzo del Internado Rural de Pueblo Nuevo y al Complemento Alimentario Jornada de la Mañana (CAJM) de las sedes educativas priorizadas del Centro Educativo Pueblo Nuevo, así como socializar y revisar los demás componentes del PAIP con un integrante de la Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Aledañas a Mitú (AATIAM), con el propósito de recopilar observaciones y propuestas de ajuste que contribuyan a fortalecer la pertinencia cultural, la aceptabilidad de las preparaciones y las condiciones de prestación del servicio de alimentación escolar.	

Agenda

1. Saludo y presentación de los participantes.
2. Contextualización de la Resolución 18858 de 2018 y del proceso de concertación del PAIP 2027.
3. Revisión participativa del ciclo de menús del complemento almuerzo con los estudiantes del Internado Rural de Pueblo Nuevo.
4. Recopilación de observaciones adicionales sobre la prestación del servicio de alimentación escolar.
5. Revisión del ciclo de menús del CAJM con el señor César Gutiérrez, integrante de AATIAM.
6. Socialización y revisión de los demás componentes del PAIP para la vigencia 2027.
7. Conclusiones, observaciones y compromisos.

Desarrollo

1. Saludo y presentación de los participantes

Siendo las 8:00 a. m. del día 28 de septiembre de 2026, se dio inicio a la mesa de trabajo en las instalaciones del Internado Rural de Pueblo Nuevo, ubicado en la comunidad de Pueblo Nuevo, municipio de Mitú, con el propósito de realizar la revisión participativa del ciclo de menús del Programa de Alimentación Escolar Indigena (PAE), en el marco del proceso de formulación y concertación del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) para la vigencia 2027.

Este primer espacio contó con la participación de estudiantes de diferentes grados de escolaridad, el docente Edwin Pérez, un dinamizador y personal de apoyo técnico, bajo la orientación de la nutricionista Francy Anyelit Hernández Galarza, integrante del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental del Vaupés, conforme a los registros de asistencia.

La profesional en nutrición brindó un saludo a los asistentes y agradeció su participación, resaltando la importancia de generar espacios en los cuales los estudiantes puedan expresar sus preferencias alimentarias, observaciones y recomendaciones frente a las preparaciones suministradas a través del Programa de Alimentación Escolar.

Asimismo, explicó que la jornada tendría dos momentos independientes. El primero estaría dirigido a la revisión del ciclo de menús del complemento almuerzo del Internado Rural de Pueblo Nuevo, mientras que, posteriormente, se realizaría un segundo espacio con el señor César Gutiérrez, integrante de AATIAM, para revisar el ciclo de menús del CAJM de las sedes educativas priorizadas del Centro Educativo Pueblo Nuevo y los demás componentes del PAIP 2027.

ASCH

2. Contextualización de la Resolución 18858 de 2018 y del PAIP

Seguidamente, la nutricionista Francy Anyelit Hernández Galarza realizó una contextualización general de la Resolución 18858 de 2018, mediante la cual se expiden los lineamientos técnicos-administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para pueblos indígenas.

Se explicó que el Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP), contemplado en el numeral 2.8 de la citada resolución, constituye una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos, teniendo en cuenta sus costumbres, tradiciones, hábitos alimentarios y particularidades culturales y territoriales.

Asimismo, se indicó que el PAIP contempla un conjunto de veinte (20) menús variados, completos y culturalmente pertinentes, acompañados de sus respectivas recetas o guías de preparación, listado de alimentos y lista de intercambios, promoviendo la incorporación de productos locales y preparaciones tradicionales.

En este sentido, se precisó que el Internado Rural de Pueblo Nuevo cuenta con jornada única, razón por la cual los estudiantes reciben un complemento alimentario tipo almuerzo, cuya planificación debe garantizar como mínimo un aporte del 30 % de las recomendaciones diarias de energía, tomando como referencia el grupo de edad de 9 a 13 años y 11 meses, conforme a los criterios establecidos para el PAE indígena.

De igual manera, se explicó que la revisión participativa de los ciclos de menús permite identificar las preparaciones de mayor y menor aceptación y recoger recomendaciones orientadas a mejorar el consumo de los alimentos, procurando conservar el cumplimiento de los criterios nutricionales establecidos para el programa.

3. Revisión participativa del ciclo de menús del complemento almuerzo del Internado Rural de Pueblo Nuevo

Posteriormente, se procedió a socializar el ciclo de veinte (20) menús implementados durante la vigencia 2026, organizado en cuatro (4) semanas, correspondiente al complemento alimentario tipo almuerzo, el cual fue tomado como referencia para la construcción de la propuesta alimentaria de la vigencia 2027.

La revisión se desarrolló de manera secuencial, abordando cada uno de los menús y sus respectivos componentes: sopa, alimento proteico, cereales, tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal, ensaladas o verduras calientes y bebidas.

Durante este ejercicio, los estudiantes participaron expresando sus preferencias alimentarias y formulando observaciones relacionadas principalmente con los métodos de preparación de algunos alimentos proteicos, acompañamientos y otras preparaciones incluidas en el ciclo.

Como resultado de la revisión, se identificaron propuestas de modificación que fueron incorporadas en el ciclo de menús planteado para la vigencia 2027, procurando conservar su estructura general y la inclusión de alimentos y preparaciones tradicionales del territorio, tales como pescado, quiñapira, muñica de pescado, casabe, fariña, yuca y plátano.

Entre los principales ajustes identificados se encuentran los siguientes:

Semana No. 1 – Menús 1 al 5

En el menú No. 1, los estudiantes solicitaron modificar la forma de preparación del alimento proteico, sustituyendo la pechuga desmechada por pechuga asada, manteniendo los demás componentes alimentarios.

En el menú No. 3, se propuso reemplazar la pechuga desmechada por carne de res asada. Asimismo, se ajustó la preparación de la ensalada, contemplando zanahoria, cebolla, tomate y ají.

En el menú No. 5, correspondiente a la preparación tradicional de quiñapira con pescado, se contempló la fariña como alternativa de acompañamiento junto con el casabe, manteniendo la presencia de alimentos propios del territorio.

Semana No. 2 – Menús 6 al 10

En el menú No. 8, se modificó el acompañamiento inicialmente contemplado, sustituyendo el puré de papa por papa frita, conservando la fariña como alternativa.

En el menú No. 9, correspondiente a la preparación tradicional de muñica de pescado, se contempló el casabe y la fariña como acompañamientos.

Semana No. 3 – Menús 11 al 15

En el menú No. 11, se ajustó la preparación de la ensalada, estableciendo tomate en cuadritos con limón.

En el menú No. 12, se modificó la presentación de la sopa de arveja seca con huevo, contemplando la preparación con huevo cocido.

Para los demás menús de esta semana se mantuvieron, en términos generales, las preparaciones propuestas, incluyendo alimentos como pescado, carne de cerdo, carne desmechada, arroz, papa, plátano y bebidas a base de frutas.

Semana No. 4 – Menús 16 al 20

En el menú No. 19, se modificó el alimento proteico inicialmente contemplado, sustituyendo la pechuga desmechada por carne de res en goulash.

Finalmente, en el **menú No. 20**, se ajustó la preparación de la sopa de frijol con huevo, estableciendo la presentación con huevo revuelto en lugar de huevo frito.

Una vez finalizada la revisión de los veinte (20) menús, se consolidó la propuesta ajustada para la vigencia 2027, teniendo en cuenta las observaciones expresadas por los estudiantes.

Se resaltó que las modificaciones propuestas deberán conservar el cumplimiento de los criterios técnicos y nutricionales, las porciones y las condiciones de calidad establecidas para el complemento alimentario tipo almuerzo, procurando favorecer la aceptabilidad de las preparaciones y el consumo de los alimentos suministrados.

Quedando el conformado el ciclo de menús complemento almuerzo para el Internado Rural de Pueblo Nuevo de la siguiente manera:

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:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
SOPA	SOPA DE PLÁTANO	SOPA DE ARVEJA SECA	SOPA DE PASTA	SOPA DE LENTEJAS	QUIÑAPIRA CON PESCADO
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA ASADA	HUEVO FRITO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE CERDO ASADA	
CEREALES	ARROZ CON VERDURA	ARROZ CON VERDURA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	CASABE/FARIÑA
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA DORADA / FARIÑA	TAJADA DE MADURO	PAPA SALADA / FARIÑA	PAPA FRITA / FARIÑA	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	CON ARROZ	TOMATE EN CUADROS	ENSALADA ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE Y AJÍ	TOMATE EN CUADROS	-
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CHIVE CON LIMON
SEMANA 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
SOPA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FRIJOL	SOPA DE PASTA	MUÑICA DE PESCADO	SOPA DE LENTEJAS
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO FRITO	HUEVO FRITO	CARNE DESMECHADA		PECHUGA ASADA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	ARROZ CON VERDURA	CASABE/ FARIÑA	ARROZ CON VERDURA
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACON / FARIÑA	MADURO COCIDO CON SALSA DULCE / FARIÑA	PAPA FRITA / FARIÑA		PAPA SALADA / FARIÑA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	PEPINO CON TOMATE	CON ARROZ	CON ARROZ	-	TOMATE EN CUADROS
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CHIVE DE LIMÓN	LIMONADA
SEMANA 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
SOPA	SOPA DE PASTA	SOPA DE ARVEJA SECA CON HUEVO COCIDO	SOPA DE PLATANO	QUIÑAPIRA CON PESCADO	SOPA DE LENTEJA
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO FRITO		CERDO CON VERDURA		CARNE DESMECHADA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	ARROZ BLANCO	CASABE/ FARIÑA	ARROZ CON VERDURA
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS	PATACÓN / FARIÑA	PAPA FRITA / FARIÑA	PURE DE PAPA / FARIÑA		YUCA FRITA / FARIÑA

ASCH

DE CEREAL					
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMÓN		TOMATE EN CUADRITOS CON LIMÓN	-	EN ARROZ
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	LIMONADA	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA
SEMANA 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
SOPA	SOPA DE AVENA	SOPA DE LENTEJAS	QUIÑAPIRA CON PESCADO	SOPA DE PASTA	SOPA DE FRÍJOL CON HUEVO REVUELTO
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO FRITO	CERDO ASADO		CARNE DE RES EN GOULASH	
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	CASABE/ FARIÑA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA / FARIÑA	PATACÓN / FARIÑA		PAPA SALADA / FARIÑA	TAJADA DE MADURO / FARIÑA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMÓN	-	ENSALADA PEPINO, TOMATE, LIMÓN	ENSALADA AGUACATE, TOMATE Y AJÍ
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CHIVÉ DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA

4. **Observaciones adicionales realizadas por los estudiantes sobre la prestación del servicio**

Durante el desarrollo de la mesa de trabajo, además de las observaciones relacionadas con el ciclo de menús, los estudiantes manifestaron algunas apreciaciones frente a las condiciones de prestación del servicio de alimentación escolar.

Disponibilidad de menaje: Los estudiantes señalaron que no se cuenta con suficiente menaje para el desarrollo de las actividades de preparación y servido de los alimentos, situación que consideran importante mejorar para facilitar la operación del servicio.

La observación fue recogida para su consideración dentro de las actividades de seguimiento a las condiciones de prestación del servicio.

Utilización de los espacios destinados al comedor: El docente Edwin Pérez manifestó que los estudiantes no hacen uso del otro espacio destinado como comedor escolar, debido a que prefieren sentarse al aire libre durante el consumo de los alimentos.

Esta apreciación fue recogida como una manifestación de preferencia por parte de los estudiantes, reconociendo la importancia de que los espacios utilizados para el consumo del complemento alimentario garanticen condiciones adecuadas de higiene, seguridad y comodidad.

Contenido de sal y azúcar en las preparaciones: Adicionalmente, los estudiantes realizaron observaciones relacionadas

ASCH

con las cantidades de sal y azúcar utilizadas en algunas de las preparaciones suministradas.

Frente a ello, la nutricionista Francy Anyelit Hernández Galarza explicó que, en concordancia con la promoción de hábitos y estilos de vida saludables contemplada dentro de los objetivos del Programa de Alimentación Escolar, las cantidades de sal y azúcar empleadas en las preparaciones deben mantenerse moderadas, evitando su utilización en exceso.

Asimismo, manifestó que estas recomendaciones buscan contribuir a la formación de hábitos alimentarios saludables desde la etapa escolar, favoreciendo la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, como la hipertensión arterial, la diabetes mellitus tipo 2 y las enfermedades cardiovasculares, entre otras.

En este sentido, se resaltó que el PAE no solamente busca contribuir al aporte alimentario y nutricional de los estudiantes durante la jornada académica, sino también fomentar prácticas de alimentación que favorezcan su bienestar y calidad de vida.

Una vez finalizada la revisión del ciclo de menús y recogidas las observaciones adicionales, se agradeció la participación de los estudiantes, el docente y demás asistentes, dando por terminado este primer espacio de trabajo a las 9:00 a. m.

5. Revisión del ciclo de menús del CAJM de las sedes educativas priorizadas del Centro Educativo Pueblo Nuevo con el integrante de AATIAM

Posteriormente, se desarrolló un segundo espacio de trabajo con la participación del señor César Gutiérrez, integrante del Comité Dinamizador del PAE de la Escuela Rural de Ceima Cachivera y perteneciente a la Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Aledañas a Mitú (AATIAM), con quien se dio continuidad al proceso de revisión del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) para la vigencia 2027, en lo correspondiente a las sedes educativas priorizadas del Centro Educativo Pueblo Nuevo comprendidas en este ejercicio.

Inicialmente, la nutricionista Francy Anyelit Hernández Galarza explicó que dichas sedes educativas reciben un Complemento Alimentario Jornada de la Mañana (CAJM), cuya planificación debe garantizar como mínimo un aporte del 20 % de las recomendaciones diarias de energía, de acuerdo con los criterios establecidos en la Resolución 18858 de 2018.

Seguidamente, se socializó el ciclo de veinte (20) menús implementados durante la vigencia 2026, revisando las preparaciones, los componentes alimentarios y la inclusión de alimentos propios del territorio, con el propósito de identificar observaciones y propuestas de ajuste para la vigencia 2027.

Durante la revisión, el señor César Gutiérrez manifestó la importancia de contar con una mayor variedad de frutas dentro del ciclo de menús, señalando que, en algunas ocasiones, las naranjas suministradas a los establecimientos educativos no se encontraban en un grado de madurez adecuado para su consumo.

Asimismo, expresó su interés en que se incluyeran otras opciones de frutas, entre ellas la manzana, con el propósito de diversificar la oferta alimentaria y favorecer la aceptabilidad del complemento por parte de los estudiantes.

Frente a esta apreciación, la nutricionista Francy Anyelit Hernández Galarza propuso incorporar la manzana de manera específica dentro del ciclo de menús, considerando que en el ciclo de la vigencia 2026 se encontraba contemplada la denominación general de fruta entera en cosecha, la cual permitía suministrar diferentes frutas según su disponibilidad.

En atención a la observación presentada, se estableció como propuesta de ajuste para la vigencia 2027 la inclusión de

ASCH

manzana en el menú No. 2, sustituyendo la denominación fruta entera en cosecha.

Quedando de la siguiente manera el ciclo de menús vigencia 2027 para los estudiantes de la zona rural perteneciente al Centro Educativo Pueblo Nuevo: Murutinga, Bogotá Cachivera y Timbó de Betania, Wacará, Santacruz, Trubón, Tayazú:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	CASABE	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	MANZANA	-	-	-
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	COLADA DE PLÁTANO	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS REVUELTOS CON ATUN Y FARIÑA	ATÚN	HUEVOS REVUELTOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	AREPA DE TRIGO	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	PASTAS GUISADAS	PATACON
FRUTA	-	-	-	-	-
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AGUAPANELA CON LECHE	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	AGUAPANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	HUEVO CON ATUN EN TORTILLA	HUEVOS REVUELTOS	ATUN	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTAS GUISADAS	ARROZ	PATACON	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
FRUTA	-	-	-	-	-
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	ATÚN	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO CON FARIÑA	ATÚN
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTAS GUISADAS	ARROZ BLANCO	CASABE	PAPA FRITA	ARROZ CON FIDEOS
FRUTA	-	-	-	-	-

6. Socialización y revisión de los demás componentes del PAIP 2027 con el integrante de AATIAM

ASCH

Una vez finalizada la revisión del ciclo de menús del CAJM, se dio continuidad a este segundo espacio de trabajo mediante la socialización de los demás componentes contemplados en el Plan Alimentario Indígena Propio para la vigencia 2027.

La profesional en nutrición explicó que el proceso de concertación no se limita únicamente a la definición de los alimentos y preparaciones que conforman los ciclos de menús, sino que también contempla aspectos relacionados con las condiciones de operación del servicio de alimentación escolar, teniendo en cuenta las particularidades geográficas, culturales y logísticas de los territorios indígenas.

Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos

Se socializaron las condiciones generales que deben garantizarse durante los procesos de recepción, almacenamiento, conservación, preparación y transporte de los alimentos, destacando la importancia de prevenir la contaminación y el deterioro de las materias primas.

Asimismo, se abordaron aspectos relacionados con la organización de los espacios destinados al almacenamiento, la identificación de productos, el control de inventarios, la rotación de alimentos, el manejo de productos no conformes y la separación de los elementos de aseo respecto de las materias primas alimentarias.

En cuanto a los mecanismos de conservación, se hizo referencia a prácticas tradicionales como el moqueado o ahumado y el salado de alimentos, reconociendo la importancia de los conocimientos ancestrales y de las condiciones propias de cada comunidad.

De igual manera, se resaltó la necesidad de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas durante la manipulación y preparación de los alimentos.

Preparaciones tradicionales y guías de preparación

Se revisaron aspectos generales relacionados con las recetas o guías de preparación de los alimentos que conforman el ciclo de menús, resaltando la importancia de conservar las prácticas alimentarias tradicionales y promover la utilización de productos propios del territorio.

Se explicó que las preparaciones deben responder tanto a las costumbres alimentarias de las comunidades como a los criterios de calidad, inocuidad y aporte nutricional establecidos para el programa.

Condiciones de acceso, logística y transporte

Posteriormente, se socializaron las condiciones geográficas y de acceso a los establecimientos educativos priorizados, destacando que el transporte de alimentos e insumos puede requerir desplazamientos terrestres, fluviales o combinados, de acuerdo con la ubicación de las comunidades.

Se resaltó la importancia de considerar los tiempos de desplazamiento, las condiciones climáticas, el estado de las vías y la disponibilidad de medios de transporte durante la planeación del abastecimiento, especialmente para garantizar el suministro oportuno de alimentos perecederos.

Compra local

Se abordó el componente de compra local, destacando la importancia de promover la adquisición de alimentos producidos o disponibles en las comunidades indígenas, teniendo en cuenta el calendario ecológico, los periodos de cosecha y la capacidad de producción del territorio.

Se resaltó la pertinencia de incorporar alimentos tradicionales como casabe, fariña, yuca, plátano, pescado y frutas de cosecha, siempre que se cumplan las condiciones de disponibilidad, calidad y suministro requeridas para la operación.

Asimismo, se explicó que la compra local contribuye al fortalecimiento de las economías comunitarias y a la preservación de las prácticas alimentarias propias de los pueblos indígenas.

Talento humano

Se socializó la estructura general del talento humano requerido para la operación del programa, incluyendo los perfiles relacionados con coordinación, nutrición, administración, apoyo logístico y personal manipulador de alimentos.

Se indicó que la definición del personal debe responder a las necesidades de atención, la cobertura y las condiciones de operación de los establecimientos educativos priorizados.

Dotación y elementos de aseo

Se revisaron los aspectos relacionados con la dotación del personal manipulador de alimentos, destacando la importancia de contar con uniformes, gorros, tapabocas, calzado adecuado y demás elementos necesarios para desarrollar las actividades de manipulación en condiciones higiénico-sanitarias apropiadas.

De igual manera, se socializó la necesidad de disponer de elementos de aseo y desinfección suficientes para garantizar la limpieza de instalaciones, equipos, utensilios y superficies en contacto con los alimentos.

Combustible, gastos administrativos y periodicidad de entregas

Finalmente, se revisaron aspectos relacionados con el suministro de combustible para la preparación de los alimentos, los gastos administrativos requeridos para la operación y la periodicidad de entrega de materias primas, elementos de aseo, dotación y demás insumos.

Se explicó que estos componentes deben planearse considerando el número de estudiantes atendidos, los medios de transporte disponibles, las condiciones de acceso y las particularidades de los establecimientos educativos.

Durante la socialización de los diferentes componentes, el señor César Gutiérrez manifestó estar de acuerdo, en términos generales, con la información presentada, sin formular observaciones adicionales diferentes a las relacionadas con la variedad de frutas y las condiciones de madurez de algunas de las suministradas durante la operación.

Se resaltó que las observaciones y aportes recopilados durante la mesa de trabajo constituyen un insumo fundamental para el proceso de revisión, ajuste y consolidación del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) para la vigencia 2027, permitiendo incorporar las recomendaciones de los participantes y fortalecer la pertinencia cultural y territorial de sus diferentes componentes, en el marco del proceso de concertación con las comunidades indígenas.

7. **Consolidación de observaciones y finalización de la jornada**

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:

Una vez finalizada la revisión de los ciclos de menús y demás componentes del PAIP, la nutricionista Francy Anyelit Hernández Galarza agradeció la participación y los aportes realizados durante los dos espacios de trabajo desarrollados en la jornada.

Se resaltó que las observaciones formuladas por los estudiantes del Internado Rural de Pueblo Nuevo permitieron identificar modificaciones a determinadas preparaciones del complemento almuerzo, así como aspectos relacionados con las condiciones de prestación del servicio.

De igual manera, se destacó que la participación del señor César Gutiérrez permitió recoger recomendaciones relacionadas con la variabilidad y las condiciones de madurez de las frutas suministradas en el CAJM de las sedes educativas priorizadas del Centro Educativo Pueblo Nuevo, dando lugar a la propuesta de inclusión de manzana en el menú No. 2 para la vigencia 2027.

Finalmente, se indicó que las observaciones y propuestas de modificación recogidas durante la jornada serán consideradas en el proceso de ajuste y consolidación del documento PAIP 2027, para continuar con las etapas de revisión técnica, concertación y aprobación que correspondan.

Con lo anterior, se dio por finalizada la jornada.

Conclusiones y Observaciones

Primer espacio: Internado Rural de Pueblo Nuevo – complemento almuerzo

- Se realizó una mesa de trabajo participativa entre las 8:00 a. m. y las 9:00 a. m., con estudiantes y demás asistentes del Internado Rural de Pueblo Nuevo, orientada exclusivamente a la revisión del ciclo de veinte (20) menús correspondientes al complemento alimentario tipo almuerzo para la vigencia 2027.
- Como resultado de la revisión, los estudiantes propusieron modificaciones relacionadas principalmente con alimentos proteicos, métodos de preparación, acompañamientos y ensaladas, las cuales fueron incorporadas en la propuesta del ciclo de menús para la vigencia 2027.
- Se mantuvo la inclusión de alimentos y preparaciones tradicionales del territorio, como pescado, quiñapira, muñica de pescado, casabe, fariña, yuca y plátano, promoviendo la pertinencia cultural de la alimentación escolar.
- Los estudiantes manifestaron observaciones relacionadas con la insuficiencia de menaje para la preparación y el servido de alimentos, así como su preferencia por consumir el complemento alimentario al aire libre.
- Frente a las apreciaciones relacionadas con el contenido de sal y azúcar de algunas preparaciones, se brindó orientación nutricional sobre la importancia de moderar su consumo, en el marco de la promoción de hábitos y estilos de vida saludables y la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

Segundo espacio: CAJM de las sedes educativas priorizadas del Centro Educativo Pueblo Nuevo – revisión con integrante de AATIAM

- Posteriormente, se desarrolló un espacio de trabajo con el señor César Gutiérrez, integrante del Comité Dinamizador del PAE de la Escuela Rural de Ceima Cachivera y perteneciente a AATIAM, con quien se revisó el ciclo de menús del CAJM correspondiente a las sedes educativas priorizadas del Centro Educativo Pueblo Nuevo.
- Durante este segundo espacio, el participante recomendó incrementar la variedad de frutas, teniendo en cuenta que algunas naranjas suministradas no presentaban un grado de madurez adecuado. Asimismo, solicitó considerar la

ASCH

inclusión de manzana, por lo cual se estableció como propuesta de ajuste su incorporación en el menú No. 2 para la vigencia 2027, en reemplazo de la denominación fruta entera en cosecha.

- Se socializaron y revisaron los demás componentes del PAIP relacionados con almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, preparaciones tradicionales, compra local, talento humano, dotación, elementos de aseo, combustible, gastos administrativos y periodicidad de entregas.
- El señor César Gutiérrez manifestó conformidad general con la información socializada, sin presentar observaciones adicionales diferentes a las relacionadas con el componente de frutas.
- Se estableció la necesidad de incorporar las observaciones y propuestas recogidas durante ambos espacios de trabajo en el proceso de ajuste del PAIP para la vigencia 2027, aclarando que la jornada correspondió a un ejercicio de revisión y recopilación de aportes, sin constituir la aprobación definitiva de los ciclos de menús ni de los demás componentes del plan.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Incorporar las modificaciones propuestas por los estudiantes del Internado Rural de Pueblo Nuevo en el ciclo de veinte (20) menús del complemento almuerzo para la vigencia 2027.	Equipo PAE – Secretaria de Educación Departamental del Vaupés	30/09/2026
2	Incorporar en la propuesta del ciclo de menús del CAJM para la vigencia 2027 la manzana en el menú No. 2, en reemplazo de la denominación fruta entera en cosecha, conforme a la observación presentada durante el espacio de revisión con el integrante de AATIAM.	Equipo PAE – Secretaría de Educación Departamental del Vaupés	30/09/2026
3	Revisar y consolidar las observaciones recopiladas sobre los demás componentes del PAIP para continuar con el proceso de concertación de la vigencia 2027.	Equipo PAE – Secretaría de Educación Departamental del Vaupés	30/09/2026

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 - ciclo de menus (PAIP 2027) - Internado Rural de pueblo Nuevo y AATIAM

FECHA: 28 de septiembre de 2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Sari camila Espitia	sexto	Pueblo Nuevo	Sary
2	César Gutiérrez Ortiz	Dinamizador	Cerro Cachivera	
3	Maryi Hasleidy Mosquera	Once	Pueblo Nuevo	Maryi
4	Jeison Andres lopez	Quinto	Pueblo nuevo	Jeison.
5	Uribe Acuña Gil de Jesus	Septimo	P.b N.V.	
6	Yoneida Liliana Ramirez	Noveno	Pueblo Nuevo	yoneida
7	Karina Herleida Gonzalez	octavo	Pueblo	Karina
8	Andrés Felipe Andrade Ortiz	Décimo	Pueblo Nuevo	
9	EDWSN PEREZ P	DOCENTE	PUEBLO NUEVO	EDWSN P.
10	Paola Contreras	Apoyo tecnico	Pueblo nuevo	
11	Francy Anyelit Hernandez	Nutricionista	SED - cobertura PAE	Anyelit H
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

REPORTE CICLOS DE MENÚS - COMPLEMENTO ALIMENTARIO - ALMUERZO					
ENTIDAD TERRITORIAL:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL				
MUNICIPIO	MITÚ				
SEDE EDUCATIVA	INTERNADO RURAL DE PUEBLO NUEVO				
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si				
GRUPO ÉTNICO	**Indigena**				
ZONAL	**AATICAM**				
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio				
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
SOPA	SOPA DE PLÁTANO	SOPA DE ARVEJA SECA	SOPA DE PASTA	SOPA DE LENTEJAS	QUIÑAPIRA CON PESCADO
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA ASADA	HUEVO FRITO	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE CERDO ASADA	
CEREALES	ARROZ CON VERDURA	ARROZ CON VERDURA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	CASABE/FARIÑA
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA DORADA / FARIÑA	TAJADA DE MADURO	PAPA SALADA / FARIÑA	PAPA FRITA / FARIÑA	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	CON ARROZ	TOMATE EN CUADROS	ENSALADA ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE Y AJÍ	TOMATE EN CUADROS	-
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CHIVE CON LIMON
SEMANA 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
SOPA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FRIJOL	SOPA DE PASTA	MUÑICA DE PESCADO	SOPA DE LENTEJAS
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO FRITO	HUEVO FRITO	CARNE DESMECHADA		PECHUGA ASADA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	ARROZ CON VERDURA	CASABE/ FARIÑA	ARROZ CON VERDURA
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACON / FARIÑA	MADURO COCIDO CON SALSA DULCE / FARIÑA	PAPA FRITA / FARIÑA		PAPA SALADA / FARIÑA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	PEPINO CON TOMATE	CON ARROZ	CON ARROZ		TOMATE EN CUADROS
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CHIVE DE LIMÓN	LIMONADA
SEMANA 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
SOPA	SOPA DE PASTA	SOPA DE ARVEJA SECA CON HUEVO COCIDO	SOPA DE PLATANO	QUIÑAPIRA CON PESCADO	SOPA DE LENTEJA
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO FRITO		CERDO CON VERDURA		CARNE DESMECHADA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	ARROZ BLANCO	CASABE/ FARIÑA	ARROZ CON VERDURA
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACÓN / FARIÑA	PAPA FRITA / FARIÑA	PURE DE PAPA / FARIÑA		YUCA FRITA / FARIÑA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMÓN		TOMATE EN CUADRITOS CON LIMÓN	-	EN ARROZ
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	LIMONADA	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA
SEMANA 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
SOPA	SOPA DE AVENA	SOPA DE LENTEJAS	QUIÑAPIRA CON PESCADO	SOPA DE PASTA	SOPA DE FRÍJOL CON HUEVO REVUELTO
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO FRITO	CERDO ASADO		CARNE DE RES EN GOULASH	
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA	CASABE/ FARIÑA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA / FARIÑA	PATACÓN / FARIÑA		PAPA SALADA / FARIÑA	TAJADA DE MADURO / FARIÑA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMÓN	-	ENSALADA PEPINO, TOMATE, LIMÓN	ENSALADA AGUACATE, TOMATE Y AJÍ
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA		
FIRMA	Anyelit Hernández G.			MATRÍCULA PROFESIONAL	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	Grupo I, cereales, raíces, tuberculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	58,8	40	66,40	0,48	0,08	15,72	3,2	0,16	10,4
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	29,10	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24	3
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PECHUGA ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	166,00	20,7	9,2	0,1	11	0,7	63
			Aceite de soya	D012	6,0	6	54,00	0	6	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y plátanos Grupo II Frutas y verduras	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A030	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Habichuela, cruda	B052	11,1	10	4,30	0,21	0	0,72	4	0,1	0,6
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		YUCA DORADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	87,5	70	111,30	0,63	0,21	26,18	11,2	0,21	9,8
			Aceite de soya	D012	6,0	6	54,00	0	6	0	0	0	0
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Tomate de árbol amarillo, crudo	C081	100,0	60	34,80	1,02	0,06	7,5	6	0,48	0,6
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						478,5	918,24	29,61	27,01	136,00	72,66	3,14	680,50
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	62,4	342,4	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							41%	38%	43%	40%	7%	36%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernandez

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	Grupo I, cereales, raíces, tubérculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	T003	40,0	40	149,60	9,56	0,44	24,08	24	1,84	6
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	29,4	20	33,20	0,24	0,04	7,86	1,6	0,08	5,2
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	147,1	100	166,00	1,2	0,2	39,3	8	0,4	26
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II Frutas y verduras	TOMATE EN CUADROS	Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Limón, crudo	C044	20,0	10	4,40	0,03	0,03	0,93	1,9	0,05	0,4
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Maracuyá, cruda	C056	187,5	60	36,00	0,9	0,3	7,44	5,4	1,02	3,6
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						436,4	875,74	23,454	21,756	141,88	92,436	5,2182	665,514
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							39%	30%	35%	41%	8%	60%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: SI
GRUPO ÉTNICO: Indígena
ZONAL: AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo
NIVEL: Secundaria
MENÚ No.: 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	Grupo I, cereales, raíces, tubérculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10	37,10	1,3	0,15	7,47	2,5	0,39	0,6
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	88,80	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32	4
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B130	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DE RES ASADA	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	139,00	21,8	5,7	0	6	2,7	51
			Aceite de soya	D012	6,0	6	54,00	0	6	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2,5	1	0,37	0,012	0,001	0,068	0,57	0,005	0,25
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PAPA SALADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	77,60	1,6	0,16	16,72	6,4	0,64	8
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	106,50	0,51	0,06	24,99	12	0,33	0,3
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II Frutas y verduras	ENSALDA DE AGUCATE, TOMATE Y AJI	Aguacate Lorena, crudo	C002	26,0	20	35,80	0,32	2,66	2	2	0,08	1,2
			Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Ají rojo, crudo	B008	1,1	1	0,80	0,017	0,004	0,166	0,19	0,011	0,08
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Maracuyá, cruda	C056	187,5	60	36,00	0,9	0,3	7,44	5,4	1,02	3,6
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						479,9	841,46	32,353	20,446	128,044	57,866	6,4107	813,399
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							37%	41%	33%	37%	5%	74%	54%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernandez G.

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	Grupo I, cereales, raíces, tubérculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40	154,80	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88	10,8
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	29,10	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24	3
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DE CERDO ASADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	100,0	100	140,00	21,4	6	0,2	17	0,8	52
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARRROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Habichuela, cruda	B052	11,1	10	4,30	0,21	0	0,72	4	0,1	0,6
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PAPA FRITA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	111,1	100	97,00	2	0,2	20,9	8	0,8	10
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	106,50	0,51	0,06	24,99	12	0,33	0,3
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II Frutas y verduras	TOMATE EN CUADROS	Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Limón, crudo	C044	20,0	10	4,40	0,03	0,03	0,93	1,9	0,05	0,4
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Piña, cruda	C072	109,1	60	33,60	0,36	0,06	7,44	9,6	0,3	1,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						527,9	973,28	39,031	22,089	146,713	97,256	6,3427	827,309
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							43%	50%	35%	43%	9%	73%	55%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	QUIÑAPIRA CON PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	192,3	150	159,00	27,15	5,7	0	27	2,1	0
			Ají rojo, crudo	8008	1,1	1	0,80	0,017	0,004	0,166	0,19	0,011	0,08
			Sal	1015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREALES Y DERIVADOS	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	100,0	100	341,00	1,6	0,2	83,3	30	0,3	0
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	CHIVE DE LIMON	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	106,50	0,51	0,06	24,99	12	0,33	0,3
			Limón, crudo	C044	40,0	20	8,80	0,06	0,06	1,86	3,8	0,1	0,8
TOTAL MENÚ						321,5	687,1	29,677	6,064	126,976	81,11	3,0625	195,285
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							31%	38%	10%	37%	7%	35%	13%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernandez G.
MATRÍCULA PROFESIONAL	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	Grupo I, cereales, raíces, tubérculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	10,0	10	35,30	0,67	0,04	8,01	0,9	0,08	0,2
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	38,80	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32	4
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PESCADO FRITO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	128,2	100	106,00	18,1	3,8	0	18	1,4	0
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS		PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	117,6	80	132,80	0,96	0,16	31,44	6,4	0,32	20,8
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II Frutas y verduras	PEPINO CON TOMATE	Pepino Cohombro, crudo	B077	26,7	20	2,80	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06	0,4
			Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Limón, crudo	C044	10,0	5	2,20	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
CEREALES Y DERIVADOS	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	LIMONADA	Limón, crudo	C044	50,0	25	11,00	0,075	0,075	2,325	4,75	0,125	1
			Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
TOTAL MENÚ						461,9	867,72	26,381	21,589	139,279	77,056	4,4747	780,009
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							39%	34%	35%	41%	7%	51%	52%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernandez G
MATRÍCULA PROFESIONAL	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	Grupo I, cereales, raíces, tubérculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE FRIJOL	Frijol bola roja, crudo	T006	50,0	50	185,50	10,7	0,6	29,35	62,5	3,55	7,5
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	29,4	20	33,20	0,24	0,04	7,86	1,6	0,08	5,2
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
CEREALES	Grupo I, cereales, raíces, tubérculos, plátanos	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Habichuela, cruda	B052	11,1	10	4,30	0,21	0	0,72	4	0,1	0,6
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TUBÉRCULOS		MADURO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	117,6	80	132,80	0,96	0,16	31,44	6,4	0,32	20,8
			canela	U01	2,0	2							
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Panela	K033	3,0	3	10,92	0,018	0,003	2,706	1,26	0,147	1,17
CEREALES		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Lulo, crudo	C045	100,0	60	28,80	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						409,2	917,56	23,682	19,579	153,396	133,848	6,2746	580,422
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							41%	30%	31%	45%	12%	72%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernandez G.
MATRÍCULA PROFESIONAL	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	Grupo I, cereales, raíces, tubérculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10	37,10	1,3	0,15	7,47	2,5	0,39	0,6
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	38,80	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32	4
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	80,0	80	111,20	17,44	4,56	0	4,8	3,16	40,8
			Tomate, crudo	B103	12,5	10	2,30	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05	0,6
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Habichuela, cruda	B052	11,1	10	4,30	0,21	0	0,72	4	0,1	0,6
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TUBÉRCULO		PAPA FRITA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	111,1	100	97,00	2	0,2	20,9	8	0,8	10
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
CEREAL		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60	42,60	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	1,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						474,7	833,03	27,871	22,554	124,493	65,758	5,1371	729,497
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							37%	35%	36%	36%	6%	59%	49%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	Angie Hernandez G
MATRÍCULA PROFESIONAL	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUNICA DE PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	192,3	150	159,00	27,15	5,7	0	27	2,1	0
			Almidón de yuca, crudo	B013	10,0	10	34,00	0,04	0,04	8,36	2,7	0,04	3,1
			Ají rojo, crudo	B008	0,6	0,5	0,40	0,0085	0,002	0,083	0,095	0,0055	0,04
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
CEREALES Y DERIVADOS	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	100,0	100	341,00	1,6	0,2	83,3	30	0,3	0
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos GRUPO II. Frutas y verduras	CHIVE DE LIMON	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	106,50	0,51	0,06	24,99	12	0,33	0,3
			Limón, crudo	C044	40,0	20	8,80	0,06	0,06	1,86	3,8	0,1	0,8
TOTAL MENÚ						330,7	720,7	29,7085	6,102	135,253	83,643	3,0961	82,002
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							32%	38%	10%	40%	8%	36%	5%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernandez G

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	SOPA DE LENTEJA	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40	154,80	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88	10,8
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	29,10	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24	3
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PECHUGA ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	166,00	20,7	9,2	0,1	11	0,7	63
			Aceite de soya	D012	6,0	6	54,00	0	6	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		PAPA SALADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	77,60	1,6	0,16	16,72	6,4	0,64	8
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
ENSALDA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	TOMATE EN CUADRITOS	Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Limón, crudo	C044	20,0	10	4,40	0,03	0,03	0,93	1,9	0,05	0,4
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	LIMONADA	Limón, crudo	C044	50,0	25	11,00	0,075	0,075	2,325	4,75	0,125	1
			Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
TOTAL MENÚ						470,9	932,42	37,976	21,294	139,914	88,806	6,8197	843,109
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							42%	48%	34%	41%	8%	78%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernandez G. | MATRÍCULA PROFESIONAL: 1006998899

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: VAUPÉS

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: SI

GRUPO ÉTNICO: Indígena

ZONAL: AATICAM

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

NIVEL: Secundaria

MENÚ No.: 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10	37,10	1,3	0,15	7,47	2,5	0,39	0,6
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	38,80	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32	4
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PESCADO FRITO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	128,2	100	106,00	18,1	3,8	0	18	1,4	0
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TUBERCULO		PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	117,6	80	132,80	0,96	0,16	31,44	6,4	0,32	20,8
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
CEREAL		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
ENSALADA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMON	Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Limón, crudo	C044	10,0	5	2,20	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Tomate de árbol amarillo, crudo	C081	100,0	60	34,80	1,02	0,06	7,5	6	0,48	0,6
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						464,9	849,48	27,736	21,644	133,358	67,906	4,1077	771,809
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							38%	35%	35%	39%	6%	47%	51%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernández G

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	T003	40,0	40	149,60	9,56	0,44	24,08	24	1,84	6
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	29,10	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24	3
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos.	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		PAPAS FRITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	111,1	100	97,00	2	0,2	20,9	8	0,8	10
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Lulo, crudo	C045	100,0	60	28,80	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						433,4	830,44	24,384	18,526	134,7	98,136	5,1882	642,314
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,361111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							37%	31%	30%	39%	9%	60%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernández

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	58,8	40	66,40	0,48	0,08	15,72	3,2	0,16	10,4
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	29,10	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24	3
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	1,6	0,15	0,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CERDO CON VERDURA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	80,0	80	112,00	17,12	4,8	0,16	13,6	0,64	41,6
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10,5	10	4,00	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03	0,4
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	1,6	0,15	0,5
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		PURE DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	111,1	100	97,00	2	0,2	20,9	8	0,8	10
			Crema de leche	G001	15,0	15	49,50	0,315	5,25	0,255	10,2	0	6,9
			Cilantro, crudo	B035	5,6	5	2,20	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09	2,1
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
ENSALADA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMON	Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Limón, crudo	C044	10,0	5	2,20	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	LIMONADA	Limón, crudo	C044	50,0	25	11,00	0,075	0,075	2,325	4,75	0,125	1
			Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
TOTAL MENÚ						504,9	863,82	27,183	20,959	137,879	95,156	4,4447	833,209
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							38%	35%	34%	40%	9%	51%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

FIRMA: Angel Hernandez G

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	QUIÑAPIRA CON PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	192,3	150	159,00	27,15	5,7	0	27	2,1	0
			Ají rojo, crudo	B008	1,1	1	0,80	0,017	0,004	0,166	0,19	0,011	0,08
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cerelaes, raices, tuberculos y platanos.	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	100,0	100	341,00	1,6	0,2	83,3	30	0,3	0
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	CHIVE DE LIMON	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	106,50	0,51	0,06	24,99	12	0,33	0,3
			Limón, crudo	C044	40,0	20	8,80	0,06	0,06	1,86	3,8	0,1	0,8
TOTAL MENÚ						321,5	687,1	29,677	6,064	126,976	81,11	3,0625	195,285
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							31%	38%	10%	37%	7%	35%	13%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA		
FIRMA	Anyelit Hernandez G.	MATRÍCULA PROFESIONAL	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE LENTEJA	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40	154,80	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88	10,8
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	29,10	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24	3
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALEMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	80,0	80	111,20	17,44	4,56	0	4,8	2,16	40,8
			Tomate, crudo	B103	12,5	10	2,30	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05	0,6
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
		YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	100,0	80	127,20	0,72	0,24	29,92	12,8	0,24	11,2
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60	42,60	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	1,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						463,9	966,93	34,121	22,784	147,633	83,466	6,8847	429,049
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							43%	43%	37%	43%	8%	79%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL 1006998899

HSA

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: VAUPÉS

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: SI

GRUPO ÉTNICO: Indígena

ZONAL: AATICAM

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

NIVEL: Secundaria

MENÚ No.: 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	GRUPO I. Cerelaes, raices, tuberculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE AVENA	Harina de avena, cruda	A029	10,0	10	41,40	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	1,9
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	38,80	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32	4
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PESCADO FRITO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	128,2	100	106,00	18,1	3,8	0	18	1,4	0
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cerelaes, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		PURE DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	111,1	100	97,00	2	0,2	20,9	8	0,8	10
			Crema de leche	G001	15,0	15	49,50	0,315	5,25	0,255	10,2	0	6,9
			Cilantro, crudo	B035	5,6	5	2,20	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09	2,3
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
ENSALADA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	ZANAHORIA RAYADA CON LIMON	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	58,8	50	23,50	0,35	0,05	4,75	13,5	0,2	17,5
			Limón, crudo	C044	10,0	5	2,20	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Piña, cruda	C072	109,1	60	33,60	0,36	0,06	7,44	9,6	0,1	1,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						529,7	842,38	28,886	22,704	126,388	101,958	4,6071	711,447
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							38%	37%	36%	37%	9%	53%	47%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernandez G.

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40	154,80	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88	10,8
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	29,10	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24	3
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DE CERDO ASADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	100,0	100	140,00	21,4	6	0,2	17	0,8	52
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	3,0	0,2	1,80	0	0,2	0	0	0	0
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos.	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	117,6	80	132,80	0,96	0,16	31,44	6,4	0,32	20,8
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
ENSALADA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	TOMATE EN CUADROS	Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Limón, crudo	C044	10,0	5	2,20	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Lulo, crudo	C045	100,0	60	28,80	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						393,6	946,98	38,366	19,244	147,188	86,706	5,8377	835,909
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							42%	49%	31%	43%	8%	67%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernández G

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	QUIÑAPIRA CON PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	192,3	150	159,00	27,15	5,7	0	27	2,1	0
			Ají rojo, crudo	B008	1,1	1	0,80	0,017	0,004	0,166	0,19	0,011	0,08
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cerelaes, raices, tuberculos y platanos.	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	100,0	100	341,00	1,6	0,2	83,3	30	0,3	0
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	CHIVE DE LIMON	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	106,50	0,51	0,06	24,99	12	0,33	0,3
			Limón, crudo	C044	40,0	20	8,80	0,06	0,06	1,86	3,8	0,1	0,8
TOTAL MENÚ						321,5	687,1	29,677	6,064	126,976	81,11	3,0625	195,285
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							31%	38%	10%	37%	7%	35%	13%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	Angelit Hernandez G.
MATRÍCULA PROFESIONAL	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10	37,10	1,3	0,15	7,47	2,5	0,39	0,6
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	38,80	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32	4
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	9,90	0,59	0,03	1,55	3,6	0,15	0,5
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2	0,08	0,1
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DE RES EN GOULASH	Res, carne magra, cruda	F099	80,0	80	111,20	17,44	4,56	0	4,8	2,16	40,8
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10,5	10	4,00	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03	0,4
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Habichuela, cruda	B052	16,7	15	6,45	0,315	0	1,08	6	0,15	0,9
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		PAPA SALADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	77,60	1,6	0,16	16,72	6,4	0,64	8
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
ENSALDA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y LIMON	Pepino Cohombro, crudo	B077	26,7	20	2,80	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06	0,4
			Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Limón, crudo	C044	10,0	5	2,20	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Piña, cruda	C072	109,1	60	33,60	0,36	0,06	7,44	9,6	0,3	1,8
			Azúcar blanco, granulado	E003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ						492,9	753,23	27,681	15,444	121,838	73,006	5,2877	806,209
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							34%	35%	25%	36%	7%	61%	54%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos. GRRPO II. Frutas y verduras	SOPA DE FRIJOL	Frijol bola roja, crudo	T006	50,0	50	185,50	10,7	0,6	29,35	62,5	3,55	7,5
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	29,4	20	33,20	0,24	0,04	7,86	1,6	0,08	5,2
			Zanahoria, sin cascara, cruda	B110	11,8	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04	3,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cerelaes, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,80	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		PLATANO MADURO FRITO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	88,2	60	99,60	0,72	0,12	23,58	4,8	0,24	15,6
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	71,00	0,34	0,04	16,66	8	0,22	0,2
ENSALDA O VERDURA	GRRPO II. Frutas y verduras	ENSALADA DE AGUCATE, TOMATE Y AJI	Aguacate Lorena, crudo	C002	26,0	20	35,80	0,32	2,66	2	2	0,08	1,2
			Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			Ají rojo, crudo	B008	1,1	1	0,80	0,017	0,004	0,166	0,19	0,011	0,08
			Sal	L015	0,2	0,2	0,00	0	0	0	0,048	0,0006	77,562
BEBIDA	GRRPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Lulo, crudo	C045	100,0	60	28,80	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENU						407,4	923,64	23,661	24,21	144,146	128,326	6,0992	649,994
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							41%	30%	39%	42%	12%	70%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL 1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	Grupo I, cereales, raices, tuberculos, plátanos Grupo II Frutas y verduras	SOPA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	58,8	40	1. Lave y desinfecte los ingredientes 2. Pele las verduras y cortelas en cuadros; El plátano cortelo en rodajas gruesas 3. Ponga una olla con agua al fuego 4. Agregue la cebolla, el ajo y la sal 5. Cuando hierva, agregue el plátano, la papa, la arveja verde y la ahuyama 6. Revuelva constantemente 7. cuando la sopa espese baje del fuego, agregue el cilantro 8. Sirva
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	B076	33,3	30	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B079	10,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PECHUGA ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	1. Lavar la pechuga y porcionar 2. condimentar con sal y ajá 3. en un sarten adicionar aceite y colocar la pechuga a asar 4. deje que se cocine por ambos lados y sirva.
			Aceite de soya	D012	6,0	6	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raices, tuberculos y plátanos Grupo II Frutas y verduras	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , la zanahoria (rallada) y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua, arveja, habichuela y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Habichuela, cruda	B052	11,1	10	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B079	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
TUBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		YUCA DORADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	87,5	70	1. Quitele la cáscara a la yuca con un cuchillo 2. parta la yuca en porciones medianas 3. Lave la yuca dejandola bien limpia 4. En una olla agregue la yuca y la sal 5. Deje a fuego alto hasta que la yuca se ablande 6. Baje la olla del fuego, saque el agua y deje reposar. 7. En un sartén agregue aceite
			Aceite de soya	D012	6,0	6	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO CON FRUTA	Tomate de árbol amarillo, crudo	C081	100,0	60	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	Anyelit Hernández G.

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	Grupo I, cereales, raices, tuberculos, plátanos - Grupo II Frutas y verduras	SOPA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	T003	40,0	40	1. Desde el día anterior deje las arvejas remojadas en agua en un recipiente 2. El día de la preparación ponga en una olla con agua las arvejas 3.Lave y desinfecte la zanahoria, la papa, pimentón, la cebolla y el ajo. 4. Corte en forma de cuadros los ingredientes 5. En una olla agregue los ingredientes , incluyen las arvejas y sal en la cantidad necesaria. 4. Deje a fuego alto 5. Deje que hierva hasta que las arvejas estén blandas 6. Retire del fuego y sirva.
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	29,4	20	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	1. Lave y desinfecte el huevo 2. Ponga una sartén al fuego y agregue aceite 3. Cuando el aceite esté caliente parta el huevo y agregue el contenido 4. Deje que se fría y saquelo del sartén 5. Agregue sal y sirva.
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raices, tuberculos y plátanos. Grupo II Frutas y verduras	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , la zanahoria (rallada) y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adicionelo a la olla y agregue agua, arveja, habichuela y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada 5. Sirva
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
RAICES, TUBERCULOS, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	147,1	100	1. Lave y desinfecte el plátano 2. Quítele la cáscara y córtelo en tajadas 3. A un sartén agregue aceite y póngalo a fuego alto 4. Cuando el aceite esté caliente, agregue las tajadas y deje que doren por ambos lados. 5. Saquelas del sartén, escurra y sirva.
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II Frutas y verduras	TOMATE EN CUADROS	Tomate, crudo	B103	25,0	20	1. Lave y desinfecte el tomate 2. Corte la verdura en cuadros 3. Agregue zumo de limón y sal 5, Sirva
			Limón, crudo	C046	20,0	10	
			Sal	L015	0,2	0,2	
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Maracuyá, cruda	C058	187,5	80	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	E003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

MATRICULA PROFESIONAL 1006998899

FIRMA

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	Grupo I, cereales, raices, tuberculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10	1. Lave y desinfecte los ingredientes 2. Pele las verduras y cortelas en cuadros 3. Ponga una olla con agua al fuego 4. Agregue la pasta alimenticia, la cebolla, el ajo y la sal 5. Cuando hierva, agregue: la papa, la arveja verde, la zanahoria y la ahuyama: 6. Revuelva constantemente 7. cuando la sopa espese baje del fuego 8. Sirva
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DE RES ASADA	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	1. Porcionar la porción de carne de res magra necesaria 2. condimentar con sal y ajo 3. en un sarten adicionar aceite y colocar la carne a asar 4. deje que se cocine por ambos lados y sirva.
			Aceite de soya	D012	6,0	6	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raices, tuberculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y la sal y deje calentar a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2,5	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PAPA SALADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	1. Lave y desinfecte las papas 2. Pele las papas 3. A una olla agregue agua 4. Adicione las papas y la sal en cantidad suficiente 5. Deje que hierva hasta que la papa este blanda. 6. Sirva
			Sal	L015	0,2	0,2	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II Frutas y verduras	ENSALDA DE AGUCATE, TOMATE Y AJI	Aguacate Lorena, crudo	C002	26,0	20	1. Lave y desinfecte el aguacate, el tomate y el ají 2. Quítelele la cáscara al aguacate y corte en cuadros grandes el aguacate y el tomate; el ají machuquelo 3.En un recipiente agregue el aguacate y el limón. 4. Finalmente agregue el ají, revuelva, también agregue sal. 5. Sirva.
			Tomate, crudo	B103	25,0	20	
			Ají rojo, crudo	B008	1,1	1	
			Sal	L015	0,2	0,2	
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Maracuyá, cruda	C056	187,5	80	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Pele la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

MATRICULA PROFESIONAL 1006998899

FIRMA Angelit Hernandez

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	Grupo I, cereales, raices, tuberculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40	1. Desde el día anterior deje las lentejas remojadas en agua en un recipiente 2. El día de la preparación ponga en una olla con agua las lentejas 3. Agregue la cebolla, zanahoria, la papa, el ajo (previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros) y sal en la cantidad necesaria. 4. Deje a fuego alto hasta que hierva 5. Deje que hierva hasta que las lentejas estén blandas 6. Retire del fuego y sirva.
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DE CERDO ASADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	100,0	100	1. Lavamos el lomo de cerdo 2. condimentamos con sal 3. en un sarten adicionar aceite y colocar el lomo a asar 4. deje que se cocine por ambos lados y sirva.
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , la zanahoria (rallada) y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua, arveja, habichuela y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Habichuela, cruda	B052	11,1	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
TÚBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL		PAPA FRITA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	111,1	100	1. Lave y desinfecte las papas 2. Pele las papas 3. Corte las papas en trozos alargados 4. En un sartén agregue aciite suficiente 5. Cuando el aceite esté caliente adicione la papa y deje que se dore homogéneamente 9. Saque la papa del sartén, escurra y sirva
			Sal	L015	0,2	0,2	
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, farifa o mandioca, cruda	P060	30,0	30	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II Frutas y verduras	TOMATE EN CUADROS	Tomate, crudo	B103	25,0	20	1. Lave y desinfecte el tomate 2. Corte la verdura en cuadros 3. Agregue zumo de limón y sal 5. Sirva
			Limón, crudo	C044	20,0	10	
			Sal	L015	0,2	0,2	
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Piña, cruda	C072	109,1	60	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Pele la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	QUIÑAPIRA CON PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	192,3	150	1. En una olla agregue agua y pringala al fuego 2.Adicione el pescado, sal y el ají 3. Deje a fuego alto hasta que se cocine el pescado completamente. 4. Baje del fuego y Sirva
			Ají rojo, crudo	B008	1,1	1	
			Sal	I015	0,5	0,5	
CEREALES Y DERIVADOS	Grupo I. Cereales, raíces, tóberculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	100,0	100	1. Tome un trozo de casabe de 100 gramos 2. sirva
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	CHIVE DE LIMON	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	1. A un recipiente agregue agua lluvia previamente hervida 2. Adicione la fariña y zumo de limón 3. Revuelva y sirva
			Limón, crudo	C044	40,0	20	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	Anyelit Hernández G.

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	Grupo I, cereales, raices, tuberculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	10,0	10	1. En una olla con agua agregue el aceite y el arroz, adicione sal al gusto 2. lave y desinfecte la papa, zanahoria, arveja verde, ahuyama, la cebolla y el ajo. 3. corte en forma de cuadros los ingredientes. 3. apenas hierva agregar los ingredientes dejar hervir y cuando este listo servir.
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B130	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PESCADO FRITO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	128,2	100	1. Lave y desinfecte el pescado 2. Agregue sal al pescado 3. Corte en trozos de acuerdo con la cantidad requerida por porción 4. Ponga una sartén con aceite al fuego y deje que se caliente 5. Agregue el pescado y deje que se dore por ambos lados 6. Baje el pescado del sartén y pongalo en un recipiente 7. Sirva
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREALES	Grupo I. Cereales, raices, tuberculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80,0	80	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y la sal y deje calentar a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS		PATACON	Plátano harton, verde, crudo	B092	117,6	80	1. Lave y desinfecte el plátano verde 2. Quitele la cascara 3. corte en trozos de 2,5 cm 4. Ponga una sarten con aceite suficiente y ponga al fuego 5. Cuando el aceite esté caliente agregue los trozos de plátano y deje que se doren 6. saquelos y en una tabla ejerza presión con un implemento (cola de una olla por ejemplo) hasta que queden como arepas 7. Agregue nuevamente a la sarten con aceite caliente y deje que doren 8. saque del
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
			Sal	L015	0,2	0,2	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II Frutas y verduras	PEPINO CON TOMATE	Pepino Cohombro, crudo	B077	26,7	20	1. Lave y desinfecte el tomate y el pepino 2. Corte las verduras en rodajas 3. Agregue zumo de limón y sal 5. Sirva
			Tomate, crudo	B103	25,0	20	
			Limón, crudo	C044	10,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
CEREALES Y DERIVADOS	Grupo I. Cereales, raices, tuberculos y plátanos	FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	LIMONADA	Limón, crudo	C044	50,0	25	1. Coloque en una olla a disolver la panela, adicione el zumo de limon 2. Sirva inmediatamente
			Panela	K033	20,0	20	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCT ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	Anyelit Hernández G.

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	Grupo I, cereales, raíces, tubérculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE FRIJOL	Fríjol boka roja, crudo	T006	50,0	50	1. Desde el día anterior deje el frijol remojado en agua en un recipiente 2. El día de la preparación ponga en una olla con agua el frijol 3. Agregue la cebolla, zanahoria, la papa, el ajo (previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros) y sal en la cantidad necesaria. 4. Deje a fuego alto hasta que hierva 5. Deje que hierva hasta que los fríjoles esten blandos 6. Retire del fuego y sirva.
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	29,4	20	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	1. Lave y desinfecte el huevo 2. Ponga una sartén al fuego y agregue aceite 3. Cuando el aceite esté caliente parta el huevo y agregue el contenido 4. Deje que se frite y saquelo del sartén 5. Agregue sal y sirva.
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
CEREALES	Grupo I, cereales, raíces, tubérculos, plátanos	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , la zanahoria (rallada) y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua, arveja, habichuela y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Habichuela, cruda	B052	11,1	10	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
TUBÉRCULOS		MADURO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	117,6	80	1. Lave y desinfecte el plátano 2. Quítele la cáscara y córtelo trozos medianos 3. Luego, a una olla adicione agua y el maduro. 4. Cuando esté cocido baje la olla del fuego y sirva
			Canela	L101	2,0	2	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
			Panela	K033	3,0	3	
CEREALES		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P080	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
BEBIDA	Grupo II Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Lulo, crudo	C045	100,0	80	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	Anyelit Hernández G.

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	Grupo I, cereales, raices, tuberculos, plátanos - Grupo II verduras	SOPA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10	1. Lave y desinfecte los ingredientes 2. Pele las verduras y cortelas en cuadros 3. Ponga una olla con agua al fuego 4. Agregue la pasta alimenticia, la cebolla, el ajo y la sal 5. Cuando hierva, agregue la papa, la arveja verde, la zanahoria y la ahuyama 6. Revuelva constantemente 7. cuando la sopa espese baje del fuego 8. Sirva
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	80,0	80	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la carne 2. Cuando la carne esté cocida baje del fuego y desmeche la carne. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate, zanahoria y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la carne desmechada y revuelva. 5. Sirva.
			Tomate, crudo	B103	12,5	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , la zanahoria (rallada) y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua, arveja, habichuela y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Habichuela, cruda	B052	11,1	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
TUBÉRCULO		PAPA FRITA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	111,1	100	1. Lave y desinfecte las papas 2. Pele las papas 3. A una olla agregue agua 4. Adicione las papas y la sal en cantidad suficiente 5. Deje que hierva hasta que la papa este blanda. 6. En un recipiente añada las papas y con un cucharon pilelas hasta obtener el puré, luego agregue la crema de leche y revuelva 7.Sirva
			Sal	L015	0,2	0,2	
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
CEREAL		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerrida.
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO CON FRUTA	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	E003	8,0	8	

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

MATRICULA PROFESIONAL 1006998899

FIRMA

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA DE PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	192,3	150	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, machaquelo 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 homgénea y espese por aproximadamente 5 minutos. 5. baje la olla del fuego y sirva.
			Almidón de yuca, crudo	B013	10,0	10	
			Ají rojo, crudo	B008	0,6	0,5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
CEREALES Y DERVIADOS	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	100,0	100	1. Tome un trozo de casabe de 100 gramos 2. sirva
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o manidioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
BEBIDA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos GRUPO II. Frutas y verduras	CHIVE DE LIMON	Harina de yuca brava, fariña o manidioca, cruda	P060	30,0	30	1. A un recipiente agregue agua lluvia previamente hervida 2. Adicione la fariña y zumo de limón 3. Revuelva y sirva
			Limón, crudo	C064	40,0	20	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos	SOPA DE LENTEJA	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40	1. Desde el día anterior deje las lentejas remojadas en agua en un recipiente 2. El día de la preparación ponga en una olla con agua las lentejas 3. Agregue la cebolla, zanahoria, la papa, el ajo (previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros) y sal en la cantidad necesaria. 4. Deje a fuego alto hasta que hierva 5. Deje que hierva hasta que las lentejas estén blandas 6. Retire del fuego y sirva..
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PECHUGA ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	1. Lavar la pechuga y porcionar 2. condimentar con sal y ajk3. en un sarten adicionar aceite y colocar la pechuga a asar 4. deje que se cocine por ambos lados y sirva.
			Aceite de soya	D012	6,0	6	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , la zanahoria (rallada) y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua, arveja, habichuela y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
		PAPA SALADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	1. Lave y desinfecte las papas 2. Pele las papas 3. A una olla agregue agua 4. Adicione las papas y la sal en cantidad suficiente 5. Deje que hierva hasta que la papa este blando. 6. Sirva
			Sal	L015	0,2	0,2	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
ENSALDA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	TOMATE EN CUADRITOS	Tomate, crudo	B103	25,0	20	1. Lave y desinfecte el tomate 2. Corte la verdura en cuadros 3. Agregue zumo de limón y sal 5, Sirva
			Limón, crudo	C044	20,0	10	
			Sal	L015	0,2	0,2	
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	LIMONADA	Limón, crudo	C044	50,0	25	1. Coloque en una olla a disolver la panela, adicione el zumo de limon 2. Sirva inmediatamente
			Panela	K033	20,0	20	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	Anyelit Hernandez

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: Si
GRUPO ÉTNICO: Indígena
ZONAL: AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo
NIVEL: Secundaria
MENÚ No.: 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10	1. Lave y desinfecte los ingredientes 2. Pele las verduras y cortelas en cuadros 3. Ponga una olla con agua al fuego 4. Agregue la pasta alimenticia, la cebolla, el ajo y la sal 5. Cuando hierva, agregue la papa, la arveja verde, la zanahoria y la ahuyama 6. Revuelva constantemente 7. cuando la sopa espese baje del fuego 8. Sirva
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PESCADO FRITO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	128,2	100	1. Lave y desinfecte el pescado 2. Agregue sal al pescado 3. Corte en trozos de acuerdo con la cantidad requerida por porción 4. Ponga una sartén con aceite al fuego y deje que se caliente 5. Agregue el pescado y deje que se dore por ambos lados 6. Baje el pescado del sartén y pongalo en un recipiente 7. Sirva
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y la sal y deje calentar a fuego bajo 2. Lave el arroz y adicionelo a la olla y agregue agua 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
TUBERCULO		PATACON	Plátano harton, verde, crudo	B062	117,6	80	1. Lave y desinfecte el plátano verde 2. Quitele la cascara 3. corte en trozos de 2,5 cm 4. Ponga una sarten con aceite suficiente y ponga al fuego 5. Cuando el aceite esté caliente agregue los trozos de plátano y deje que se doren 6. saquelos y en una tabla ejerza presión con un implemento ácida de una olla por ejemplo) hasta que queden como arepas 7. Agregue nuevamente a la sarten con aceite caliente y deje que doren 8. saque del
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
CEREAL		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
ENSALADA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMON	Tomate, crudo	B103	25,0	20	
			Limón, crudo	C044	10,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO CON FRUTA	Tomate de árbol amarillo, crudo	C081	100,0	90	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quitele la cáscara con un cuchillo 3. Pile la fruta y cuelela 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azucar blanco, granulado	K003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA
MATRICULA PROFESIONAL: 1006998899
FIRMA: Anyelit Hernández

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	T003	40,0	40	1. Desde el dia anterior deje las arvejas remojadas en agua en un recipiente 2. El dia de la preparación ponga en una olla con agua las arvejas 3.Lave y desinfecte la zanahoria, la papa, pimentón, la cebolla y el ajo. 4. Corte en forma de cuadros los ingredientes 5. En una olla agregue los ingredientes , incluyen las arvejas y sal en la cantidad necesaria. 4. Deje a fuego alto 5. Deje que hierva hasta que las arvejas estén blandas 6. Retire del fuego y sirva .
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	1. Lave y desinfecte los huevos 2. Ponga una olla con agua al fuego 3. Agregue los huevos y deje que hierva 4. Saque los huevos, quiteles la cascara y sirva con un poquito de sal
			Sal	L015	0,2	0,2	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , la zanahoria (rallada) y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adicionelo a la olla y agregue agua, arveja, habichuela y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
		PAPAS FRITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	111,1	100	1. Lave y desinfecte las papas 2. Pele las papas 3. Corte las papas en trozos alargados 4. En un sartén agregue aceite suficiente 5. Cuando el aceite esté caliente adicione la papa y deje que se dore homogéneamente 9. Saque la papa del sartén, escurra y sirva
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
			Sal	L015	0,2	0,2	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, farifa o mandioca, cruda	P080	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO CON FRUTA	Lulo, crudo	C045	100,0	80	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quitele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

MATRICULA PROFESIONAL 1006958899

FIRMA Angelit Hernandez G.

ASCH

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	58,8	40	1. Lave y desinfecte los ingredientes 2. Pele las verduras y cortelas en cuadros; El plátano cortelo en rodajas gruesas 3. Ponga una olla con agua al fuego 4. Agregue la cebolla, el ajo y la sal 5. Cuando hierva, agregue el plátano, la papa, la arveja verde y la ahuyama 6. Revuelva constantemente 7. cuando la sopa espese baje del fuego, agregue el cilantro 8. Sirva
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CERDO CON VERDURA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	80,0	80	1. Realice los procesos de limpieza y desinfección de las verduras (cebolla, zanahoria, arveja, ajo), luego realice la limpieza del cerdo. 2. En una olla agregue agua, cebolla, zanahoria, arveja verde, ajo, sal y la carne de cerdo. 3. Cuando la carne esté cocida baje del fuego . 4. Sirva de acuerdo a la porción correspondiente.
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10,5	10	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80,0	80	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adicionelo a la olla y agregue agua y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
		PURE DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	111,1	100	1. Lave y desinfecte las papas 2. Pele las papas 3. A una olla agregue agua 4. Adicione las papas y la sal en cantidad suficiente 5. Deje que hierva hasta que la papa este blanda. 6. En un recipiente añada las papas y con un cucharon pilelas hasta obtener el puré, luego agregue la crema de leche y revuelva 7 Sirva
			Crema de leche	G001	15,0	15	
			Cilantro, crudo	B035	5,6	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, farifa o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida
ENSALADA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	TOMATE EN CUADRITOS CON LIMON	Tomate, crudo	B103	25,0	20	1. Lave y desinfecte el tomate 2. Corte la verdura en cuadros 3. Agregue zumo de limón y sal 5. Sirva
			Limón, crudo	C044	10,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	LIMONADA	Limón, crudo	C044	50,0	25	1. Coloque en una olla a disolver la panela, adicione el zumo de limon 2. Sirva inmediatamente
			Panela	B033	20,0	20	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	Angelit Hernandez

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	QUIÑAPIRA CON PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	192,3	150	1. En una olla agregue agua y ponga a al fuego 2.Adicione el pescado, sal y el ají 3. Deje a fuego alto hasta que se cocine el pescado completamente. 4. Baje del fuego y Sirva
			Ají rojo, crudo	B008	1,1	1	
			Sal	I015	0,5	0,5	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos.	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	100,0	100	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el resipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	CHIVE DE LIMON	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	1. A un resipiente agregue agua lluvia previamente hervida 2. Adicione la fariña y cumo de limón 3. Revuelva y sirva
			Limón, crudo	C044	40,0	20	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA

MATRICULA PROFESIONAL 1006998899

FIRMA

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE LENTEJA	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40	1. Desde el día anterior deje las lentejas remojadas en agua en un recipiente 2. El día de la preparación ponga en una olla con agua las lentejas 3. Agregue la cebolla, zanahoria, la papa, el ajo (previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros) y sal en la cantidad necesaria. 4. Deje a fuego alto hasta que hierva 5. Deje que hierva hasta que las lentejas estén blandas 6. Retire del fuego y sirva..
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALEMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	Y099	80,0	80	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la carne 2. Cuando la carne esté cocida baje del fuego y desmeche la carne. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate, zanahoria y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la carne desmechada y revuelva. 5. Sirva.
			Tomate, crudo	B103	12,5	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ CON VERDURA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , la zanahoria (rallada) y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adicionelo a la olla y agregue agua, arveja, habichuela y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseado. 5. Sirva.
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
		YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	100,0	80	1. Quitele la cáscara a la yuca con un cuchillo 2. parta la yuca en porciones medianas 3. Lave la yuca dejandola bien limpia 4. En una olla agregue la yuca y la sal 5. Deje a fuego alto hasta que la yuca se ablande 6. Baje la olla del fuego, saque el agua y deje reposar. 7. En un sartén agregue aceite
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P080	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO CON FRUTA	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quitele la cáscara con un cuchillo 3. Pele la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANTELIT HERNANDEZ GALARZA

MATRICULA PROFESIONAL 1006998899

FIRMA Angélit Hernández G.

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATICAM**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**16**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE AVENA	Harina de avena, cruda	A029	10,0	10	1. Lave y desinfecte los ingredientes 2. Pele las verduras y cortelas en cuadros 3. Ponga una olla con agua al fuego 4. Agregue la cebolla, el ajo y la sal 5. Cuando hierva, agregar la avena, la papa, la arveja verde, la ahuyama y la zanahoria. 6. Revuelva constantemente 7. cuando la sopa espese baje del fuego 8. Sirva
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	40,0	40	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PESCADO FRITO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	128,2	100	1. Lave y desinfecte el pescado 2. Agregue sal al pescado 3. Corte en trozos de acuerdo con la cantidad requerida por porción 4. Ponga una sartén con aceite al fuego y deje que se caliente 5. Agregue el pescado y deje que se dore por ambos lados 6. Baje el pescado del sartén y pongalo en un recipiente 7. Sirva
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y la sal y deje calentar a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	1,0	1	
			Ajo, crudo	B009	5,3	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
		PURE DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	100,0	100	1. Lave y desinfecte las papas 2. Pele las papas 3. A una olla agregue agua 4. Adicione las papas y la sal en cantidad suficiente 5. Deje que hierva hasta que la papa este blanda. 6. En un recipiente añada las papas y con un cucharon pilelas hasta obtener el puré, luego agregue la crema de leche y revuelva 7 Sirva
			Crema de leche	G001	15,0	15	
			Crema de leche	G001	5,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
ENSALADA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	ZANAHORIA RAYADA CON LIMON	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	58,8	50	1. Lave y desinfecte la zanahoria y el limón 2. Ralle la zanahoria 3. Disponga en un recipiente las verduras y agregue el zumo de los limones 4. Agregue sal al gusto 5. Sirva
			Limón, crudo	C044	10,0	5	
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Piña, cruda	C072	109,1	60	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azucar blanco, granulado	K003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	**1006998899**
FIRMA	Anyelit Hernandez

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40	1. Desde el dia anterior deje las lentejas remojadas en agua en un recipiente 2. El dia de la preparación ponga en una olla con agua las lentejas 3. Agregue la cebolla, zanahoria, la papa, el ajo (previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros) y sal en la cantidad necesaria. 4. Deje a fuego alto hasta que hierva 5. Deje que hierva hasta que las lentejas estén blandas 6. Retire del fuego y sirva..
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	33,3	30	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DE CERDO ASADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	100,0	100	1. Lavamos el lomo de cerdo 2. condimentamos con sal 3. en un sarten adicionar aceite y colocar el lomo a asar 4. deje que se cocine por ambos lados y sirva.
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	0,2	0,2	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , la zanahoria (rallada) y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua, arveja, habichuela y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
		PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	117,6	80	1. Lave y desinfecte el plátano verde 2. Quitele la cascara 3. corte en trozos de 2,5 cm 4. Ponga una sarten con aceite suficiente y ponga al fuego 5. Cuando el aceite esté caliente agregue los trozos de plátano y deje que se doren 6. saquelos y en una tabla ejerza presión con un implemento (olla de una olla por ejemplo) hasta que queden como arepas 7. Agregue nuevamente a la sarten con aceite caliente y deje que doren 8. saque del
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
			Sal	L015	0,2	0,2	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
ENSALADA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	TOMATE EN CUADROS	Tomate, crudo	B103	25,0	20	1. Lave y desinfecte el tomate 2. Corte la verdura en cuadros 3. Agregue zumo de limón y sal 5, Sirva
			Limón, crudo	C084	10,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Lulo, crudo	C045	100,0	80	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Pele la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	E003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006958899
FIRMA	Angel Hernandez G

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	QUIÑAPIRA CON PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	192,3	150	1. En una olla agregue agua y pongala al fuego 2.Adicione el pescado, sal y el ají 3. Deje a fuego alto hasta que se cocine el pescado completamente. 4. Baje del fuego y Sirva
			Ají rojo, crudo	B008	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereloes, raices, tuberculos y platanos.	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	100,0	100	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	CHIVE DE LIMON	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	30,0	30	1. A un recipiente agregue agua lluvia previamente hervida 2. Adicione la fariña y zumo de limón 3. Revuelva y sirva
			Limón, crudo	C044	40,0	20	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos. GRUPO II. Frutas y verduras	SOPA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10	1. Lave y desinfecte los ingredientes 2. Pele las verduras y cortelas en cuadros 3. Ponga una olla con agua al fuego 4. Agregue la pasta alimenticia, la cebolla, el ajo y la sal 5. Cuando hierva, agregue la papa, la arveja verde, la zanahoria y la ahuyama 6. Revuelva constantemente 7. cuando la sopa espese baje del fuego 8. Sirva
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Arveja verde, cruda	B019	25,0	10	
			Ahuyama, cruda	B006	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DE RES EN GOULASH	Res, carne magra, cruda	F099	80,0	80	1. Realice los procesos de limpieza y desinfección de las verduras (cebolla, zanahoria, habichuela, ajo), luego realice la limpieza de la carne y organicela en trozos medianos. 2. En una olla agregue agua, cebolla, zanahoria, habichuela, ajo, sal y la carne de res. 3. Cuando la carne esté cocida baje del fuego . 4. Sirva de acuerdo a la porción correpondiente.
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10,5	10	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Habichuela, cruda	B052	16,7	15	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y la sal y deje calentar a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
		PAPA SALDA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	1. Lave y desinfecte las papas 2. Pele las papas 3. A una olla agregue agua 4. Adicione las papas y la sal en cantidad suficiente 5. Deje que hierva hasta que la papa este blande. 6. Sirva
			Sal	L015	0,2	0,2	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
ENSALDA O VERDURA	GRUPO II. Frutas y verduras	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y LIMON	Pepino Cohombro, crudo	B077	26,7	20	1. Lave y desinfecte el tomate y el pepino 2. Corte las verduras en rodajas 3. Agregue zumo de limón y sal 5. Sirva
			Tomate, crudo	B103	25,0	20	
			Limón, crudo	C044	10,0	5	
			Sal	L015	0,2	0,2	
BEBIDA	GRUPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Piña, cruda	C072	109,1	60	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azutar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	X003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPES
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
SOPA	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos. GRRPO II. Frutas y verduras	SOPA DE FRIJOL	Frijol bola roja, crudo	T006	50,0	50	1. Desde el dia anterior deje el frijol remojado en agua en un recipiente 2. El dia de la preparación ponga en una olla con agua el frijol 3. Agregue la cebolla, zanahoria, la papa, el ajo (previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros) y sal en la cantidad necesaria. 4. Deje a fuego alto hasta que hierva 5. Deje que hierva hasta que los frijoles esten blandos 6. Retire del fuego y sirva.
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	29,4	20	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	11,8	10	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal, renuevhalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados. 4. Deje que se cocinen y sirva de acuerdo a la porción requerida
			Sal	L015	0,2	0,2	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL Y TUBERCULO	GRUPO I. Cereales, raices, tuberculos y platanos.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
		PLATANO MADURO FRITO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	88,2	60	1. Lave y desinfecte el plátano 2. Quítele la cáscara y córtelo en tajadas 3. A un sartén agregue aceite y pongalo a fuego alto4. Cuando el aceite estécaliente, agregue las tajadas y deje que doren por ambos lados. 5. Saquelas del sartén, escurra y sirva.
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
		FARIÑA	Harina de yuca brava, farifia o mandioca, cruda	P060	20,0	20	1. Destape el recipiente donde se encuentra la farifia. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de farifia requerida.
ENSALDA O VERDURA	GRRPO II. Frutas y verduras	ENSALADA DE AGUCATE, TOMATE Y AJI	Aguacate Lorena, crudo	C002	26,0	20	1. Lave y desinfecte el agucate, el tomate y el ajÍ 2. Quítelele la cáscara al aguacate y corte en cuadros grandes el agüacate y el tomate; el ajÍ machuquelo 3.En un recipiente agregue el aguacate y el limón. 4. Finalmente agregue el ajÍ, revuelva, también agregue sal. 5. Sirva.
			Tomate, crudo	B103	25,0	20	
			Ají rojo, crudo	B008	1,1	1	
			Sal	L015	0,2	0,2	
BEBIDA	GRRPO II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA	Lulo, crudo	C045	100,0	80	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Pile la fruta y cuelela 4. Agregue agua y azúcar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	E003	8,0	8	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FRANCY ANYELIT HERNANDEZ GALARZA	
MATRICULA PROFESIONAL	1006998899
FIRMA	

ASCH

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:	
MUNICIPIO	MITU
SEDE EDUCATIVA	INTERNADO RURAL DE PUEBLO NUEVO
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
GRUPO ÉTNICO	AATICAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
SOPA	SOPA	Avena, pasta - fideo, lentejas, arveja seca, frijol, arroz, cuchuco de maiz, cuchuco de trigo, cuchuco de cebada, platáno.
ALIMENTO PROTEICO	PESCADOS	Mojarra, sardina, bagre, atún
	CARNES	Huevos gallina, carne cerdo, carne gallina, carne de pollo, carne res
	LEGUMINOSAS	Lentejas, arveja seca, frijol, Garbanzos
CEREALES	CEREALES	Arroz, pasta
DERIVADOS DE CEREALES, PLÁTANOS, TUBERCULOS Y RAICES	AREPAS, PANIFICADOS, PLÁTANOS, TUBERCULOS Y RAICES	Yuca, papa criolla, papa común, casabe, fariña, yuca, plátano
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Pepino cohombro, pepino de guiso, repollo, lechuga, espinaca, brocoli, coliflor, repollo, ápio,zanahoria, habichuela, arveja verde, frijol verde, cebolla cabezona,
BEBIDA	CHIVE DE FRUTA	CAMBIO DE FRUTA: Wasay, Pataba , Ibacaba o limon (se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible).
	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CUALQUIER FRUTA: se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible), Pulpa de fruta pasteurizada (la cantidad a preparar depende de la ficha técnica del producto).
	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA (Cualquier fruta, se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible), CHIVÉ DE FRUTA EN COSECHA (Cualquier fruta, se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible)

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	FRANCY ANYELIT HERNANDEZ		
FIRMA	Anyelit Hernández G.	MATRÍCULA PROFESIONAL	1006998899

ASCH

REPORTE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MUNICIPIO	ZONA RURAL MUNICIPIO MITÚ
SEDE EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO PUEBLO NUEVO
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
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
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	CASABE	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	MANZANA	-	-	-

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	COLADA DE PLÁTANO	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS REVUELTOS CON ATUN Y FARIÑA	ATÚN	HUEVOS REVUELTOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	AREPA DE TRIGO	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	PASTAS GUISADAS	PATACON
FRUTA	-	-	-	-	-

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AGUAPANELA CON LECHE	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	AGUAPANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	HUEVO CON ATUN EN TORTILLA	HUEVOS REVUELTOS	ATUN	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTAS GUISADAS	ARROZ	PATACON	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
FRUTA	-	-	-	-	-

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	ATÚN	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO CON FARIÑA	ATÚN
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTAS GUISADAS	ARROZ BLANCO	CASABE	PAPA FRITA	ARROZ CON FIDEOS
FRUTA	-	-	-	-	-

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA	
FIRMA	Anyelit Hernández G.	MATRÍCULA PROFESIONAL	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Piña, cruda	C072	90,9	50	28,00	0,3	0,05	6,2	8	0,25	1,5
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CALDO DE POLLO: la cantidad de pollo calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Pollo, contramuslo con piel, crudo	F073	219,8	200	410,00	34,2	30,2	0	20	1,4	152
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	77,60	1,6	0,16	16,72	6,4	0,64	8
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	25,0	25	88,75	0,425	0,05	20,825	10	0,275	0,25
FRUTA ENTERA EN COSECHA	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA EN COSECHA	Banano común, crudo	C010	142,9	100	101,00	1,5	0,1	22,3	8	0,9	3
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	0,00	0	0	0	2,4	0,03	3878,1
TOTAL MENÚ						478,5	732,83	38,144	30,569	72,704	56,34	3,5155	359,745
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							33%	49%	49%	21%	5%	40%	24%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Guayaba, madura, cruda	C031	66,7	50	35,50	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15	1,5
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA: la cantidad de carne calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Res, carne magra, cruda	F099	120,0	120	166,80	26,16	6,84	0	7,2	3,24	61,2
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Tomate, crudo	B103	8,8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035	0,42
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,4	50	191,52	4,5864	1,8648	37,2456	2,016	1,3608	0,504
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	53,00	1,7	1	9,2	12	0,4	8
SAL PARA CONSERVACION			Sal	L015	10,0	10	0,00	0	0	0	2,4	0,03	3878,1
TOTAL MENÚ						372,4	681,9	38,2794	27,1868	67,4106	219,676	5,3228	921,794
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							30%	49%	44%	20%	20%	61%	61%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Chontaduro amazónico, crudo	P038	90,9	70	178,50	5,53	11,62	12,95	2,8	2,1	108,5
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA DE PESCADO: la cantidad de pescado calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	256,4	200	212,00	36,2	7,6	0	36	2,8	0
			Almidón de yuca, crudo	B013	30,0	30	102,00	0,12	0,12	25,08	8,1	0,12	9,3
			Sal	L015	1,5	1,5	0,00	0	0	0	0,36	0,0045	581,715
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	238,70	1,12	0,14	58,31	21	0,21	0
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	0,00	0	0	0	2,4	0,03	3878,1
TOTAL MENÚ						377,5	755,02	42,97	19,48	102,298	68,26	5,2405	699,515
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							34%	55%	31%	29,9%	6%	60%	47%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	62,10	2,205	1,29	9,93	8,1	0,6	2,85
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Canela		1,0	1	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						168,5	608,07	23,049	26,648	66,587	394,16	2,9995	794,785
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							27%	29%	43%	19%	36%	34%	53%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	Almidón de yuca, crudo	B013	25,0	25	85,00	0,1	0,1	20,9	6,75	0,1	7,75
			Banano común, crudo	C010	100,0	70	70,70	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	2,1
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	149,00	12,6	10,8	0,3	53	1,7	139
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	55,0	55	198,00	6,875	0,935	39,765	8,25	2,365	1,1
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Polvo para Hornear	-	0,5	0,5	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	12,0	12	108,00	0	12	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						281,5	604,55	24,57	18,895	82,335	214,84	4,873	593,11
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							27%	31%	30%	24%	20%	56%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Lulo, crudo	C045	83,3	50	24,00	0,45	0,05	4,45	5	0,3	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SARDINA	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	E040	50,0	50	88,50	10,45	5,15	0,05	190	1,15	207
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273	0,42
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						191,5	463,05	16,5235	10,5865	73,8895	203,49	2,3005	596,725
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							21%	21%	17%	22%	18%	26%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	51,00	0,495	0,045	12,075	1,65	0,18	0
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	79,84	4,208	4,256	6,144	150,4	0,08	59,04
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	149,00	12,6	10,8	0,3	53	1,7	139
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	55,0	55	198,00	6,875	0,935	39,765	8,25	2,365	1,1
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Polvo para Hornear	-	0,5	0,5	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	12,0	12	108,00	0	12	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						226	626,54	28,123	26,026	69,009	354,66	4,4095	836,205
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							28%	36%	42%	20%	32%	51%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernández G.

1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS REVUELTOS CON ATÚN Y FARIÑA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Atún, enlatado en aceite	E003	25,0	25	52,75	6,375	3,025	0	2	0,375	97,75
			Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	15,0	15	53,25	0,255	0,03	12,495	6	0,165	0,15
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maiz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						207,5	704,92	27,594	28,433	82,227	402,46	3,9145	897,635
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							31%	35%	46%	24%	37%	45%	60%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Piña, cruda	C072	90,9	50	28,00	0,3	0,05	6,2	8	0,25	1,5
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	105,50	12,75	6,05	0	4	0,75	195,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	278,25	9,75	1,125	56,025	18,75	2,925	4,5
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						193	483,86	22,907	12,233	68,816	34,24	3,972	590,25
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22%	29%	20%	20%	3%	46%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA

FIRMA: Anyelit Hernández G.

1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	Almidón de yuca, crudo	B013	25,0	25	85,00	0,1	0,1	20,9	6,75	0,1	7,75
			Piña, cruda	C072	127,3	70	39,20	0,42	0,07	8,68	11,2	0,35	2,1
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	149,00	12,6	10,8	0,3	53	1,7	139
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	176,5	120	199,20	1,44	0,24	47,16	9,6	0,48	31,2
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4,0	4	36,00	0	4	0	0	0	0
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	11,0	11	99,00	0	11	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						323,5	535,4	14,56	18,21	77,04	80,91	2,6345	761,765
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	19%	29%	23%	7%	30%	51%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Lulo, crudo	C045	83,3	50	24,00	0,45	0,05	4,45	5	0,3	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SARDINA	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	E040	50,0	50	88,50	10,45	5,15	0,05	190	1,15	207
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	278,25	9,75	1,125	56,025	18,75	2,925	4,5
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	7,5	3	1,11	0,036	0,003	0,204	1,71	0,015	0,45
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						193	470,06	20,733	11,331	68,966	216,1	4,414	599,95
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							21%	26%	18%	20%	20%	51%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	65,8	50	97,00	0,2	0,05	23,45	4	0,05	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	TORTILLA DE HUEVO CON ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	25,0	25	52,75	6,375	3,025	0	2	0,375	97,75
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						211	567,89	17,5885	16,7565	85,7745	39,36	1,852	750,46
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							25%	22%	27%	25%	4%	21%	50%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	149,00	12,6	10,8	0,3	53	1,7	139
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	176,5	120	199,20	1,44	0,24	47,16	9,6	0,48	31,2
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	1,0	1	9,00	0	1	0	0	0	0
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	D012	10,0	10	90,00	0	10	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						263	546,82	18,894	19,848	72,412	240,44	3,253	632,23
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	24%	32%	21%	22%	37%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	Almidón de yuca, crudo	B013	25,0	25	85,00	0,1	0,1	20,9	6,75	0,1	7,75
			Banano común, crudo	C010	100,0	70	70,70	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	2,1
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	105,50	12,75	6,05	0	4	0,75	195,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						221	596	23,71	18,39	81,14	206,59	2,933	667,46
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							27%	30%	29%	24%	19%	34%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS COCIDOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	149,00	12,6	10,8	0,3	53	1,7	139
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273	0,42
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						222	630,41	23,0775	20,9945	86,6975	239,21	3,614	796,85
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							28%	29%	34%	25%	22%	42%	53%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL:	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**16**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SARDINA	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	E040	50,0	50	88,50	10,45	5,15	0,05	190	1,15	207
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	278,25	9,75	1,125	56,025	18,75	2,925	4,5
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						**175**	**577,66**	**25,161**	**16,091**	**81,66**	**389,84**	**5,186**	**674,47**
RECOMENDACIÓN							**2245**	**78,575**	**62,36111111**	**342,3625**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN							**26%**	**32%**	**26%**	**24%**	**35%**	**60%**	**45%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

JSG

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	105,50	12,75	6,05	0	4	0,75	195,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						160	557,05	22,0565	18,3095	75,5665	158,22	2,0245	640,155
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	62,4	342,4	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							25%	28%	29%	22%	14%	23%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Chontaduro amazónico, crudo	P038	90,9	70	178,50	5,53	11,62	12,95	2,8	2,1	108,5
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA DE PESCADO: la cantidad de pescado calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	256,4	200	212,00	36,2	7,6	0	36	2,8	0
			Almidón de yuca, crudo	B013	30,0	30	102,00	0,12	0,12	25,08	8,1	0,12	9,3
			Sal	L015	1,5	1,5	0,00	0	0	0	0,36	0,0045	581,715
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	238,70	1,12	0,14	58,31	21	0,21	0
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	0,00	0	0	0	2,4	0,03	3878,1
TOTAL MENÚ						377,5	755,02	42,97	19,48	102,298	68,26	5,2405	699,515
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							34%	55%	31%	30%	6%	60%	47%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	Almidón de yuca, crudo	B013	25,0	25	85,00	0,1	0,1	20,9	6,75	0,1	7,75
			Piña, cruda	C072	127,3	70	39,20	0,42	0,07	8,68	11,2	0,35	2,1
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS REVUELTOS CON FARIÑA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	149,00	12,6	10,8	0,3	53	1,7	139
			Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	15,0	15	53,25	0,255	0,03	12,495	6	0,165	0,15
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAPA FRITA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	133,3	120	116,40	2,4	0,24	25,08	9,6	0,96	12
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACIETE PARA FRITURA	Aceite de soya	D012	10,0	10	90,00	0	10	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						340	514,85	15,775	19,24	67,455	87,03	3,281	936,62
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	20%	31%	20%	8%	38%	62%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	105,50	12,75	6,05	0	4	0,75	195,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273	0,42
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						**166,5**	**583,02**	**22,9665**	**18,4145**	**80,7955**	**159,97**	**2,2975**	**640,575**
RECOMENDACIÓN							**2245**	**78,575**	**62,36111111**	**342,3625**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN							**26%**	**29%**	**30%**	**24%**	**15%**	**26%**	**43%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Piña, cruda	C072	90,9	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CALDO DE POLLO	Pollo, contramuslo con piel, crudo	F073	219,8	200	1. Ponga una olla con agua al fuego 2. agregue la cebolla preiviamente lavada y desinfectada y picada en trozos pequeños, agregue el aceite, el ajo y la sal. 3. Cuando hierva, adicione el pollo previamente lavado y desinfectado y cortado en trozos correspondientes a la porción requerida. 4. Deje que hierva hasta que el pollo esté bien cocido. 5. Deje enfriar y sirva en un plato con la porción de pollo requerida.
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	25,0	25	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
FRUTA ENTERA EN COSECHA	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA EN COSECHA	Banano común, crudo	C010	142,9	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quítele la cáscara, 3. Si es necesario cortela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	Usar la sal para conservar la proteína a través del método salado

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Guayaba, madura, cruda	C031	66,7	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	120,0	120	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la carne 2. Cuando la carne esté cocida baje del fuego y desmeche la carne. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate, zanahoria y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la carne desmechada y revuelva. 5. Sirva.
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	
			Tomate, crudo	B103	8,8	7	
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,4	50,4	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco, la leche en polvo y la sal 2. Agregue agua y revuelva hasta obtener una masa homogénea 3. Tome trozos de la masa y moldee en forma de circulos las arepas 4. Ponga una sartén a fuego medio, agreguele aceite y deje calentar 5. Adiciones la masa moldeada y deje asar hasta que esten doradas 6. Saque las arepas del sartén. 7. sirva
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA	Manzana común cruda	C054	117,6	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la manzana 2. Pese en una gramera la porción por grupo de edad, corte y sirva.
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	45,0	45	Usar la sal para conservar la proteína a través del método salado

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**3**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Chontaduro amazónico, crudo	P038	90,9	70	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA DE PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	256,4	200	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, machaquelo 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 homgénea 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	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Tome un trozo de casabe de 50 gramos 2. sirva
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	1. En una olla agregue el agua y el azúcar 2. Llévela a fuego medio hasta obtener un liquido homogéneo 3. En un recipiente agregue agua a la leche en polvo y revuelva hasta que no tenga grumos y luego agreguela la olla 4. Agregue la avena en hojuelas o molida 5. Agregue la canela y cocine a fuego medio durante 1 minuto 6. Deje enfriar y sirva.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
			Canela		#N/A	1	
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados. 4. Deje que se cocinen y sirva .
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco, la leche en polvo y la sal 2. Agregue agua y revuelva hasta obtener una masa homogénea 3. Tome trozos de la masa y moldee en forma de circulos las arepas 4. Ponga una sartén a fuego medio, agreguele aceite y deje calentar 5. Adiciones la masa moldeada y deje asar hasta que esten doradas 6. Saque las arepas del sartén. 7. sirva
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	Almidón de yuca, crudo	B013	25,0	25	1. En una olla, agregue agua y la fruta (el banano, plátano, pupuña o piña) previamente lavada, desinfectada y pelada) y deje hervir hasta que este blando 2. Con un molinillo se machaca todo la fruta (banano, plátano, pupuña o piña) de tal manera que quede una preparación homogénea. 3. Agregue la mitad de la cantidad total de almidón de yuca previamente desmoronado a la olla. 4. Después de 1 minuto agregue el almidón de yuca restante y revuelva por 3 minutos más. 5. sirva tibio.
			Banano común, crudo	C010	100,0	70	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	1. Lave y desinfecte los huevos 2. Ponga una olla con agua al fuego 3. Agregue los huevos y deje que hierva 4. Saque los huevos, quiteles la cascara y sirva con un poquito de sal
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	55,0	55	1. En un recipiente agregue la harina de trigo, la leche, sal y agua 2. Mezcle los ingredientes hasta conseguir una masa semiliquida homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite suficiente para freir 4. Cuando esté caliente el aceite agregue la masa con una cuchara de tal manera que se vaya formando la forma de una arepa en el sartén. 5. Deje que la arepa dore por ambos lados 6. Sirva de acuerdo a la porción requerida.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	
			Polvo para hornaer	_	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
			Sal	L015	0,5	0,5	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	D012	12,0	12	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**6**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	**Grupo II. Frutas y verduras**	**JUGO DE FRUTA EN COSECHA**	Lulo, crudo	C045	83,3	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**	**SARDINA**	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	E040	50,0	50	1. Abra la lata de sardinas 2. Sirva de acuerdo con la cantidad requerida por porción (1 lata para 4 estudiantes aproximadamente)
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , los fideos y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	1. En una olla agregue el agua y el azúcar 2. Llévela a fuego medio hasta obtener un líquido homogéneo 3. en un recipiente agregue agua a la leche en polvo y revuelva hasta que no tenga grumos y luego agreguela la olla 4. Cuando la mezcla esté hirviendo agregue la harina de plátano y revuelva 5. Agregue la canela y deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados, formando como una torta. 4. Deje que se cocinen por ambos lados y sirva.
			Sal	L015	1,0	1	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	55,0	55	1. En un recipiente agregue la harina de trigo, la leche, la sal y agua 2. Mezcle los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea 3. Esparza la masa en una suerficie limpia y previamente desinfectada con un rodillo, luego corte la masa en cuadros. 4 Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite suficiente para freir 5. Cuando esté caliente el aceite agregue la masa cortada en cuadros 5. Deje que la arepa dore por ambos lados 6. Sirva.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	
			Polvo para hornear	-	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
			Sal	L015	0,5	0,5	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	D012	12,0	12	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**	
FIRMA	Anyelit Hernández G.	**1006998899**

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**8**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	1. En una olla agregue agua y la panela 2. ponga a fuego medio y deje hervir hasta que haya una mezcla homognénea 3.En un recipiente prepare la leche en polvo, agregando agua y mezcle hasta que no haya grumos 4. Agregue la mezcla anterior a la olla que está al fuego, agregue la canela 5. revuelva y retire la olla del fuego. 6. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS REVUELTOS CON ATUN Y FARIÑA	Atún, enlatado en aceite	E003	25,0	25	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue el atún (previamente, abra la lata y saque la cantidad requerida) y sofría un poco, luego, incorpore los huevos mezclados 4. Revuelva y deje que se cocinen 5. Al servir agregue la fariña sobre la preparación de acuerdo con la cantidad requerida por porción.
			Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	15,0	15	
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE			Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco y la sal 2. Agregue agua y revuelva hasta obtener una masa homogénea 3. Tome trozos de la masa y moldee en forma de circulos las arepas 4. Ponga una sartén a fuego medio, agreguele aceite y deje calentar 5. Adiciones la masa moldeada y deje asar hasta que esten doradas 6. Saque las arepas del sartén. 7. sirva
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**9**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	**Grupo II. Frutas y verduras**	**JUGO DE FRUTA EN COSECHA**	Piña, cruda	C072	90,9	50	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Corte en trozos y agregue a la licuadora. 4. Agregue la leche en polvo, el azúcar y licúe 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**	**ATUN**	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	1. Abra la lata de atún 2. Saque el atún de la lata. 3. Sirva
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**	**PASTAS GUISADAS**	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	1. En una olla vierta agua suficiente, adicionar sal 2. Lleve a fuego medio hasta que hierva y adicione las pastas 3. Deje en cocción hasta que esten blandas 4. Baje la olla del fuego, Lave y escurra las pastas 5. En una olla adicione cebolla, tomate (previamente lavados, desinfectados y cortados finamente) y sal en la cantidad necesaria, revuelva y deje a fuego bajo 6. Cuando caliente la mezcla vierta las pastas en la olla y deje hervir por 5 minutos, baje la olla del fuego y deje conservar 8. Sirva de acuerdo a la porción requerida
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	Almidón de yuca, crudo	B013	25,0	25	1. En una olla, agregue agua y la fruta (el banano o piña) previamente lavada, desinfectada y pelada) y deje hervir hasta que este blando 2. Con un molinillo se machaca todo la fruta (banano o piña) de tal manera que quede una preparación homogénea. 3. Agregue la mitad de la cantidad total de almidón de yuca previamente desmoronado a la olla. 4. Después de 1 minuto agregue el almidón de yuca restante y revuelva por 3 minutos más. 5. sirva tibio.
			Piña, cruda	C072	127,3	70	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados. 4. Deje que se cocinen y sirva .
			Sal	L015	1,0	1	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	176,5	120	1. Lave y desinfecte el plátano verde 2. Quitele la cascara 3. corte en trozos de 2,5 cm 4. Ponga una sarten con aceite suficiente y ponga al fuego 5. Cuando el aceite esté caliente agregue los trozos de plátano y deje que se doren 6. saquelos y en una tabla ejerza presión con un implemento (cola de una olla por ejemplo) hasta que queden como arepas 7. Agregue nuevamente a la sarten con aceite caliente y deje que doren 8. saque del sarten y deje escurrir 9, sirva
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	4,0	4	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	D012	11,0	11	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	**Grupo II. Frutas y verduras**	**JUGO DE FRUTA EN COSECHA**	Lulo, crudo	C045	83,3	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**	**SARDINA**	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	E040	50,0	50	1. Abra la lata de sardinas 2. Sirva .
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**	**PASTAS GUISADAS**	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	1. En una olla vierta agua suficiente, adicionar sal 2. Lleve a fuego medio hasta que hierva y adicione las pastas 3. Deje en cocción hasta que esten blandas 4. Baje la olla del fuego, Lave y escurra las pastas 5. En una olla adicione cebolla, la salsa de tomate de las sardinas y sal en la cantidad necesaria, revuelva y deje a fuego bajo 6. Cuando caliente la mezcla vierta las pastas en la olla y deje hervir por 5 minutos, baje la olla del fuego y deje conservar 8. Sirva de acuerdo a la porción requerida
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	7,5	3	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**12**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	**Grupo II. Frutas y verduras**	**JUGO DE FRUTA EN COSECHA**	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	65,8	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. En una licuadora agregue la fruta, agregue agua y azucar 4. Deje licuar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**	**HUEVO CON ATUN EN TORTILLA**	Atún, enlatado en aceite	E003	25,0	25	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue el atún (previamente, abra la lata y saque la cantidad requerida) y sofría un poco, luego, incorpore los huevos mezclados 4. Revuelva y deje que se cocinen 5. Al servir agregue la fariña sobre la preparación de acuerdo con la cantidad requerida por porción.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y la sal y deje calentar a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**	
FIRMA	Anyelit Hernández G.	**1006998899**

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	1. En una olla agregue agua y la panela 2. ponga a fuego medio y deje hervir hasta que haya una mezcla homognénea 3.En un recipiente prepare la leche en polvo, agregando agua y mezcle hasta que no haya grumos 4. Agregue la mezcla anterior a la olla que está al fuego, agregue la canela 5. revuelva y retire la olla del fuego. 6. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados. 4. Deje que se cocinen y sirva .
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	176,5	120	1. Lave y desinfecte el plátano verde 2. Quitele la cascara 3. corte en trozos de 2,5 cm 4. Ponga una sarten con aceite suficiente y ponga al fuego 5. Cuando el aceite esté caliente agregue los trozos de plátano y deje que se doren 6. saquelos y en una tabla ejerza presión con un implemento (cola de una olla por ejemplo) hasta que queden como arepas 7. Agregue nuevamente a la sarten con aceite caliente y deje que doren 8. saque del sarten y deje escurrir 9, sirva
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	1,0	1	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	D012	10,0	10	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**14**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	**Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo II. Frutas y verduras**	**MINGAO DE FRUTA EN COSECHA**	Almidón de yuca, crudo	B013	25,0	25	1. En una olla, agregue agua y la fruta (el banano, plátano, pupuña o piña) previamente lavada, desinfectada y pelada) y deje hervir hasta que este blando 2. Con un molinillo se machaca todo la fruta (banano, plátano, pupuña o piña) de tal manera que quede una preparación homogénea. 3. Agregue la mitad de la cantidad total de almidón de yuca previamente desmoronado a la olla. 4. Después de 1 minuto agregue el almidón de yuca restante y revuelva por 3 minutos más. 5. sirva tibio.
			Banano común, crudo	C010	100,0	70	
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**	**ATÚN**	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	1. Abra la lata de atún 2. Saque el atún de la lata. 3. Sirva
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos**	**AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE**	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco, la leche en polvo y la sal 2. Agregue agua y revuelva hasta obtener una masa homogénea 3. Tome trozos de la masa y moldee en forma de circulos las arepas 4. Ponga una sartén a fuego medio, agreguele aceite y deje calentar 5. Adiciones la masa moldeada y deje asar hasta que esten doradas 6. Saque las arepas del sartén. 7. sirva
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**15**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	**Grupo III. Leche y productos lácteos**	**AGUAPANELA CON LECHE**	Panela	K033	20,0	20	1. En una olla agregue agua y la panela 2. ponga a fuego medio y deje hervir hasta que haya una mezcla homognénea 3.En un recipiente prepare la leche en polvo, agregando agua y mezcle hasta que no haya grumos 4. Agregue la mezcla anterior a la olla que está al fuego, agregue la canela 5. revuelva y retire la olla del fuego. 6. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**	**HUEVO COCIDO**	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	1. Lave y desinfecte los huevos 2. Ponga una olla con agua al fuego 3. Agregue los huevos y deje que hierva 4. Saque los huevos, quíteles la cascara y sirva con un poquito de sal
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**	**ARROZ CON PASTA**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , los fideos y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**

FIRMA Anyelit Hernández G. **1006998899**

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: VAUPÉS

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: Si

GRUPO ÉTNICO Indígena

ZONAL AATAC - AATIAM - ASATRIBVA

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	1. En una olla agregue agua y la panela 2. ponga a fuego medio y deje hervir hasta que haya una mezcla homognénea 3.En un recipiente prepare la leche en polvo, agregando agua y mezcle hasta que no haya grumos 4. Agregue la mezcla anterior a la olla que está al fuego, agregue la canela 5. revuelva y retire la olla del fuego. 6. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
			Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	E040	50,0	50	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SARDINA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	1. Abra la lata de sardinas 2. Sirva de acuerdo con la cantidad requerida por porción (1 lata para 4 estudiantes aproximadamente)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Ajo, crudo	B009	1,1	1	1. En una olla vierta agua suficiente, adicionar sal 2. Lleve a fuego medio hasta que hierva y adicione las pastas 3. Deje en cocción hasta que esten blandas 4. Baje la olla del fuego, Lave y escurra las pastas 5. En una olla adicione cebolla, la salsa de tomate de las sardinas y sal en la cantidad necesaria, revuelva y deje a fuego bajo 6. Cuando caliente la mezcla vierta las pastas en la olla y deje hervir por 5 minutos, baje la olla del fuego y deje conservar 8. Sirva de acuerdo a la porción requerida
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA

FIRMA Anyelit Hernández G.

1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**17**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	**Grupo III. Leche y productos lácteos**	**CHOCOLATE CON LECHE**	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	1. En una olleta agregue agua y las pastillas de chocolate 2. Deje que hierva y revuelva hasta que se forme una mezcla homogénea 3. Agregue la leche previamente preparada (leche en polvo y agua) 4. Revuelva, agregue la canela y deje cocinar hasta que hierva 5. Sirva caliente.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**	**ATÚN**	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	1. Abra la lata de atún 2. Saque el atún de la lata. 3. Servir de acuerdo a la cantidad requerida (1 lata de atún para 2 estudiantes)
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y la sal y deje calentar a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Chontaduro amazónico, crudo	P038	90,9	70	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA DE PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	256,4	200	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, machaquelo 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 homgénea 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	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Tome un trozo de casabe de 50 gramos 2. sirva
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	Usar la sal para conservar la proteína a través del método salado

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATAC - AATIAM - ASATRIBVA**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**19**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo II. Frutas y verduras	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	Almidón de yuca, crudo	B013	25,0	25	1. En una olla, agregue agua y la fruta (el banano o piña) previamente lavada, desinfectada y pelada) y deje hervir hasta que este blando 2. Con un molinillo se machaca todo la fruta (banano o piña) de tal manera que quede una preparación homogénea. 3. Agregue la mitad de la cantidad total de almidón de yuca previamente desmoronado a la olla. 4. Después de 1 minuto agregue el almidón de yuca restante y revuelva por 3 minutos más. 5. sirva tibio.
			Piña, cruda	C072	127,3	70	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS REVUELTOS CON FARIÑA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuélvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados 4. Revuelva y deje que se cocine 5. Al servir agregue la fariña sobre la preparación de acuerdo con la cantidad requerida por porción.
			Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	15,0	15	
			Sal	L015	1,0	1	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAPA A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	133,3	120	1. Lave y desinfecte las papas 2. Pele las papas 3. Corte las papas en trozos alargados 4. En un sartén agregue acite suficiente 5. Cuando el aceite esté caliente adicione la papa y deje que se dore homogéneamente 9. Saque la papa del sartén, escurra y sirva
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	Aceite de soya	D012	10,0	10	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA**
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	1. En una olleta agregue agua y las pastillas de chocolate 2. Deje que hierva y revuelva hasta que se forme una mezcla homogénea 3. Agregue la leche previamente preparada (leche en polvo y agua) 4. Revuelva y deje cocinar hasta que hierva 5. Sirva tibio.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	1. Abra la lata de atún 2. Saque el atún de la lata. 3. Servir de acuerdo a la cantidad requerida (1 lata de atún para 2 estudiantes)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , los fideos y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
FIRMA	Anyelit Hernández G.
	1006998899

ASCH

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC VAUPES
MUNICIPIO	MITU
SEDE EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO DE PUEBLO NUEVO
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
GRUPO ÉTNICO	AATAC - AATIAM - ASATRIBVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE AVENA AGUAPANELA CON LECHE COLADA DE PLÁTANO	AGUAPANELA CON LECHE, AVENA, COLADA DE PLÁTANO, COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ, JUGO DE FRUTA EN COSECHA CON LECHE, CHOCOLATE CON LECHE
	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CUALQUIER FRUTA: se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible), Pulpa de fruta pasteurizada (la cantidad a preparar depende de la ficha técnica del producto).
	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA (Cualquier fruta, se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible), CHIVÉ DE FRUTA EN COSECHA (Cualquier fruta, se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible)
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	Caldo de pescado, caldo de carne (la cantidad neta de la proteína es de 120 gramos)
	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA, HUEVO FRITO (Se debe garantizar 2 unidades de huevo por estudiante) ATUN (Se garantiza 50 gramos de atún por estudiante) SARDINA (Se garantiza 50 gramos de sardina por estudiante)
	HUEVOS CON ATÚN	HUEVOS REVUELTOS CON ATUN, HUEVOS EN TORTILLA CON ATÚN (Se garantiza 1 unidad de huevo y 30 gramos de atún) ATUN (Se garantiza 50 gramos de atún por estudiante) SARDINA (Se garantiza 50 gramos de sardina por estudiante)
	ATÚN	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA, HUEVO FRITO (Se debe garantizar 1 unidad de huevo por estudiante) SARDINA (Se garantiza 50 gramos de sardina por estudiante)
	SARDINA	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA, HUEVO FRITO (Se debe garantizar 2 unidades de huevo por estudiante) ATUN (Se garantiza 50 gramos de atún por estudiante)
	MUÑICA DE PESCADO	MUÑICA DE PESCADO (Cualquier especie) CALDO DE POLLO O GALLINA CALDO DE CARNE (de res, cerdo) CALDO CARNE DE MONTE: solo si la comunidad aporta de forma voluntaria (sin pago) puede prepararse carne de monte como parte de la olla comunitaria de los estudiantes establecimiento educativo.
	CARNE DESMECHADA	PESCADO PILADO (Cualquier especie) POLLO O GALLINA DESMECHADO CARNE DESMECHADA (de res, cerdo) CARNE DE MONTE: solo si la comunidad aporta de forma voluntaria (sin pago) puede prepararse carne de monte como parte de la olla comunitaria de los estudiantes establecimiento educativo.
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE	FARIÑA, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	FARIÑA	CASABE, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	ARROZ BLANCO	CASABE, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	PASTA GUISADA	CASABE, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	AREPA DE MAIZ BLANCO	ARROZ CON LECHE, CASABE, AREPA DE TRIGO, AREPA DE MAIZ AMARILLO, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	AREPA DE TRIGO	ARROZ CON LECHE, CASABE, AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO, PAN, AREPA DE MAIZ AMARILLO, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA (garantizar 70 gramos)
	PATACÓN	CASABE, FARIÑA, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	CUALQUIER FRUTA: se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA		
FIRMA	Anyelit Hernández G.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

Gobernación del Vaupés

PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO PAE 2027

ZONAL ACAZUNIP

INTRODUCCIÓN

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:

- **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, es el segundo menos poblado del país, con una densidad poblacional de apenas 0,79 habitantes por km² según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) en 2018, lo que destaca su expansión, pero baja densidad poblacional.

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 Papunahua, 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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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 Papunahua, 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 departamentales: Pacoa, Papunahua 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 delnivel central que le permitiera aprovechar al máximo las potencialidades inherentes a su nueva categoría.

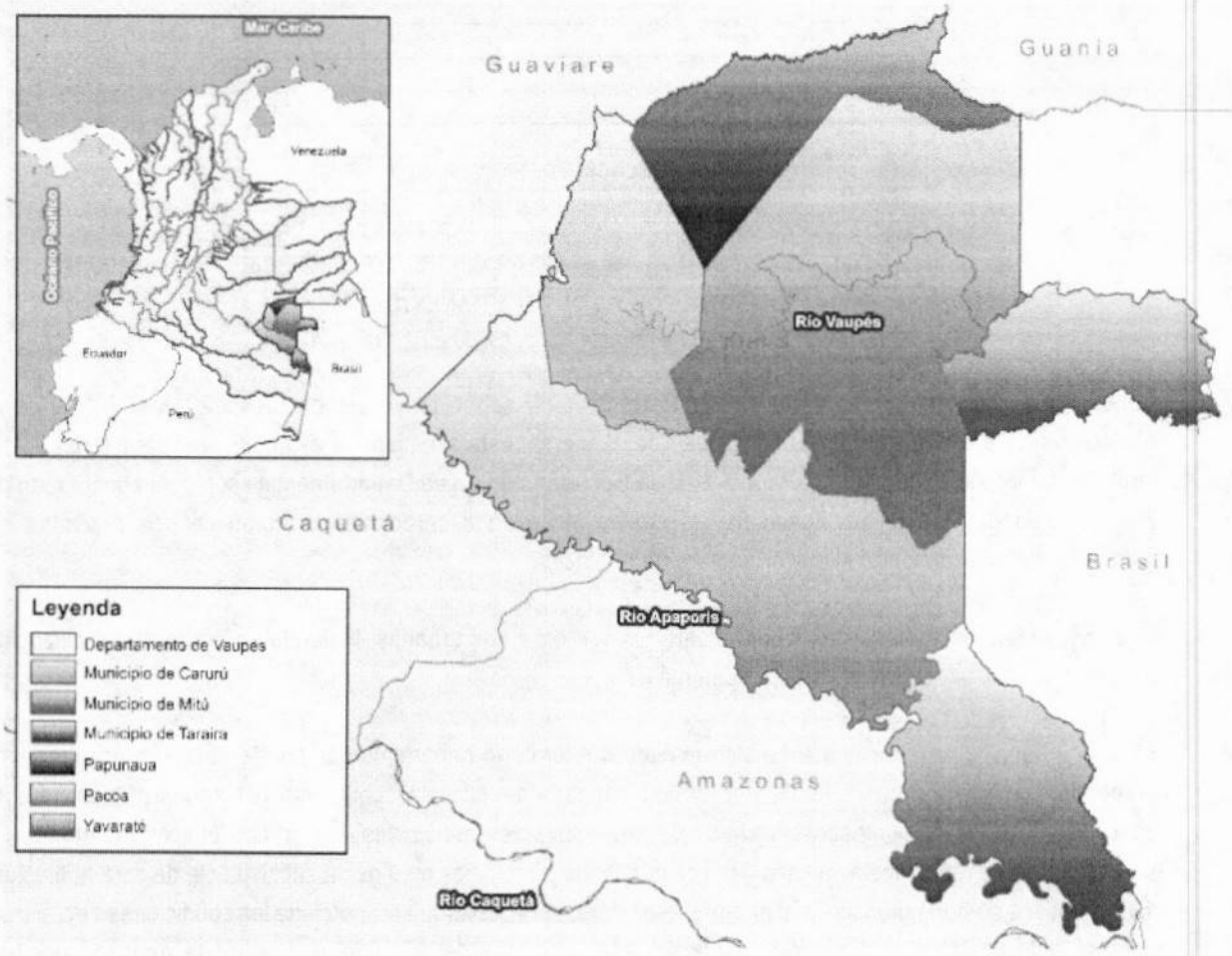

Imagen 1. Se observa la localización de los tres municipios y los tres corregimientos departamentales de Vaupés.

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.

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.

El área urbana representa una extensión mínima del territorio departamental, donde se concentra la mayor proporción de colonos y el 99,99% del territorio departamental está compuesto por zonas rurales, lo cual concuerda con las características sociales de sus habitantes principales, los grupos étnicos indígenas. La agricultura a pequeña escala, la caza y la pesca son los principales medios de subsistencia de esta población, lo que justifica su permanencia en el entorno rural, donde el ecosistema proporciona las condiciones necesarias para su auto sostenimiento. Es importante destacar que más del 90% del territorio está ocupado por tres grandes resguardos indígenas (Gobernación del Vaupés, 2023):

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

a) Gran Resguardo Indígena del Vaupés, establecido mediante la resolución 0086 de 27/07/1982 por el INCORA, con una extensión de 3.375.125 km².
b) Resguardo Indígena Arara-Bacati Lagos de Jamaicurú, establecido mediante la resolución 080 de 14/04/1993 por el INCORA, abarcando un área de 264.800 km².
c) Resguardo Indígena Yaigojé - Río Apaporis, establecido mediante las resoluciones 035 de 06/05/1988 y 06 de 11/05/1998 por el INCORA.

El departamento se divide en 20 zonales indígenas, lo cual facilita la identificación de áreas prioritarias para las diversas intervenciones. A su vez, existen agrupaciones de comunidades indígenas, representadas por Asociaciones u Organizaciones Tradicionales Indígenas (ATI). Estas agrupaciones reciben recursos de transferencia para atender sus necesidades internas. Se tienen registradas un total de 19 asociaciones y 1 organización (Gobernación del Vaupés, 2023):

En el Municipio de Mitú:

- Asociación de Capitanes del Río Isana (ACURIS)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas del Querari (ASATIQ)
- Asociación de Unión Indígena del Cuduyari (ASOUDIC)
- Organización Zona Central Indígena de Mitú (OZCIMI)
- Asociación Autoridades Tradicionales Indígenas Bajo Vaupés (ASATRIBVA)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Yuruti del Vaupés (ASATRIYUVA)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Del Vaupés Medio (AATIVAM)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Zona Yapu (ASATRIZY)
- Asociación Zonal de Autoridades Indígenas de Acaricuara (AZATIAC)
- Asociación Autoridades Tradicionales Indígena de la Zona de Tiquie (AATIZOT)
- Asociación Autoridades Tradicionales Indígenas Aledañas a Mitú (AATIAM)
- Asociación de Autoridades Indígenas del Área de Influencia de la MCH (AATICAM)
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas de la Zona Aledaña de la Carretera (AATAC)

En el Municipio de Carurú:

- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas del Alto Vaupés (ASATAV).

En el Municipio de Taraira:

- Asociación de Comunidades Indígenas de Taraira Vaupés (ACITAVA).
- Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas Zona Suburbana de Taraira (AAITTAVC)

En el Corregimiento Departamental de Pacoa:

- Asociación de Capitanes Indígenas de Pira Paraná (ACAIPI).
- Asociación de Capitanes Tradicionales Indígenas del Vaupés y Apaporis (ACTIVA).

En el Corregimiento Departamental de Papunahua:

- Asociación Zonal Indígena de Río Papunahua (AZIRPA)

En el Corregimiento Departamental de Yavarate:

- Asociación de Capitanes Zona Unión Indígena de Papurí (ACAZUNIP). (Plan de Desarrollo departamental 2024-2027)

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 llaneras limitada e Instituto Colombiano Agropecuario –ICA-

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

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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 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.

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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.

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 Planeacion , 2019)

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

COMPONENTES DEL PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO

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, pescado moqueado.
- El almidón de yuca, base de preparaciones como el casabe y la fariña.

- 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.
- Plátano y yuca dulce.

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 27 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	KCAL/KG /DÍA	KCAL/DÍA	KCAL/ KG/DÍA	KCAL/DÍA	KCAL/KG /DÍA	KCAL/DÍA	KCAL/KG /DÍA	KCAL/ DÍA	KCAL/KG /DÍA	KCAL/ DÍA	KCAL/KG /DÍA
1-2	-	-	-	-	950	82	850	80				
2-3					1.125	84	1.050	81				
3-4					1.200	80	1.150	77				
4-5					1.350	77	1.250	74				
5-6					1.475	74	1.325	72				
6-7	1.350	62	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	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	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	2.625	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	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	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:

MACRONUTRIENTES	KCAL	%
Proteína 14% 2245*14% / 4 g= **78,6**	**314,3**	**14%**
Grasas 25% 2245*25% / 9 g= **62,4**	**561,3**	**25%**
Carbohidratos 61% (2245* 61%) / 4 g =**342,4**	**1369,5**	**61%**
TOTAL	**2245,0**	**100%**

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

Recomendaciones de ingesta hierro: Promedio EAR niños (8.9mg/día) y niñas (8.5mg/dia) 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% à2245*14%=314,3 kcal / 4 g=78.5g*30%=23.55g
- Grasas 30% à 2245*30%=673.5 Kcal / 9 g=74.8 g *30%= 22.44 gramos
- Carbohidratos 56% à 2245* 56%= 1257.2 kcal / 4 g=314.3 g*30%= 113.148 gramos
- Recomendaciones de ingesta de Calcio: Promedio EAR niños (1100 mg/día) y niñas (1100 mg/día) de 9-13 años= 1100 mg/día*30%= 330 mg
- Recomendaciones de ingesta hierro: Promedio EAR niños (8.9mg/día) y niñas (8.5mg/día) de 9-13 años= 8.7 mg/día*30%=2.61 mg.

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, 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.

Para la vigencia 2027, en el marco de la mesa de trabajo realizada para la concertación con la asociación ACAZUNIP, se concluyó que, los menús que se han implementado durante el año 2026 incluyen ingredientes y procedimientos propios de las comunidades del territorio, por lo que después de analizados los menús no se presentaron ajustes.

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, en el área no municipalizada de Yavaraté se implementará un complemento alimentario Jornada de la Mañana.

El ciclo de menús de zona rural del área no municipalizada de Yavaraté, contiene algunos alimentos y preparaciones autóctonas básicas y disponibles durante el calendario escolar, sin comprometer el equilibrio ecosistémico de la región. Entre estos alimentos se destacan: pescado, yuca y sus derivados (casabe, fariña, almidón), fruta en porción, 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 del territorio, asegurando así una alimentación adecuada y culturalmente pertinente de acuerdo con la disponibilidad de alimentos.
- **Participación:** se contó con la participación y aportes de la Asociación ACAZUNIP.
- **Modalidad de atención:** al tener población mayoritariamente indígena se aplica lo establecido en la Resolución 18858 de 2018 donde la modalidad de atención se denomina "Olla comunitaria", sin embargo, esta forma de atención coincide con la definición de la modalidad de atención "Preparada en sitio", es decir, los menús son preparados en las cocinas de los establecimientos educativos para garantizar la frescura y calidad de los alimentos.
- **Complemento alimentario:** corresponde a alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados durante la jornada escolar del calendario académico, complementando la alimentación que las niñas, niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares. En este caso, se definió la entrega de un complemento alimentario jornada de la mañana, el cual, en tiempos de comida corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves o merienda.

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

Minuta ración preparada en sitio - CAJM zona rural I.E.D Monforth: Este menú está destinado a los estudiantes de los establecimientos educativos priorizados ubicados en la I.E.D Monforth.

1. Colegio Departamental Técnico Agropecuario de Papurí (Internado).
2. Escuela Santa Inés de Piracuara.
3. Escuela Rural de Teresita (Internado)
4. Escuela Rural de Wainambi.
5. Escuela Rural de Yavaraté.
6. Escuela Rural de Ibacaba.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	CASABE	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	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**
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	COLADA DE PLÁTANO	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO AHUMADO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS REVUELTOS CON ATUN Y FARIÑA	ATÚN	HUEVOS REVUELTOS

CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	AREPA DE TRIGO	AREPA DE HARINA DE MAIZ AMARILLO	PASTAS GUISADAS	PATACON
FRUTA	-	-	-	-	-
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	TORTILLA DE HUEVO CON ATÚN	MUÑICA DE PESCADO AHUMADO	HUEVO REVUELTO CON FARIÑA	ATÚN
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTAS GUISADAS	ARROZ BLANCO	CASABE	YUCA FRITA	ARROZ CON FIDEOS
FRUTA	-	-	-	-	-
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AGUAPANELA CON LECHE	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	AGUAPANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	HUEVO CON ATUN EN TORTILLA	HUEVOS REVUELTOS	ATUN	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTAS GUISADAS	ARROZ	PATACON	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
FRUTA	-	-	-	-	-

- ✓ 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, sin embargo, en caso de no tener disponibilidad de alimentos, estos deberán ser enviados desde Mitú para garantizar el cumplimiento de los menús establecidos.
- ✓ De igual manera, el suministro de "PESCADO" se ajusta a la disponibilidad de las especies locales, preferiblemente que no tengan espinas. Esta práctica garantiza que los alimentos ofrecidos sean parte integral de la dieta cultural y contribuyan a fortalecer los vínculos entre las comunidades y su entorno natural.
- ✓ ACLARACIÓN SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE PESCADO, LA INCLUSIÓN DE ATÚN Y SARDINA: Si bien el atún es una fuente importante de proteína, su inclusión en el plan alimentario indígena propio debe evaluarse cuidadosamente, es recomendable priorizar el consumo de especies de pescado locales y de temporada, promoviendo así la pesca sostenible y fortaleciendo las economías locales, sin embargo, el atún y/o sardina enlatada se encuentra en algunos menús por la dificultad para contar con pescado fresco en algunas zonas y para garantizar variabilidad en los menús.
- ✓ Para los establecimientos educativos priorizados pertenecientes a zona rural (I.E Monforth), en caso de que la remisión de los alimentos como carne y pollo deba hacerse desde otro lugar diferente a donde se encuentra la sede educativa, se propenderá por la aplicación de métodos de conservación tradicional y su consumo en el menor tiempo posible.
- ✓ Al momento de preparar el complemento del PAE para los estudiantes que se encuentren en fase de preparación, conforme a la cosmovisión y prácticas culturales propias de su comunidad, se deberá seguir las orientaciones de las sabedoras o sabedores de la comunidad, respetando sus conocimientos ancestrales y prácticas culturales.

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

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 la asociación de autoridades tradicionales indígenas de la zona 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 2026 sobre los cuales se realizaron los ajustes pertinentes, dando de esta manera la aprobación para la vigencia 2027.

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 Capitanes de la Zona Unión Indígena del Papurí – ACAZUNIP y las autoridades tradicionales de las comunidades de los establecimientos educativos de la zona.

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.

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

	FORMATO DE RECEPCIÓN DE VIVERES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE INDIGENA										
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:					MUNICIPIO:			MES:		AÑO:	
FECHA	PRODUCTO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, L, g o ml)	CANTIDAD RECIBIDA	INSPECCIÓN ORGANOLÉPTICA			ESTADO DEL EMPAQUE (C/NC)	FIRMA DE QUIEN ENTREGA	FIRMA DE QUIEN RECIBE
						COLOR (C/NC)	OLOR C/NC)	TEXTURA (C/NC)			
OBSERVACIONES:											
FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO											

Página 1

- 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 k**ardex;**

	FORMATO DE CONTROL DE INVENTARIOS KARDEX PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE INDIGENA							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:					MES:		AÑO:	
FECHA	PRODUCTO	MEDIDAS (Cantidad)	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, L, g o ml)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	SALDOS	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, L, g o ml)	FIRMA DEL RESPONSABLE
OBSERVACIONES:								
FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO								

Página 1

- 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 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**.

	FORMATO DE CONTROL DE SALIDAS NO CONFORME PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE INDIGENA							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:					MES:		AÑO:	
FECHA	PRODUCTO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, L, g o ml)	DISPOSICIÓN FINAL	FIRMA DEL RESPONSABLE
OBSERVACIONES:								
FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO								

Página 1

- 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**

METODOS 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.

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

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.

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 perdida 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 falencias 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

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. A continuación, se presenta el procedimiento para la preparación de algunas preparaciones que incluyen alimentos tradicionales:

- Mingao de fruta: 1. En una olla, agregue agua y la fruta (el banano o piña) previamente lavada, desinfectada y pelada) y deje hervir hasta que este blando 2. Con un molinillo se machaca toda la fruta (banano o piña) de tal manera que quede una preparación homogénea. 3. Agregue la mitad de la cantidad total de almidón de yuca previamente desmoronado a la olla. 4. Después de 1 minuto agregue el almidón de yuca restante y revuelva por 3 minutos más. 5. sirva tibio.
- 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.
- Huevos revueltos con fariña: 1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuélvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados 4. Revuelva y deje que se cocine 5. Al servir agregue la fariña sobre la preparación de acuerdo con la cantidad requerida por porción.
- Huevos revueltos con atún y fariña: 1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuélvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue el atún (previamente, abra la lata y saque la cantidad requerida) y sofría un poco, luego, incorpore los huevos mezclados 4. Revuelva y deje que se cocinen 5. Al servir agregue la fariña sobre la preparación de acuerdo con la cantidad requerida por porción.

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 cavas/nevera de polipropileno 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 carreteable, la red caminera, la red 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.

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

- Acceso terrestre: desde el interior del país no hay acceso terrestre al departamento de Vaupés.

A continuación, se describe el acceso a las diferentes comunidades donde se encuentran los establecimientos educativos de la jurisdicción de ACAZUNIP:

- Colegio Departamental Técnico Agropecuario de Papurí (Internado); Se llega vía área (Avioneta cessna de 500 kilos) para carga ligera y para la carga pesada vía fluvial tres días de viaje.
- Escuela Santa Inés de Piracuara, Se llega vía área (Avioneta cessna de 500 kilos) para carga ligera y para la carga pesada vía fluvial tres días de viaje.
- Escuela Rural de Teresita (Internado); Se llega vía área (Avioneta cessna de 500 kilos) para carga ligera y para la carga pesada vía fluvial tres días de viaje.
- Escuela Rural de Wainambi; Se llega vía área (Avioneta cessna de 500 kilos) para carga ligera y para la carga pesada vía fluvial 5 días de viaje.
- Escuela Rural de Ibacaba; Se llega vía área (Avioneta cessna de 500 kilos) para carga ligera y para la carga pesada vía fluvial 4 días de viaje.
- Escuela Rural de Yavaraté; Se llega vía área (Avioneta cessna de 500 kilos) para carga ligera y para la carga pesada vía fluvial 4 días de viaje.

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 indica 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: IED MONFORTH			
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 INIDICAR EN QUE MES SE SUMINISTRARA	OBSERVACIONES
1	Fariña	SI	HABITANTES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.	NO	
2	Almidón de yuca	SI	HABITANTES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS	NO	

			LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.		
3	Casabe	SI	HABITANTES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.	NO	
4	Plátano	SI	HABITANTES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.	NO	
5	Yuca dulce	Si	HABITANTES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.	NO	
6	Frutas Entera	SI	HABITANTES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.	PRODUCCIÓN DE ACUERDO A LOS MESES DEL AÑO: BANANO: ENERO-FEBRERO-MARZO ZAPOTE: MAYO MANDARINA Y/O NARANJA: MAYO PIÑA: ENERO A JUNIO	CUANDO NO HAYA DISPONIBILIDAD EN EL TERRITORIO SE LLEVARÁ DESDE EL MUNICIPIO DE MITÚ: MANZANA, NARANJA, MANGO VERDE
7	Fruta (bebida)	SI	HABITANTES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.	WASAY PATABA UMARI ASAY LULO MIRITI COPOAZU	CUANDO NO HAYA DISPONIBILIDAD EN EL TERRITORIO SE LLEVARÁ DESDE EL MUNICIPIO DE MITÚ: MANGO, GUAYABA, GUANABANA, MARACUYA, MORA.
8	Pescado	SI	HABITANTES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.	DE ACUERDO A LOS CUPOS ASIGNADOS EN LAS ESCUELAS RURALES Y LA DISPONIBILIDAD DE PESCADO.	CUANDO NO HAYA DISPONIBILIDAD EN EL TERRITORIO SE LLEVARÁ DESDE EL MUNICIPIO DE MITÚ: CACHAMA, MOJARRA, BAGRE ÑAMU ENTRE OTROS.

Nota: Una de las estrategias fundamentales en la implementación del PAE es que las compras locales no sean realizadas a una única persona, se compra a la comunidad que en colectivo y en concertación interna decide la rotación de los productos a adquirir, esto permite fomentar la corresponsabilidad de las familias en la garantía del derecho a la

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

alimentación escolar e Incluir activamente a las comunidades en la ejecución operativa del programa. Con esta estrategia se busca reconocer el papel activo de los padres de familia como actores claves en la ejecución del PAE, brindándoles oportunidades de participación económica a través del suministro de productos frescos, locales y culturalmente apropiados, generando un impacto directo en la economía familiar y comunitaria.

Talento humano: Para el talento humano se tendrá como referencia los honorarios establecidos por la Gobernación de Vaupés en la Resolución No 3391 de 2025 *"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 2026"*, más un incremento del 8%.

- Se debe garantizar la formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos, de acuerdo con el artículo 69 de la ley 2466 de 2025 "Formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El Ministerio de Educación Nacional a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA), garantizarán que en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se formalice laboralmente a las personas manipuladoras de alimentos, en virtud de la garantía de sus derechos laborales y de seguridad social, lo anterior conforme al Marco Fiscal de Mediano plazo".
- Se deberá garantizar un equipo que apoye la adecuada operación del servicio del Programa de alimentación escolar, considerando los siguientes perfiles y requisitos:

PERFIL	REQUISITOS
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. 1) Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas y/o público, contador público, abogados, Ingeniería Industrial; o profesional en cualquier área afín, 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 cuando aplique, o experiencia relacionada 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 Se deberá garantiza uno (01) de los dos perfiles.	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 ✓ Definición de situación militar SI APLICA. ✓ Compromiso anticorrupción ✓ Experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional. 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.
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 en gestión documental, asistencia y/o gestión administrativa, contable 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 de 6 meses. 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 en gestión documental, asistencia y/o gestión administrativa 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 de mínimo un año preferiblemente con experiencia relacionada con el Programas de Alimentación Escolar. 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 de apoyo se deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente; el certificado médico apto para manipular alimentos, debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. 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.

A continuación, se presenta la cantidad de talento humano por perfil:

ITEM	DESCRIPCION	No PERSONAL	OBSERVACIÓN
1	COORDINADOR GENERAL	1	1 equipo por contrato
2	INGENIERO(A) DE ALIMENTOS Y/O NUTRICIONISTA	1	
3	PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONOMICAS O AFINES O PROFESIONAL CON EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL PAE	1	
4	APOYO TECNICO ADMINISTRATIVO	1	
5	COORDINADOR LOGISTICO	1	Debe permanecer en sitio
6	MANIPULADOR DE ALIMENTOS COLEGIO DEPARTAMENTAL TECNICO AGROPECUARIO DE PAPURI (INTERNADO)	2	Debe permanecer en sitio
7	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA SANTA INES DE PIRACUARA	2	Debe permanecer en sitio
8	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE TERESITA (INTERNADO)	1	Debe permanecer en sitio
9	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE WAINAMBI	1	Debe permanecer en sitio
10	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE IBACABA	1	Debe permanecer en sitio

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
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 2027		
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 dia
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 2027		
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 unidad	Unidad	5 unidades x manipulador x mes
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% liquido 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 liquido 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	Paquetes x 6 unidades	1 paquete x 100 cupos cada 2 meses

Delantal de vinilo de goma impermeable tamaño 80 x 115cm, calibre 22	Unidad	1 unidades x manipuladora cada 5 meses

Combustible para la preparación de los alimentos: se tendrá en cuenta leña como combustible para la preparación de alimentos teniendo en cuenta que los establecimientos educativos no cuentan con estufas de gas.

Establecimiento educativo	Tipo de combustible requerido	Observación
I.E.D MONFORTH	Leña	Los establecimientos educativos no cuentan con estufas que funcionen a gas. Para todos los establecimientos educativos de la IED Monforth se adquirirá leña como combustible en cada comunidad.

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		
Cantidad de raciones por establecimiento educativo		Cantidad de bultos de leña de 10 astillas x 1.2metros
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

Gastos Administrativos: Se deberán incluir gastos administrativos que permitan la publicación del ciclo de menú, la ficha técnica de información general del PAE, y arriendo de la bodega de uso exclusivo del PAE.

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.

Análisis microbiológicos: teniendo en cuenta que en el departamento de Vaupés no hay laboratorios que realicen análisis microbiológicos de alimentos o preparaciones, se opta por no incluir esta variable ya que, además desde el territorio se tendrían que tomar las muestras y enviarse a Villavicencio o Bogotá para el proceso de análisis, esto implica movilización de las muestras desde la zona rural hasta la ciudad de Mitú y luego, de Mitú hasta Bogotá o Villavicencio de acuerdo a donde quede ubicado el laboratorio. Lo anterior, puede alterar la integridad de las muestras a analizar e incidir en los resultados de las pruebas.

Calle 15 No. 14-18 Frente al Parque Santander
Atención al ciudadano: 321 934 7752
Email: contactenos@vaupes.gov.co
www.vaupes.gov.co

Transporte: Es importante tener en cuenta 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 mediante transporte aéreo para los diferentes establecimientos educativos de la IED Monforth.

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		COMBUSTIBLE (LEÑA)	
	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
COLEGIO DEPARTAMENTAL TÉCNICO AGROPECUARIO DE PAPURI (INTERNADO)	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA SANTA INES DE PIRACUARA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE TERESITA (INTERNADO)	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE WAINAMBI	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE IBACABA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE YAVARATE	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	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

Proyectó,

DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
Nutricionista PAE ETC Vaupés

FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
Nutricionista PAE ETC Vaupés

Anexos:
-Actas de las mesas de trabajo concertación del PAIP 2027 (ACAZUNIP).
-Minuta ración preparada en sitio – Complemento Alimentario Jornada de la Mañana: aplica para la I.E.D Monforth

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 PAIP No 06 de 2026

Fecha: 05 de agosto de 2026	**Lugar o medio:** Auditorio SED
Hora de Inicio: 2:30 p. m.	**Hora de finalización:** 4:00 p.m.
Dirigida por: Dayra Liney Manrique Torres / Anyelit Hernandez Galarza / Frank Camilo Agudelo Morales	
Objetivo: Realizar la concertación del Plan Alimentario Indígena Propio-PAIP del PAE indígena 2027 a través de una mesa de trabajo con la Asociación de Capitanes Zonales Unión Indígena del Papurí -ACAZUNIP	

Agenda

1. Saludo y verificación de los asistentes.
2. Aclaraciones de la Resolución 18858 de 2018 mediante el cual "se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para Pueblos Indígenas" y cronograma de trabajo.
3. Ajuste y concertación del plan alimentario indígena propio.
4. Diagnóstico situacional
5. Compromisos

Desarrollo

1. **Saludo y verificación de los asistentes:** Siendo las 2:30 p.m. se reúnen en el auditorio de la SED de Vaupés el Consejero Mayor de la Asociación de Capitanes Zonales Unión Indígena del Papurí -ACAZUNIP Carlos Valenzuela y su asesor-Fabian Jimenez con los integrantes del equipo PAE de la SED: nutricionistas del equipo PAE- Dayra Liney Manrique y Francy Anyelit Hernández y el ingeniero de alimentos del PAE-Frank Camilo Agudelo Morales, quienes agradecen la presencia de los asistentes y reiteran el objetivo de la reunión, la cual consiste en "Realizar la concertación del Plan Alimentario Indígena Propio-PAIP del PAE indígena 2027 a través de una mesa de trabajo con la Asociación de Capitanes Zonales Unión Indígena del Papurí - ACAZUNIP".

Se retoma lo conversado en la última reunión de socialización de la Resolución 18858 del 2018 donde se acordó un cronograma de trabajo con fechas específicas las cuales se deben respetar, donde se quedó en el compromiso de que se iba a enviar el documento Plan Alimentario Indígena Propio 2026 a las AATIS que participaron dando un tiempo prudencial para la revisión y presentación de observaciones o ajustes para su actualización para la vigencia 2027. EN este sentido, la entidad envió el documento por whatsapp y posteriormente mediante correo electrónico del 04 de agosto de 2026, citando a la reunión previamente acordada con la asociación ACAZUNIP.

2. **Aclaraciones sobre la Resolución 18858 de 2018 mediante el cual "se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para Pueblos Indígenas":** la ETC Vaupés explica que, en la reunión del pasado 27 de julio, la ETC Vaupés socializó y aclaró inquietudes acerca de la resolución 18858 de 2018.

En este orden de ideas, se aclaran las etapas del proceso:

1) concertación del PAIP 2026: **la concertación** del Plan Alimentario Indígena Propio -PAIP se constituye la hoja de ruta en el proceso de planeación del PAE indígena, el cual está integrado por cinco 5 componentes referidos en el numeral 2.8 del lineamiento; esto es, conjunto de 20 menús variados aprobados por las autoridades indígenas y no por los

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

operadores contratados, mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales, plan de remisiones y plan de compras. Se realiza la aclaración de que, lo que se concerte es lo que el operador, independientemente de si es indígena o un tercero, debe implementar.

2) proceso de contratación: El proceso de contratación inicia el 15 de septiembre de 2026, según el cronograma de trabajo con la apertura de la convocatoria y publicación de los requisitos habilitantes de aquellas asociaciones o autoridades indígenas que tengan la intención de administrar el PAE indígena.

3. **Ajuste y concertación del Plan Alimentario Indígena Propio 2026:** en el marco de la Resolución 18858 de 2018, Numeral 2.8 Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP, se define como 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.

   Se inicia el proceso preguntando a los asistentes si pudieron dar lectura y analizar el documento PAIP enviado y se inicia solicitando los ajustes por componente:

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:**

Se establece de acuerdo con la Resolución 18858 de 2018 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).

En este caso, para la zona de Monforth se implementará un complemento alimentario Jornada de la Mañana.

ACAZUNIP: manifiesta que van a realizar el análisis de los menús previa consulta con los capitanes de las comunidades, por lo cual, se comprometen a que el día 13 de agosto manifestarán si hay ajustes a los menús.

Por lo anterior, se envía la minuta completa junto con la guía de preparaciones para que desde la asociación se analice e indague la pertinencia de los menús y de la guía de preparaciones, quedando como compromiso su revisión.

b) **Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo:**

   La Asociación de Capitanes Zonales Unión Indígena del Papuri -ACAZUNIP refiere que realizarán un recorrido para solicitar el aval de los 20 menús por parte de las autoridades tradicionales indígenas de su zona, para lo cual, se comparte un modelo del aval para tener como referencia.

c) **Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena, en el marco de lo dispuesto en el literal b) del artículo 211, el literal a) del artículo 50, y el numeral 1 del artículo 711, de la Ley 21 de 1991**:
   - **ACAZUNIP:** teniendo en cuenta la facilidad en la adquisición de alimentos, si bien se documentan como parte de los mecanismos de conservación el moqueado y el salado, estos serán usados, en situaciones especiales donde no se cuente con mecanismos de conservación en frío.

d) **Plan de remisiones:** para el plan de remisiones se describen dentro del documento aquellas variables que deberán ser tenidas en cuenta para poder operar el programa de alimentación escolar, en este sentido se explican una a una a los asistentes:

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

ASCH

ACAZUNIP: manifiesta revisará el documento PAIP por lo que se establecen compromisos para su revisión y poder contar con las observaciones o ajustes (ver compromisos).

- **Talento humano:** Para el talento humano tener como referencia 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 2025.

  Se estableció que el operador debe:

  - Contratar perfiles mínimos como coordinador general, nutricionista o ingeniero de alimentos, personal logístico y manipuladores.
  - Realizar capacitaciones iniciales y seguimientos documentados.
  - Incluir a integrantes de las comunidades como manipuladores de alimentos.
  - Realizar reconocimientos médicos y controles sanitarios al personal manipulador.

El equipo para la operación del PAE, será de mínimo:

ITEM	DESCRIPCION	No PERSONAL
1	COORDINADOR GENERAL	1
2	INGENIERO(A) DE ALIMENTOS Y/O NUTRICIONISTA	1
3	PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONOMICAS O AFINES O PROFESIONAL CON EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL PAE	1
5	APOYO TECNICO ADMINISTRATIVO	1
6	COORDINADOR LOGISTICO	1
7	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	De acuerdo con el número de estudiantes a atender. Revisar tabla de referencia *Relación de dinamizadores de alimentos (manipuladora de alimentos)*
8	SABEDOR TRADICIONAL:	1

* El perfil de sabedor tradicional está sujeto a análisis por parte de ACAZUNIP para argumentar si se pueden asignar honorarios mensuales.

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

- **Dotación:** definir si están de acuerdo con los elementos incluidos o dar las observaciones pertinentes.
- **Elementos de Aseo:** definir si están de acuerdo con los elementos incluidos o dar las observaciones pertinentes.
- **Combustible para Preparación:** se define el tipo de combustible a utilizar para la preparación de los alimentos:

Establecimiento educativo	Tipo de combustible requerido	Observación
I.E.D MONFORTH	Leña	• Los establecimientos educativos no cuentan con estufas que funcionen a gas.

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

ASCH

		• Para todos los establecimientos educativos de la IED Monforth se adquirirá leña como combustible en cada comunidad.

Para el cálculo de la cantidad de leña requerida para la preparación de alimentos se tendrá en cuenta la table que se encuentra en el documento PAIP 2026.

- **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.
- **Aclaración frene a los análisis microbiológicos:** se deja la siguiente nota: teniendo en cuenta que en el departamento de Vaupés no hay laboratorios que realicen análisis microbiológicos de alimentos o preparaciones, se opta por no incluir esta variable ya que, además desde el territorio se tendrían que tomar las muestras y enviarse a Villavicencio o Bogotá para el proceso de análisis, esto implica movilización de las muestras desde la zona rural hasta la ciudad de Mitú y luego, de Mitú hasta Bogotá o Villavicencio de acuerdo a donde quede ubicado el laboratorio. Lo anterior, puede alterar la integridad de las muestras a analizar e incidir en los resultados de las pruebas.
- **Transporte:** Se debe incluir 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 mediante transporte aéreo para los diferentes establecimientos educativos de la IED Monforth.

Posteriormente se establece la 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
COLEGIO DEPARTAMENTAL TÉCNICO AGROPECUARIO DE PAPURI (INTERNADO)	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA SANTA INES DE PIRACUARA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE TERESITA (INTERNADO)	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE WAINAMBI	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE IBACABA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE YAVARATE	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a Viernes

e) **Plan de compras:** el plan de compras comprende conocer el costo de la ración con cada una de las variables anteriormente acordadas, en este sentido, una vez la ETC realice el estudio de costos será puesto en conocimiento para aprobación por parte de las asociaciones de autoridades tradicionales participantes del proceso de concertación. Según cronograma de trabajo este proceso se realizará en el mes de septiembre.

4. **Diagnóstico situacional:** Posteriormente, interviene el ingeniero de alimentos -Frank Camilo Agudelo, quien manifiesta la necesidad en la actualización del diagnóstico situacional brindando orientación a los representantes de la asociación ACAZUNIP sobre el diligenciamiento de los instrumentos establecidos para recopilar la información de las sedes educativas.

   Se explicó que el Formato para la Caracterización de Establecimientos Educativos permite identificar las

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

ASCH

condiciones de infraestructura, áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, servicios públicos, manejo de residuos, áreas sanitarias y demás aspectos que pueden incidir en la adecuada prestación del programa.

Asimismo, se socializó el Formato de Inventario de Equipos, Utensilios y Menaje de Restaurantes Escolares, mediante el cual se registra la cantidad, capacidad, estado de conservación y observaciones de los elementos disponibles en las áreas de cocina, almacenamiento y comedor.

Finalmente, se aclararon los criterios para su correcto diligenciamiento, con el propósito de obtener información completa, verificable y actualizada que sirva como insumo para la planeación del PAE durante la vigencia 2027.

5. **Finalización:** para finalizar se establecen compromisos con fecha 18/08/2026 para su cumplimiento y poder terminar de estructurar el documento PAIP 2026 de la zona ACAZUNIP.

Conclusiones y Observaciones

- Como parte de la mesa de trabajo desarrolladas se concluye que, se realizó la socialización del PAIP 2026 con la asociación ACAZUNIP, llegando a compromisos relacionados con el envío de las observaciones o ajustes del documento a más tardar el día 13/08/2026 a vuelta de correo palimentacionescolar@vaupes.gov.co con copia a: dayramanriq@hotmail.com y anyelithernandez10@gmail.com o comunicarse al número 3118131289 o 314 2436786 vía WhatsApp para acordar la hora de entrega de los compromisos.
- Próxima mesa de trabajo para el 18/08/2026 a las 2:30 p.m. en el auditorio de la Secretaría de Educación Departamental.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Revisar el ciclo de menús 2026. Aportar observaciones o ajustes de ser requerido. Revisión de la guía de preparación y del apartado cocción de alimentos del PAIP. Aportar observaciones u ajustes a las formas de preparación descritas. Revisar si falta algún ingrediente. Enfatizar en las preparaciones o alimentos propios.	ACAZUNIP	13/08/2025
2	Revisar la descripción de Transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena (Cómo se llega a cada sede educativa, cuánto tiempo se demora y demás particularidades a tener en cuenta)	ACAZUNIP	18/08/2025
3	Verificar cuadro de compras locales: definir si están de acuerdo con los elementos incluidos o dar las observaciones pertinentes.	ACAZUNIP	18/08/2025
4	Verificación cuadro de relación de dotación: definir si están de acuerdo con los elementos incluidos o dar las observaciones pertinentes.	ACAZUNIP	18/08/2025
5	Verificación cuadro de relación de aseo: definir si están de acuerdo con los elementos incluidos o dar las observaciones pertinentes.	ACAZUNIP	18/08/2025
6	Periodicidad de entrega de alimentos, elementos de aseo, dotación y combustible para la preparación de alimentos: Verificar la periodicidad de entrega de la leña a los establecimientos educativos.	ACAZUNIP	18/08/2025

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 - ACAZUNIP.- PAP 2027

FECHA: 05 - Agosto - 2026.

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	FABIAN JIMENEZ		ACAZUNIP	
2	Carlos Estrada	Contratista Apoyo	ACAZUNIP	
3	Frank Camilo Agudelo M.	Ing. Alimentos	SED - PAE	Frank C Agudelo
4	Francy Angelit Hernández G	Nutricionista	SED - PAE	Angelit Hernández G
5	Dayna Inny Manrique T	Nutricionista	SED - PAE	
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