	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 07 de 2026

Fecha: 20 de agosto de 2026	**Lugar o medio:** Auditorio SED
Hora de Inicio: 10:00 a. m.	**Hora de finalización:** 11:00 a.m.
Dirigida por: Dayra Liney Manrique Torres / Anyelit Hernandez Galarza / Frank Camilo Agudelo Morales	
Objetivo: Realizar segunda mesa de trabajo para 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. Seguimiento a compromisos de la reunión anterior
3. Revisión de documentos para los avales de los menús por parte de las autoridades tradicionales.
4. Decisiones

Desarrollo

1. **Saludo y verificación de los asistentes:** Siendo las 10:00 a.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 segunda mesa de trabajo para 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".
2. **Seguimiento a compromisos de la reunión anterior:**

N°	Actividad	Responsable	Seguimiento
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	CUMPLIDO: Los delegados de ACAZUNIP manifiestan que, no presentan observaciones al ciclo de menús que se está implementando actualmente, solo tener en cuenta las cantidades suficientes para garantizar los métodos de conservación tradicionales.
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	CUMPLIDO: No se presentan observaciones al apartado sobre cómo se llega a cada sede educativa de la IED Monforth.

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

3	Verificar cuadro de compras locales: definir si están de acuerdo con los elementos incluidos o dar las observaciones pertinentes.	ACAZUNIP	CUMPLIDO: No se presentan observaciones al respecto, los alimentos incorporados como compra local serán aportados por la comunidad de cada establecimiento educativo.
4	Verificación cuadro de relación de dotación: definir si están de acuerdo con los elementos incluidos o dar las observaciones pertinentes.	ACAZUNIP	CUMPLIDO: No se presentan observaciones al respecto.
5	Verificación cuadro de relación de aseo: definir si están de acuerdo con los elementos incluidos o dar las observaciones pertinentes.	ACAZUNIP	CUMPLIDO: No se presentan observaciones al respecto.
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	CUMPLIDO: No se presentan observaciones al respecto.

3. **Concertación del Plan Alimentario Indígena Propio 2027:** teniendo en cuenta que los delegados de la asociación ACAZUNIP, conocen el documento PAIP propuesto por la ETC Vaupés, así como los 20 menús.

En este sentido, se describe de forma general los cambios realizados para la actualización del PAIP 2027 ZONAL ACAZUNIP (IED MONFORTH):

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 la **ración preparada en sitio/olla comunitaria**, así como el **complemento alimentario Jornada de la mañana** para la vigencia 2027, los cuales, deben aportar como **mínimo el 20% de las calorías diarias recomendadas para niños y niñas de 9 a 13 años y 11 meses**. Lo anterior, se ve reflejado en el análisis nutricional de los menús concertados.

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					

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

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	-	-	-	-	-

En este sentido, se anexa al documento PAIP los siguientes documentos:

-Ciclo de menús
-Análisis nutricional
-Guía de preparaciones
-Lista de intercambios.

De igual manera se dejan las siguientes observaciones:

- ✓ 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

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

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.

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, en la presente mesa de trabajo se revisa desde la parte jurídica y técnica el borrador del acta de aval.

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**: se documentan 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. Por lo anterior, se incluye dentro de la minuta sal adicional para métodos de conservación, así como observaciones generales para garantizar la calidad e inocuidad en el suministro, preparación y distribución de los complementos alimentarios.

De igual manera, se incluye en el apartado COCCION DE ALIMENTOS, las recetas de algunas preparaciones que incluyen alimentos tradicionales como: mingao de fruta, muñica de pescado, huevos revueltos con fariña, huevos revueltos con atún y fariña, pescado ahumado o moquiado.

Se igual manera, se ajustaros consideraciones técnicas o variables que inciden en la operación del PAE y se describe el acceso a las diferentes comunidades donde se encuentran los establecimientos educativos de la jurisdicción de ACAZUNIP.

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:

a. **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, esta tabla es incluida dentro del PAIP 2027, literal d. Plan de remisiones:

COMPRAS LOCALES		ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: IED MONFORTH			
ITEM	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	NO	

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

			COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.		
2	Almidón de yuca	SI	HABITANTES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DONDE ESTÁN UBICADOS LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS.	NO	
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 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,

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

generando un impacto directo en la economía familiar y comunitaria.

b. **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 estableció que el operador 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 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

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

	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	Deberá tener mínimo una formación técnica en gestión documental, asistencia y/o gestión administrativa,

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

Administrativo	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

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

	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

c. **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 dia
Delantal peto de cocina en tela anti fluido, unisex, sin bolsillo, tamaño: 90 x	Unidad	3 unidades x manipuladora cada 5

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

70cm		meses

d) **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

e) **Combustible para Preparación:** 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:

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

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

f) **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.

g) **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.

h) **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

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

i) **Plan de compras:** ACAZUNIP se acoge a la estructuración del estudio de costos elaborado por la entidad.

4. **Recomendaciones:**
   - Dar cumplimiento a la compra local de alimentos de acuerdo a lo expuesto en el PAIP 2027
   - Priorizar el personal manipulador de alimentos de la zona.
5. **Finalización:** con lo anterior se estructura el documento PAIP 2027 de la zona ACAZUNIP.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA:





Segunda mesa de trabajo concertación PAIP 2027-Zonal ACAZUNIP (IED MONFORTH)

Conclusiones y Observaciones

- Como parte de la mesa de trabajo desarrolladas se concluye que, se realizó concertación del Plan Alimentario Indígena Propio -PAIP 2027 con la asociación ACAZUNIP.
- Pendiente traer los avales de las comunidades indígenas de la zona ACAZUNIP, los cuales se anexarán al documento PAIP 2027.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Radicar los avales de los menús y del documento PAIP 2027 de acuerdo al recorrido que realizará los delegados de la asociación ACZUNIP.	ACAZUNIP	Septiembre 2026
2			
3			
4			

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

	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 para la Concertación de PAIP 2027 (ACAZUNIP)

FECHA: 20-08-2026.

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Fabian Jimenez M.		ACAZUNIP	
2	Carlos Valenzuela	Corregidor	ACAZUNIP	
3	Nadiezhda Novoa	Apoyo Social	SED- PAE	Nadiezhda
4	Francy Anyelit Hernández G	Nutricionista	SED - PAE	Anyelit Hernández
5	Frank Camilo Agudelo M	Ing. Alimentos	SED- PAE	Frank C Agudelo
6	Dayra liney Manrique T.	Nutricionista	PAE-SED	Dayra Manrique
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.

REPORTE CICLOS DE MENÚS					
ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS				
MUNICIPIO	CORREGIMIENTO DE YAVARATE				
SEDE EDUCATIVA	I.E.D MONFORTH				
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si				
GRUPO ÉTNICO	Indígena				
ZONAL:	ACAZUNIP				
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	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	-	-	-	-	-

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

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACAZUNIP
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	50,0	50	177,50	0,85	0,1	41,65	20	0,55	0,5
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						503,5	821,58	38,569	30,619	93,529	66,34	3,7905	359,995
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							37%	49%	49%	27%	6%	44%	24%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACAZUNIP
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 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	180,0	180	250,20	39,24	10,26	0	10,8	4,86	91,8
			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
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	65,0	65	247,00	5,915	2,405	48,035	2,6	1,755	0,65
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	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	FRUTA ENTERA 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						426	731,37	47,165	20,92	83,333	31,23	7,702	873,32
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							33%	60%	34%	24%	3%	89%	58%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACAZUNIP
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 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
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	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						381,5	731,2	42,97	19,48	96,34	68,26	5,2345	699,515
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							33%	55%	31%	28,1%	6%	60%	47%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

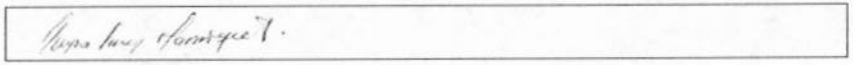
ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACAZUNIP
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 I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	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
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
			Canela	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO REVUELTO	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	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	65,0	65	247,00	5,915	2,405	48,035	2,6	1,755	0,65
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						212	621,77	25,454	25,283	70,142	233,38	4,156	984,54
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							28%	32%	41%	20%	21%	48%	66%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACAZUNIP
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 I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos 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/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			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
		ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	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: DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

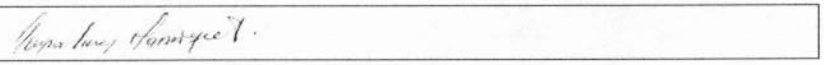
ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACAZUNIP
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 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	PESCADO AHUMADO: 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
			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	5,4	5	48,60	0	5,4	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		SAL PARA CONSERVACIÓN	Sal	L015	10,0	10	0,00	0	0	0	2,4	0,03	3878,1
TOTAL MENÚ						351,9	590,15	42,2735	13,4365	73,8395	49,49	3,9505	389,725
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	54%	22%	22%	4%	45%	26%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACAZUNIP
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 I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	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/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			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
		ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	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	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACAZUNIP
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 Grupo VI. Azúcares	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, raices, tubérculos y plátanos	AREPA DE HARINA DE MAIZ AMARILLO	Harina de maiz amarillo, precocida	A033	65,0	65	250,90	5,005	2,145	50,44	3,9	1,755	14,3
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						200,5	648,02	22,789	21,408	88,037	216,36	4,2195	837,635
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							29%	29%	34%	26%	20%	49%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACAZUNIP
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	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ						192,5	483,86	22,907	12,233	68,816	34,12	3,9705	396,345
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22%	29%	20%	20%	3%	46%	26%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACAZUNIP
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 I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos 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	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
		ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	Aceite de soya	D012	11,0	11	99,00	0	11	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						334,5	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: DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES

FIRMA: Dayra Liney Manrique T.

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACAZUNIP
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 VI. Azúcares	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, raices, 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	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ						172,5	576,92	25,14	16,09	81,52	388,58	5,17	480,27
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	32%	26%	24%	35%	59%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACAZUNIP
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 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	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, raices, 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	5,4	5	48,60	0	5,4	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ						213	506,43	17,8385	17,1565	68,7605	40,24	2,1025	556,555
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	62,4	342,4	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	23%	28%	20%	4%	24%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACAZUNIP
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 Grupo II. Frutas y verduras	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA	Asaí, cocido, crudo	P012	119,0	50	192,50	1,9	15,3	8,75	67	3,35	14
			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
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA DE PESCADO AHUMADO: la cantidad de pescado calculada incluye	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						391,5	851,7	39,85	23,22	117,13	144,46	6,8145	605,315
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							38%	51%	37%	34%	13%	78%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

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	ACAZUNIP
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 I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	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 REVUELTO 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	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	150,0	120	190,80	1,08	0,36	44,88	19,2	0,36	16,8
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
		ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	Aceite de soya	D012	12,0	12	108,00	0	12	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						350	602,75	15,085	17,36	94,185	91,03	2,961	941,42
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							27%	19%	28%	28%	8%	34%	63%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACAZUNIP
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 Grupo VI. Azúcares	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	5,4	5	48,60	0	5,4	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ						166,4	586,62	22,9665	18,8145	80,7955	159,85	2,296	446,67
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	29%	30%	24%	15%	26%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

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	ACAZUNIP
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 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	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	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
TOTAL MENÚ						190,5	517,86	20,507	9,333	86,116	216,12	4,1705	406,345
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	26%	15%	25%	20%	48%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

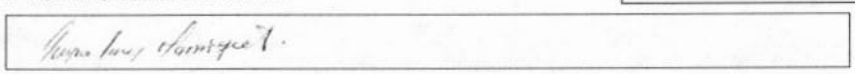
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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	ACAZUNIP
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 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	HUEVO CON ATÚN EN TORTILLA	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
			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	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ						210,5	567,89	17,5885	16,7565	85,7745	39,24	1,8505	556,555
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							25%	22%	27%	25%	4%	21%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

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	ACAZUNIP
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	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 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	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
		ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						272	582,82	18,89	23,85	72,41	240,44	3,253	632,23
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	24%	38%	21%	22%	37%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACAZUNIP
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 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	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	65,0	65	247,00	5,915	2,405	48,035	2,6	1,755	0,65
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						214	535,2	19,815	11,625	84,545	19,19	3,238	593,81
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	25%	19%	25%	2%	37%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

HDS.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACAZUNIP
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 VI. Azúcares	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,40	0,98	7,80
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,73	4,79	6,91	169,20	0,09	66,42
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	149,00	12,60	10,80	0,30	53,00	1,70	139,00
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56	1,40
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	25,97	0,91	0,11	5,23	1,75	0,27	0,42
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,02	0,00	0,15	0,20	0,01	0,10
			Aceite de soya	D012	5,4	5	48,60	0,00	5,40	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TOTAL MENÚ						221,9	634,01	23,0775	21,3945	86,6975	239,09	3,6125	602,945
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							28%	29%	34%	25%	22%	42%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA	Dayra Liney Manrique T.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACTIVA
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	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	COLADA DE PLATANO TRADICIONAL: En una olla poner a hervir, agua, panela y canela, luego, pelar los plátanos verdes y rallarlos o licuarlos si hay electricidad, hasta lograr una mezcla homogénea. Una vez el agua de panela hierva, invertir el licuado del plátano verde y revolver seguidamente para que no se hagan grumos. Luego batir la leche y echarla a la olla. Deje que hierva a fuego bajo por 5 minutos y servir. COLADA DE PLÁTANO CON HARINA COMERCIAL: 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. Deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	
			Canela	-	1,0	1	
			Panela	K033	10,0	10	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PISILLO DE PESCADO MOQUEADO: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	E007	217,4	200	Tomar una olla, echar todo el pescado (moqueado) y agregar suficiente agua para cubrirlo. Después poner a cocinar por 15 minutos a fuego medio – alto. Más tarde sacarlo, escurrir bien y sacar todos los huesos. Reservar. Ahora toma la cebolla de cabeza o las ramas de cebolla larga, cilantrón y ajo. Se deben cortar en cuadros pequeños, mientras que machacamos muy bien los dientes de ajo o ajo en polvo. Tomar una sartén grande, poner a calentar a fuego medio con 2 cucharadas de aceite y agregar todo lo que hemos cortado antes. Cocinar por 5 minutos o hasta que estén suave. Después añadir una pizca de sal al gusto. Mezclar todo, agregar el pescado y seguir cocinando por 5 minutos.
			Cilantro, crudo	B035	1,1	1	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	CASABE AMARILLO	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Tome un trozo de casabe de 70 gramos 2. sirva
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Naranja, cruda	C062	166,7	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quítele la cáscara, 3. Si es necesario y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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 III. Leche y productos lácteos Grupo VI. Azúcares	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	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	1,0	1	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	50,0	50	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña, 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Banano común, crudo	C010	142,9	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quitele la cáscara, 3. Si es necesario y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VAUPÉS**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**ACTIVA**
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**	Piña, cruda	C072	109,1	60	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
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**	**QUIÑAPIRA:** Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	E007	217,4	200	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	5,6	5	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos**	**CASABE**	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
FRUTAS	**Grupo II. Frutas y verduras**	**FRUTA ENTERA EN COSECHA**	Naranja, cruda	C062	166,7	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quítele la cáscara, 3. Si es necesario y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND05646**

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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 III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	COLADA DE PLATANO TRADICIONAL: En una olla poner a hervir, agua, panela y canela, luego, pelar los plátanos verdes y rallarlos o licuarlos si hay electricidad, hasta lograr una mezcla homogénea. Una vez el agua de panela hierva, invertir el licuado del plátano verde y revolver seguidamente para que no se hagan grumos. Luego batir la leche y echarla a la olla. Deje que hierva a fuego bajo por 5 minutos y servir. COLADA DE PLÁTANO CON HARINA COMERCIAL: 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. Deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	
			Canela	-	1,0	1	
			Panela	K033	10,0	10	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	POLLO GUISADO: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	F091	274,0	200	1. En una olla agregue cebolla, cilantro (si encuentra en la comunidad) y ajo (previamente lavados, desinfectados y picados), agregue sal y agua. 2. Agregue la pierna de pollo 3. Cuando el pollo esté cocido baje del fuego. 4. Sirva Por otra parte, ponga a cocinar la yuca en una olla diferente y agreguele sal. Cuando la yuca esté cocida y blanda agreguela a la olla donde se encuentra el pollo guisado y revuelva.
			Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	75,0	60	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	7,5	3	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	50,0	50	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA 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 y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva
		SAL PARA CONSERVACIÓN DE LA PROTEINA	Sal	L015	1,0	1	De ser requerido utilice la sal para implementar el proceso de conservación de la proteina.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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 I. Cereales, raices, 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.
			Piña, cruda	C072	127,3	70	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PESCADO FRITO: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	E007	217,4	200	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.
			Aceite de soya	D012	10,0	10	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Naranja, cruda	C062	166,7	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quítele la cáscara, 3. Si es necesario y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva
		ACEITE PARA FRITURA	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	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACTIVA
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 III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	COLADA DE PLATANO TRADICIONAL: En una olla poner a hervir, agua, panela y canela, luego, pelar los plátanos verdes y rallarlos o licuarlos si hay electricidad, hasta lograr una mezcla homogénea. Una vez el agua de panela hierva, invertir el licuado del plátano verde y revolver seguidamente para que no se hagan grumos. Luego batir la leche y echarla a la olla. Deje que hierva a fuego bajo por 5 minutos y servir. COLADA DE PLÁTANO CON HARINA COMERCIAL: 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. Cuando la mezcla esté hirviendo agregue la harina de plátano y revuelva 5. Deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	
			Canela	-	1,0	1	
			Panela	K033	10,0	10	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	POLLO FRITO: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	F091	274,0	200	1. Lave el pollo con agua previamente hervida 2. A una olla con agua agreguele el pollo y la sal 3. Deje que el pollo se cocine 4. Baje la olla del fuego y saque el pollo en un recipiente. 5. Ponga una sartén con aceite al fuego 6. Cuando esté caliente agregue el pollo al sartén y deje que se dore homogéneamente. 9. Saque el pollo, escurra y sirva.
			Aceite de soya	D012	10,0	10	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
		ACEITE PARA FRITURA	Aceite de soya	D012	10,0	10	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura
		SAL PARA CONSERVACIÓN DE LA PROTEINA	Sal	L015	10,0	10	De ser requerido utilice la sal para implementar el proceso de conservación de la proteina.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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 II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Piña, cruda	C072	109,1	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
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA DE PESCADO	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	E007	130,4	120	1. En una olla agregue agua, y se adiciona el pescado previamente lavado y ponga al fuego. 2. Cuando el pescado ya se encuentra cocido, 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, raices, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Banano común, crudo	C010	142,9	100	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

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACTIVA
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 Grupo VI. Azúcares	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	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, raices, tubérculos y plátanos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maiz blanco, precocida	A034	65,0	65	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	3,0	3	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACTIVA
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 III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	25,0	15	COLADA DE PLATANO TRADICIONAL: En una olla poner a hervir, agua, panela y canela, luego, pelar los plátanos verdes y rallarlos o licuarlos si hay electricidad, hasta lograr una mezcla homogénea. Una vez el agua de panela hierva, invertir el licuado del plátano verde y revolver seguidamente para que no se hagan grumos. Luego batir la leche y echarla a la olla. Deje que hierva a fuego bajo por 5 minutos y servir. COLADA DE PLÁTANO CON HARINA COMERCIAL: 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. Deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	
			Canela	-	1,0	1	
			Panela	K033	10,0	10	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PISILLO DE PESCADO MOQUEADO: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	E007	217,4	200	Tomar una olla, echar todo el pescado (moqueado) y agregar suficiente agua para cubrirlo. Después poner a cocinar por 15 minutos a fuego medio – alto. Más tarde sacarlo, escurrir bien y sacar todos los huesos. Reservar. Ahora toma la cebolla de cabeza o las ramas de cebolla larga, cilantrón y ajo. Se deben cortar en cuadros pequeños, mientras que machacamos muy bien los dientes de ajo o ajo en polvo. Tomar una sartèn grande, poner a calentar a fuego medio con 2 cucharadas de aceite y agregar todo lo que hemos cortado antes. Cocinar por 5 minutos o hasta que estén suave. Después añadir una pizca de sal al gusto. Mezclar todo, agregar el pescado y seguir cocinando por 5 minutos.
			Cilantro, crudo	B035	1,1	1	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	50,0	50	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Piña, cruda	C072	109,1	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
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	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 (50 gramos)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	60,0	60	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, aceite 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 8. Agregue la salsa de tomate que trae la sardina enlatada, quien acompañará la preparación de acuerdo con el menú y revuelva y deje conservar. 9, Sirva de acuerdo a la porción requerida
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	7,5	3	
			Aceite de soya	D012	6,0	6	
			Sal	L015	0,5	0,5	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA 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 y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACTIVA
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 III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	COLADA DE PLATANO TRADICIONAL: En una olla poner a hervir, agua, panela y canela, luego, pelar los plátanos verdes y rallarlos o licuarlos si hay electricidad, hasta lograr una mezcla homogénea. Una vez el agua de panela hierva, invertir el licuado del plátano verde y revolver seguidamente para que no se hagan grumos. Luego batir la leche y echarla a la olla. Deje que hierva a fuego bajo por 5 minutos y servir. COLADA DE PLÁTANO CON HARINA COMERCIAL: 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. Deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	
			Canela	-	1,0	1	
			Panela	K033	10,0	10	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Res, carne magra, cruda	F099	180,0	180	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 cilantro y la cebolla previamente lavada, desinfectada y cortada en cuadros 4. Agregue la carne desmechada y revuelva. 5. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Cilantro, crudo	B035	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Naranja, cruda	C062	166,7	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quitele la cáscara. 3. Si es necesario y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva
		SAL PARA CONSERVACIÓN DE LA PROTEINA	Sal	L015	10,0	10	De ser requerido utilice la sal para implementar el proceso de conservación de la proteina.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACTIVA
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 I. Cereales, raices, 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.
			Piña, cruda	C072	127,3	70	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	QUIÑAPIRA	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	E007	130,4	120	Tomar una olla, echar todo el pescado y agregar suficiente agua para cubrirlo. Después poner a cocinar por 40 minutos a fuego alto, sal al gusto y ají al gusto.
			Ají rojo, crudo	B008	5,6	5	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Banano común, crudo	C010	142,9	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quitele la cáscara, 3. Si es necesario y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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 II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Piña, cruda	C072	109,1	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
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, raices, tubérculos y plátanos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maiz blanco, precocida	A034	65,0	65	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	3,0	3	
			Sal	L015	1,0	1	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA 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 y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACTIVA
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 III. Leche y productos lácteos Grupo VI. Azúcares	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	1. En una olleta agregue agua y las pastillas de choccolate 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 caliente.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PISILLO DE PESCADO MOQUEADO: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	E007	217,4	200	Tomar una olla, echar todo el pescado (moqueado) y agregar suficiente agua para cubrirlo. Después poner a cocinar por 15 minutos a fuego medio – alto. Más tarde sacarlo, escurrir bien y sacar todos los huesos. Reservar. Ahora toma la cebolla de cabeza o las ramas de cebolla larga, cilantrón y ajo. Se deben cortar en cuadros pequeños, mientras que machacamos muy bien los dientes de ajo o ajo en polvo. Tomar una sartén grande, poner a calentar a fuego medio con 2 cucharadas de aceite y agregar todo lo que hemos cortado antes. Cocinar por 5 minutos o hasta que estén suave. Después añadir una pizca de sal al gusto. Mezclar todo, agregar el pescado y seguir cocinando por 5 minutos.
			Cilantro, crudo	B035	1,1	1	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Naranja, cruda	C062	166,7	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quítele la cáscara, 3. Si es necesario y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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 Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	COLADA DE PLATANO TRADICIONAL: En una olla poner a hervir, agua, panela y canela, luego, pelar los plátanos verdes y rallarlos o licuarlos si hay electricidad, hasta lograr una mezcla homogénea. Una vez el agua de panela hierva, invertir el licuado del plátano verde y revolver seguidamente para que no se hagan grumos. Luego batir la leche y echarla a la olla. Deje que hierva a fuego bajo por 5 minutos y servir. COLADA DE PLÁTANO CON HARINA COMERCIAL: 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. Deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	
			Canela	-	1,0	1	
			Panela	K033	10,0	10	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	POLLO FRITO: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	F091	274,0	200	1. Lave el pollo con agua previamente hervida 2. A una olla con agua agreguele el pollo y la sal 3. Deje que el pollo se cocine 4. Baje la olla del fuego y saque el pollo en un recipiente. 5. Ponga una sartén con aceite al fuego 6. Cuando esté caliente agregue el pollo al sartén y deje que se dore homogéneamente. 9. Saque el pollo, escurra y sirva.
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Naranja, cruda	C062	166,7	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quitele la cáscara, 3. Si es necesario y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva
		ACEITE PARA FRITURA	Aceite de soya	D012	15,0	15	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura
		SAL PARA CONSERVACIÓN DE LA PROTEINA	Sal	L015	10,0	10	De ser requerido utilice la sal para implementar el proceso de conservación de la proteina.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACTIVA
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 Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	COLADA DE PLATANO TRADICIONAL: En una olla poner a hervir, agua, panela y canela, luego, pelar los plátanos verdes y rallarlos o licuarlos si hay electricidad, hasta lograr una mezcla homogénea. Una vez el agua de panela hierva, invertir el licuado del plátano verde y revolver seguidamente para que no se hagan grumos. Luego batir la leche y echarla a la olla. Deje que hierva a fuego bajo por 5 minutos y servir. COLADA DE PLÁTANO CON HARINA COMERCIAL: 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. Deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	
			Canela	-	1,0	1	
			Panela	K033	10,0	10	
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 de acuerdo a la porción requerida
			Sal	L015	1,0	1	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maiz blanco, precocida	A034	65,0	65	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	3,0	3	
			Sal	L015	1,0	1	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo I. Cereales, raices, 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.
			Piña, cruda	C072	127,3	70	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	QUIÑAPIRA	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	E007	130,4	120	Tomar una olla, echar todo el pescado y agregar suficiente agua para cubrirlo. Después poner a cocinar por 40 minutos a fuego alto, sal al gusto y ají al gusto.
			Ají rojo, crudo	B008	5,6	5	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA 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 y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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 II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Piña, cruda	C072	109,1	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
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	POLLO GUISADO: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	F091	274,0	200	1. En una olla agregue cebolla, cilantro (si encuentra en la comunidad) y ajo (previamente lavados, desinfectados y picados), agregue sal y agua. 2. Agregue la pierna de pollo 3. Cuando el pollo esté cocido baje del fuego. 4. Sirva Por otra parte, ponga a cocinar la yuca en una olla diferente y agreguele sal. Cuando la yuca esté cocida y blanda agreguela a la olla donde se encuentra el pollo guisado y revuelva.
			Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	75,0	60	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	7,5	3	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	50,0	50	1. Destape el recipiente donde se encuentra la fariña. 2. Con una cuchara sirva la cantidad de fariña requerida.
		SAL PARA CONSERVACIÓN DE LA PROTEINA	Sal	L015	1,0	1	De ser requerido utilice la sal para implementar el proceso de conservación de la proteina.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZONAL	ACTIVA
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 III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	COLADA DE PLATANO TRADICIONAL: En una olla poner a hervir, agua, panela y canela, luego, pelar los plátanos verdes y rallarlos o licuarlos si hay electricidad, hasta lograr una mezcla homogénea. Una vez el agua de panela hierva, invertir el licuado del plátano verde y revolver seguidamente para que no se hagan grumos. Luego batir la leche y echarla a la olla. Deje que hierva a fuego bajo por 5 minutos y servir. COLADA DE PLÁTANO CON HARINA COMERCIAL: 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. Deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	16,0	16	
			Canela	-	1,0	1	
			Panela	K033	10,0	10	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Res, carne magra, cruda	F099	180,0	180	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 cilantro y la cebolla previamente lavada, desinfectada y cortada en cuadros 4. Agregue la carne desmechada y revuelva. 5. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Cilantro, crudo	B035	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Corte el casabe en trozos de acuerdo con la cantidad requerido por porción 2. Sirva
		SAL PARA CONSERVACIÓN DE LA PROTEINA	Sal	L015	10,0	10	De ser requerido utilice la sal para implementar el proceso de conservación de la proteina.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACTIVA
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 I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo II. Frutas y verduras	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	Almidón de yuca, crudo	B013	70,0	70	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.
			Piña, cruda	C072	363,6	200	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	POLLO FRITO: Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	F091	6,8	5	1. Lave el pollo con agua previamente hervida 2. A una olla con agua agreguele el pollo y la sal 3. Deje que el pollo se cocine 4. Baje la olla del fuego y saque el pollo en un recipiente. 5. Ponga una sartén con aceite al fuego 6. Cuando esté caliente agregue el pollo al sartén y deje que se dore homogéneamente. 9. Saque el pollo, escurra y sirva.
			Aceite de soya	D012	1,0	1	
			Sal	L015	70,0	70	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	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
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Naranja, cruda	C062	25,0	15	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quítele la cáscara, 3. Si es necesario y la supervisión lo permite, córtela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva
		ACEITE PARA FRITURA	Aceite de soya	D012	15,0	15	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

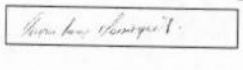
149

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:	
MUNICIPIO	ÁREA NO MUNICIPALIZADA DE YAVARATÉ
SEDE EDUCATIVA	I.E.D MONFORT
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	ACAZUNIP
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 para garantizar 50 gramos de peso neto de pulpa), 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 para garantizar 50 gramos de peso neto de pulpa), CHIVÉ DE FRUTA EN COSECHA (Cualquier fruta, se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible para garantizar 50 gramos de peso neto de pulpa))
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	Caldo de pescado, caldo de carne (la cantidad peso neto en crudo de la proteína es de 200 gramos) Caldo de pescado moqueado, caldo de carne maqueado (la cantidad peso a servir de la proteína ahumada o moqueada es de 100 gramos)
	CARNE DESMECHADA	PESCADO (Cualquier especie), POLLO O GALLINA, CARNE (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. NOTA: la cantidad peso neto en crudo de la proteína deberá ser de 180 gramos NOTA 2: si se adquiere la proteina moqueada o ahumada el peso a servir es de 90 gramos
	MUÑICA DE PESCADO /MUÑICA DE PESCADO AHUMADO	PESCADO (Cualquier especie) POLLO O GALLINA CARNE (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.
	PESCADO AHUMADO O MOQUEADO	PESCADO (Cualquier especie), POLLO O GALLINA, CARNE (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. NOTA: la cantidad peso neto en crudo de la proteína deberá ser de 200 gramos NOTA 2: si se adquiere la proteina moqueada o ahumada el peso a servir es de 100 gramos
	HUEVO REVUELTO /HUEVO COCIDO /HUEVO EN TORTILLA	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 REVUELTOS CON ATUN / TORTILLA DE HUEVO CON ATÚN	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA, HUEVO FRITO (Se debe garantizar 2 unidades de huevo por estudiante) HUEVOS EN TORTILLA CON ATÚN (Se garantiza 1 unidad de huevo y 25 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 2 unidades de huevo por estudiante) SARDINA (Se garantiza 50 gramos de sardina por estudiante) POLLO, CARNE O PESCADO(Garantizar 80 gramos de peso neto en crudo)
	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) POLLO, CARNE O PESCADO(Garantizar 80 gramos de peso neto en crudo)
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA CUANDO VA CON EL CALDO	CASABE (peso a servir 50 gramos), ARROZ BLANCO (50 gramos peso neto en crudo)
	CASABE	FARIÑA (peso a servir 70 gramos), ARROZ BLANCO (70 gramos peso neto en crudo)
	AREPA DE MAIZ BLANCO / AREPA DE MAIZ AMARILLO	ARROZ O PASTA (65 gramos peso neto crudo), CASABE (65 gramos en servido) AREPA DE TRIGO, AREPA DE MAIZ AMARILLO, AREPA DE MAIZ BLANCO PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA (Garantizar 65 gramos peso neto en crudo)
	AREPA DE TRIGO / HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO	ARROZ O PASTA (70 gramos peso neto crudo), CASABE (70 gramos en servido) AREPA DE MAIZ AMARILLO, AREPA DE MAIZ BLANCO PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA (Garantizar 70 gramos peso neto en crudo)
	ARROZ BLANCO / ARROZ CON FIDEOS	PASTA (70 gramos peso neto crudo), CASABE (70 gramos en servido) AREPA DE TRIGO, AREPA DE MAIZ AMARILLO, AREPA DE MAIZ BLANCO PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA (Garantizar 70 gramos peso neto en crudo)
	PASTA GUISADA	ARROZ (75 gramos peso neto crudo), CASABE (75 gramos en servido) AREPA DE TRIGO, AREPA DE MAIZ AMARILLO, AREPA DE MAIZ BLANCO PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA (Garantizar 75 gramos peso neto en crudo)
	PATACÓN	ARROZ O PASTA (60 gramos peso neto crudo), CASABE (70 gramos en servido) AREPA DE MAIZ AMARILLO, AREPA DE MAIZ BLANCO, AREPA DE TRIGO (70 gramos de harina peso neto crudo) TAJADAS DE PLÁTANO, MONEDITAS DE PLÁTANO, PAPA FRITA, YUCA FRITA (Garantizar 120 gramos peso neto en crudo)
	YUCA FRITA	ARROZ O PASTA (60 gramos peso neto crudo), CASABE (70 gramos en servido) AREPA DE MAIZ AMARILLO, AREPA DE MAIZ BLANCO, AREPA DE TRIGO (70 gramos de harina peso neto crudo) TAJADAS DE PLÁTANO, MONEDITAS DE PLÁTANO, PAPA FRITA (Garantizar 120 gramos peso neto en crudo)
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	CUALQUIER FRUTA: se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible garantizando 100 gramos de peso neto.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS: DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND 05646

Gobernación del Vaupés

PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO PAE 2027

ZONAL ACTIVA

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, 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 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.

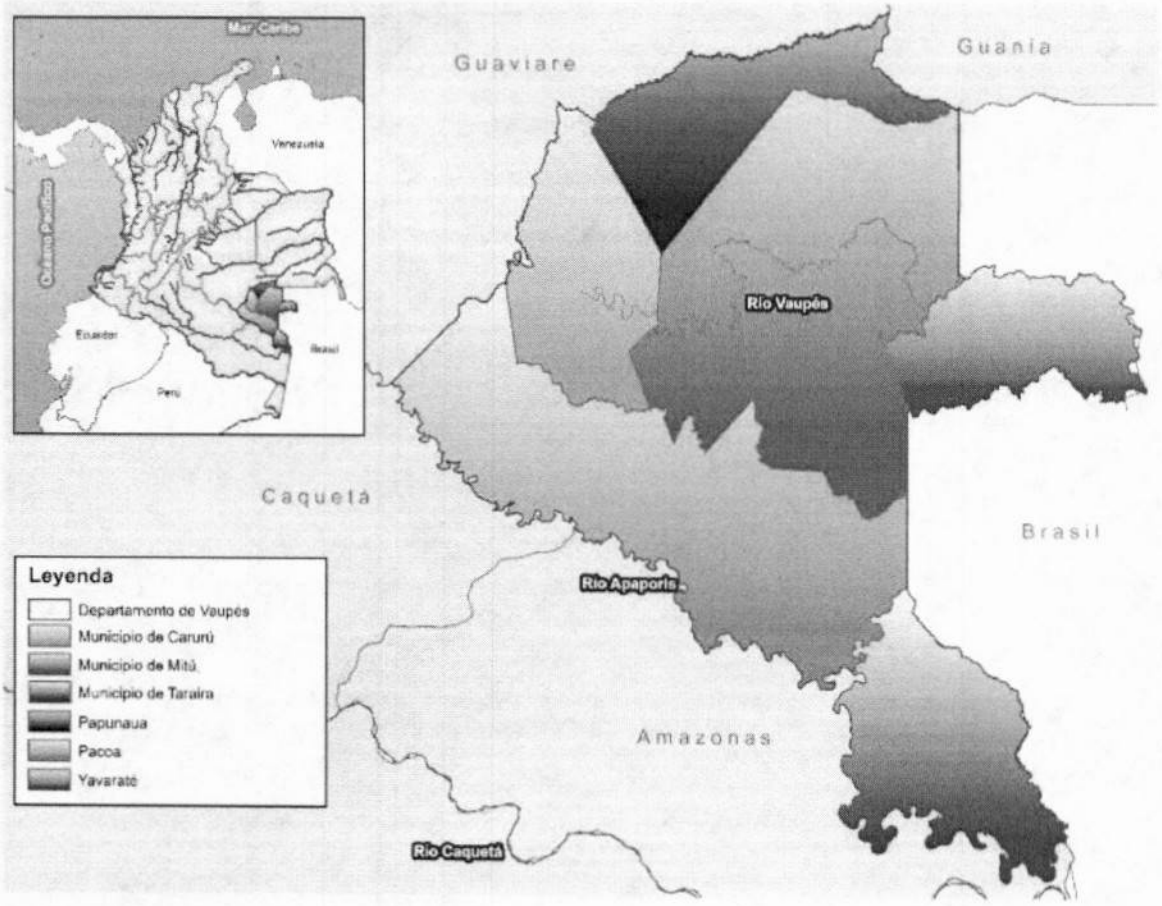


Imagen 1. Se observa la localización de los tres municipios y los tres corregimientos departamentales de Vaupés.

- **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):

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

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.

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;
- 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

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	1.000	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 MENUS

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

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

Los menús se diseñaron tomando como base los ciclos alimentarios implementados durante el año 2026, a los cuales se realizaron ajustes según las sugerencias del capitán de la comunidad de Buenos Aires y el rector del Colegio Departamental de Buenos Aires.

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, para los establecimientos educativos de la zona ACTIVA, se implementará un complemento alimentario Jornada de la Mañana.

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 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 las autoridades tradicionales y el rector del Colegio Departamental de Buenos Aires, quienes han estado haciendo seguimiento a la operación del programa a través del comité de dinamizadores del PAE..
- **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 – **Complemento Alimentario Jornada de la Mañana** aplica para el Colegio Departamental de Buenos Aires.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA	COLADA DE PLÁTANO	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	COLADA DE PLÁTANO	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	PISILLO DE PESCADO MOQUEADO	HUEVO REVUELTO	QUIÑAPIRA	POLLO GUISADO	PESCADO FRITO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE	FARIÑA	CASABE	FARIÑA	CASABE
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	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	COLADA DE PLÁTANO	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO	JUGO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	POLLO FRITO	MUÑICA DE PESCADO (CL)	HUEVO COCIDO	PISILLO DE PESCADO MOQUEADO (CL)	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE	CASABE	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	FARIÑA	PASTA GUISADA
FRUTA		FRUTA ENTERA EN COSECHA (CL)			FRUTA ENTERA EN COSECHA (CL)

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA	COLADA DE PLÁTANO	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DESMECHADA	QUIÑAPIRA	HUEVO EN TORTILLA	PISILLO DE PESCADO MOQUEADO	POLLO FRITO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE	CASABE	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	CASABE	CASABE
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA	COLADA DE PLÁTANO	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	COLADA DE PLÁTANO	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS REVUELTOS	QUIÑAPIRA (CL)	POLLO GUISADO	CARNE DESMECHADA	POLLO FRITO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ BLANCO	CASABE	FARIÑA	CASABE	CASABE
FRUTA		FRUTA ENTERA EN COSECHA (CL)			FRUTA ENTERA EN COSECHA (CL)

Consideraciones Importantes

- ✓ Es fundamental destacar que la disponibilidad de alimentos 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 territoriales.
- ✓ 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 Y LA INCLUSIÓN DE ATÚN Y/O SARDINAS ENLATADAS: 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, el atún y/o sardina enlatada se encuentra en algunos menús por la dificultad para contar con pescado fresco en algunas zonas.
- ✓ Para los establecimientos educativos priorizados 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 el uso de métodos de conservación tradicionales y su consumo en el menor tiempo posible.
- ✓ **Armonización alimentaria:** Mediante el rezo del ají al iniciar el año escolar, se deberá realizar una armonización como forma de prevenir enfermedades asociadas a la alimentación.
- ✓ **Estudiantes en fase de iniciación:** los niños y jóvenes indígenas del territorio inician su etapa de iniciación en la vida tradicional como danzadores, médicos tradicionales, payes, cantadoras, por lo

anterior, deben llevar una dieta alimentaria especial. No tienen permitido comer fritos ni alimentos calientes, ya que, les causaría afectaciones en su salud y sus saberes tradicionales. En este caso, se cuenta con las siguientes preparaciones dentro del ciclo de menús que requieren de modificación del método de cocción establecido:

PREPARACIÓN	MODIFICACIÓN
Pescado frito	Pescado moqueado
Pollo frito	Pollo desmechado
Huevo revuelto	Huevo cocido

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 mesa de trabajo con la autoridad tradicional del Colegio Departamental de Buenos Aires para la concertación de los menús y el PAIP 2027, se analizaron los menús que se han venido implementando en la vigencia 2026 y de allí se procedió a los ajustes solicitados, logrando de esta manera el aval correspondiente.

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 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 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.

	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 **kardex;**

	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								

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 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. **Preparación:**

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

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

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

4. **Enfriamiento y almacenamiento:**

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

Salado:

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

1. **Preparación del alimento:**

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

2. **Salado:**

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

3. **Secado:**

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

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 que aplique.

- Colada de plátano: En una olla poner a hervir, agua, panela y canela, luego pelar los plátanos verdes y rallarlos o licuarlos si hay electricidad, hasta lograr una mezcla homogénea. Una vez el agua de panela hierva, invertir el licuado del plátano verde y revolver seguidamente para que no se hagan grumos. Luego batir la leche y echarla a la olla. Deje que hierva a fuego bajo por 5 minutos y servir.
- Pisillo de pescado moqueado: Tomar una olla, echar todo el pescado (moqueado) y agregar suficiente agua para cubrirlo. Después poner a cocinar por 15 minutos a fuego medio – alto. Más tarde sacarlo, escurrir bien y sacar todos los huesos. Reservar. Ahora toma la cebolla de cabeza o las ramas de cebolla larga, cilantrón y ajo. Se deben cortar en cuadros pequeños, mientras que machacamos muy bien los dientes de ajo o ajo en polvo. Tomar una sartén grande, poner a calentar a fuego medio con 2 cucharadas de aceite y agregar todo lo que hemos cortado antes. Cocinar por 5 minutos o hasta que estén suave. Después añadir una pizca de sal al gusto. Mezclar todo, agregar el pescado y seguir cocinando por 5 minutos.
- Quiñapira con pescado: Tomar una olla, echar todo el pescado y agregar suficiente agua para cubrirlo. Después poner a cocinar por 40 minutos a fuego alto, sal al gusto y ají al gusto.
- Pollo guisado: En una olla agregue cebolla, cilantro (si encuentra en la comunidad) y ajo (previamente lavados, desinfectados y picados), agregue sal y agua. Agregue la pierna de pollo. Cuando el pollo esté cocido baje del fuego. Sirva. Por otra parte, ponga a cocinar la yuca en una olla diferente y agréguele sal. Cuando la yuca esté cocida y blanda agréguela a la olla donde se encuentra el pollo guisado y revuelva.
- Mingao de fruta: En una olla, agregue agua y la fruta (el banano o piña) previamente lavada, desinfectada y pelada) y deje hervir hasta que este blando. Con un molinillo se machaca toda la fruta (banano o piña) de tal manera que quede una preparación homogénea. Agregue la mitad de la cantidad total de almidón de yuca previamente desmoronado a la olla. Después de 1 minuto agregue el almidón de yuca restante y revuelva por 3 minutos más. Sirva tibio.

- Muñica de pescado: En una olla agregue agua, y se adiciona el pescado previamente lavado y ponga al fuego. Cuando el pescado ya se encuentra cocido, macháquelo hasta que quede desmechado. En un recipiente agregue el almidón de yuca, agregue agua y mezcle. Adicione la mezcla anterior a la olla y revuelva constantemente hasta obtener una preparación homogénea y espese por aproximadamente 5 minutos. Baje la olla del fuego y sirva.
- Pastas guisadas: En una olla vierta agua suficiente, adicionar sal. Lleve a fuego medio hasta que hierva y adicione las pastas. Deje en cocción hasta que estén blandas. Baje la olla del fuego, Lave y escurra las pastas. En una olla adicione cebolla, aceite y sal en la cantidad necesaria, revuelva y deje a fuego bajo. Cuando caliente la mezcla vierta las pastas en la olla y deje hervir por 5 minutos, baje la olla del fuego. Agregue la salsa de tomate que trae la sardina enlatada, quien acompañará la preparación de acuerdo con el menú y revuelva y deje conservar. Sirva de acuerdo a la porción requerida
- Jugo de fruta en cosecha: Limpie y desinfecte la superficie la fruta. Dependiendo de la fruta: quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada), si el jugo es de frutos silvestres estos se echan en un recipiente con un poquito de agua. Pile la fruta (frutos silvestres) y cuélela. Agregue agua y azúcar. Sirva en el recipiente correspondiente

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

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.

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:

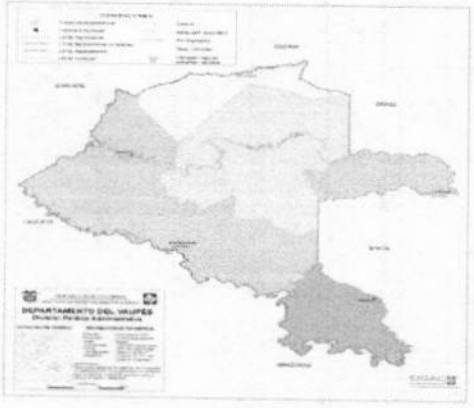
- Para entregar los alimentos en las condiciones de inocuidad, sanidad y oportunidad, es pertinente tener en cuenta los medios de transporte como la infraestructura carreteable, la red caminera, la red fluvial y el transporte aéreo para el acceso con el interior del país. Para ello, es necesario tener 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 que no son tradicionales, en su mayoría 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 demandará 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.
- Otro aspecto, a mencionar son las complicaciones para la entrega de alimentos en la zona rural. Por una parte, se encuentra el tema de transporte (ver punto de accesibilidad geográfica) lo cual implica un aumento en el costo del transporte de los alimentos por tener que utilizar vuelos chárteres que tienen una capacidad de 300 o 500 kg. Para el caso del transporte fluvial, cabe aclarar que los ríos del departamento de Vaupés son poco navegables, y existe numerosos accidentes geográficos en las vías fluviales (cachiveras) que hace difícil su tránsito, por lo cual, existe riesgo para mantener la calidad de los productos, pues puede presentarse ingreso de humedad a los mismos, daño en el empaque primario, retraso en la llegada de los productos a su destino final dependiendo de la sede educativa priorizada. En este sentido, si hablamos de las comunidades donde se llega por vía fluvial, el riesgo se da frente a la calidad de los productos (ingreso de humedad a los productos, daño en el empaque primario de los productos, mayor tiempo en llegar los productos a su destino final dependiendo del establecimiento educativo priorizado).

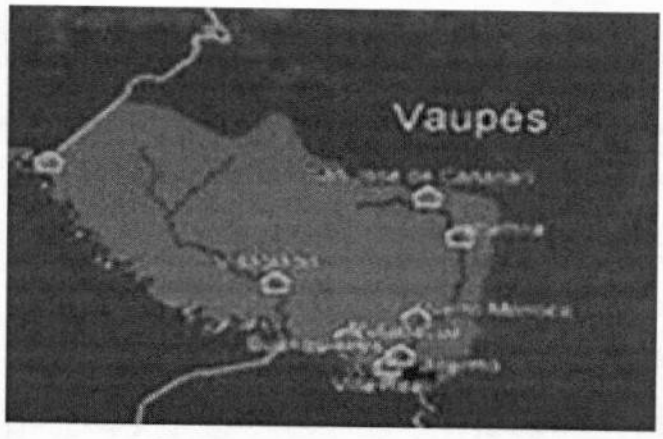
- También es importante tener en cuenta que gran parte de los establecimientos educativos oficiales se beneficiarán del programa de restaurante escolar, en los cuales, se complementaría la alimentación con el PAE.
- Acceso terrestre: desde el interior del país no hay acceso terrestre al departamento de Vaupés. 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" con un trayecto de aproximadamente 60 km que se encuentra destapada, sin embargo, por esta parte no se encuentran los establecimientos educativos de la zona de ACTIVA.
- Para poder garantizar la entrega de alimentos en óptimas condiciones y de manera adecuada, es un reto para el operador del programa, ya que, existen dificultades en primera instancia para garantizar entrega oportuna a los titulares de derecho debido a que encuentran en zonas dispersas de los establecimientos educativos y en segunda instancia, la calidad de los alimentos se pone en riesgo por los argumentos presentados en el presente documento.

CONDICIONES DE ACCESO A LA ZONA ACTIVA (CORREGIMIENTO DE PACOA)

PACOA ALTO APAPORIS: Es uno de las 3 áreas no municipalizadas del Departamento de Vaupés. Su cabecera es Buenos Aires. Se encuentra a una altitud de 200 m s. n. m. En este se encuentra el Raudal de Jirijirimo, Río Apaporis.

COORDENADAS: Coordenadas 0°1'17" N, 71°0'20" W En decimal 0.021389°, -71.005556°





Su población totalmente es indígena aquí habita los pueblos cabillari, taiwano, tucano, barasanao, carapana, cubeos, itanos y los tatuyos. Esta parte del gran rio Apaporis está conformada por 4 comunidades indígenas que son **CACHIPORRO, VILLA GLADYS, MUTANACUA Y VILLA REAL**, en cada comunidad mencionada hay una escuelita rural del grado preescolar a quinto de primaria que cuentan con dos o tres profesores indígenas.

Estas comunidades lejanas del municipio de Mitú, han sido víctimas de la caucheria y el conflicto armado; debido a su cercanía al municipio de Miraflores Guaviare.

EN el caño cananari se encuentran las otras comunidades indígenas que son **SAN JOSE DEL CANANARI, ALTAMIRA** ambas con escuelas rurales con dos profesores indígenas **y la comunidad Central es BUENOS AIRES** donde se encuentra ubicado el Colegio internado principal desde el grado prescolar hasta 11

modalidad Bachiller académico, tiene profesores mixturados indígenas y no indígenas que prestan sus servicios a la población estudiantil.

La comunidad de Buenos aires tiene una alerta temprana N033-18 para la prevención urgente de los derechos humanos de los pueblos indígenas de manera especial.

La forma de llegar a estas escuelas es la siguiente:

- Escuela de Rural de San José del Cananarí: Esta comunidad cuenta con pista de aterrizaje, el vuelo tiene una duración de 25 minutos desde Mitú la capital. También se puede llegar por rio Vaupés y luego por el caño tuy, tiene una duración de una semana (7) días. La prioridad es trasladar los alimentos por vía área.
- Escuela rural de Altamira: Esta escuela de la comunidad de Altamira que queda Almargen derecho del caño Cananary, los alimentos llegarían a san José del Cananari y de ahí se trasladaran por vía fluvial hasta allí, tiene una duración de 4 horas el desplazamiento.
- Institución educativa de Buenos Aires: Queda en la comunidad central de Buenos aires, cuenta con pista de aterrizaje, el desplazamiento aéreo tiene una duración de 45 0 50 minutos de acuerdo al monomotor.
- Escuela rural de villa real: Esta escuela esta a la margen derecha del rio Apaporis, a (2) dos horas de la comunidad central que es buenos aires, no cuentan con pista de aterrizaje, los alimentos llegarían a buenos aires y de allí se llevaría por vía fluvial hasta villa real.
- Escuela rural de Mutanacua: Esta escuela esa se encuentra en el caño mico, no cuenta con pista de aterrizaje, los alimentos llegarían a buenos aires, de allí se desplazaría por vía fluvial por el rio Apaporis y luego al caño mico, tiene una duración de 5 horas.
- Escuela rural de villa Gladys: Ubicada en el caño danta, un brazo del rio Apaporis, cuenta con pista de aterrizaje donde llegaran los alimentos, desde Mitú a villa Gladys son 40 minutos.
- Escuela rural de chiporro: Ubicada sobre el margen izquierdo del rio Apaporis cuenta con pista de aterrizaje, desde Mitú a ca chiporro son 1hora y 35 minutos.

d) Plan de remisiones

Materia Prima: Para este componente se tienen en cuenta los alimentos a utilizar para las preparaciones (cantidades peso bruto del análisis nutricional) de acuerdo con los ciclos de menús y sus anexos que fueron elaborados por las nutricionistas de la ETC Vaupés.

Compras locales de alimentos: se presenta la siguiente tabla donde se relacionan los alimentos que pueden hacer parte de las compras locales, para lo cual, dentro del proceso de concertación del PAIP se indicó si el producto será adquirido como compra local, el responsable de la venta de los productos, el mes en la que se realizará la proveeduría de estos alimentos de acuerdo con el calendario ecológico y observaciones adicionales:

COMPRAS LOCALES		ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: IED BUENOS AIRES			
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	MUEJRES DE MI TIERRA-COMUNIDAD DE BUENOS AIRES	NO	
2	Almidón de yuca	SI	MUEJRES DE MI TIERRA-COMUNIDAD	NO	
3	Casabe	SI	MUEJRES DE MI TIERRA-COMUNIDAD	NO	
4	Plátano	SI	MUEJRES DE MI TIERRA-COMUNIDAD	MAYO-JUNIO	
5	Frutas Entera	SI	MUEJRES DE MI TIERRA-COMUNIDAD	BANANO: ENERO-FEBRERO-MARZO ZAPOTE: MAYO MANDARINA Y/O NARANJA: MAYO PIÑA: ENERO A JUNIO	CUANDO NO HAYA DISPONIBILIDAD EN EL TERRITORIO EL OPERADOR DEBERÁ LLEVAR DESDE MITÚ: MANZANA, MANGO, GUAYABA, BANANO, MANDARINA
6	Fruta (bebida)	SI	MUEJRES DE MI TIERRA-COMUNIDAD	BANANO: ENERO-FEBRERO-MARZO MANDARINA Y/O NARANJA: MAYO PIÑA: ENERO A JUNIO	CUANDO NO HAYA DISPONIBILIDAD EN EL TERRITORIO EL OPERADOR DEBERÁ LLEVAR DESDE MITÚ:
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	MUEJRES DE MI TIERRA-COMUNIDAD	MAYO-JUNIO-JULIO SEPTIEMBRE-OCTUBRE	EPOCA DE INVIERNO(Subienda) EL OPERADOR DEBERÁ LLEVAR EL PESCADO DE LAS SEMANAS 1 Y 3, LA COMUNIDAD PROVEERÁ EL PESCADO DE LA SEMANA 2 Y 4.

A continuación, se relaciona la producción de alimentos de acuerdo con el calendario ecológico:

CALENDARIO ECOLOGÍCO	
MES	ALIMENTOS
ENERO	Uvas caimaronas, pupuña, carnes de lapa ,cerrillo
FEBRERO	Wansoco, algarobo, corombolo, carnes de lapa, danta, cerrillo, limón castilla, limón
MARZO	manivara ,comején, pescado ,yuca brava, ají, cebollín, cilantro cimarrón, yuca brava
ABRIL	Piracemo de pescado (subienda), hormigas culonas diurnas y nocturna, yapura, avina, yuca brava
MAYO	Plátano harton, banano, piña, ñame ,cacao de monte, yuca brava
JUNIO	Plátano hartón, banano,maiz, yuca dulce, ñame ,bore, oesado ,miriti, papaya, yuca brava
JULIO	platano harton ,platano babano,maiz ,ñame ,yuca brava,piña,pescado
AGOSTO	ibapichuna,piña,pupuña de gusano,pescado ,mojojoi,yuca dulce ,yuca brava,plaano harton ,plaano bocadillo, flor de pupuña
SEPTIEMBRE	Piña ,pupuña de gusano,pupuña,yuca dulce ,yuca brava ,maíz ,plaano harton ,plata no bocadillo
OCTUBRE	guama de rio ,guama sembrada ,pesca do ,yuc ad ulce ,yuc a brava ,ñame ,maíz ,aji
NOVIEMBRE	pescado, maíz, plátano, yuca brava ,guama de rio ,guama sembrada
DICIEMBRE	ibacaba, wasay ,pataba ,caimo silvestre ,caimo de la chagra ,pescado ,carnes de cerrillo, lapa , armadillo,mico

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 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	Un 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 COLEGIO DEPARTAMENTAL DE BUENOS AIRES	1	Personal debe estar en sitio
6	MANIPULADOR DE ALIMENTOS COLEGIO DEPARTAMENTAL DE BUENOS AIRES	4	Personal debe estar 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: A continuación, se define el tipo de combustible a utilizar para la preparación de los alimentos:

Establecimiento educativo	Tipo de combustible requerido	Observación
COLEGIO DEPARTAMENTAL DE BUENOS AIRES	Leña	Se adquirirá leña como combustible para la preparación de alimentos en cada comunidad.
ESCUELA DE CACHIPORRO	Leña	Se adquirirá leña como combustible para la preparación de alimentos en cada comunidad.
ESCUELA VILLA GLADYS	Leña	Se adquirirá leña como combustible para la preparación de alimentos en cada comunidad.
ESCUELA MUTANACUA	Leña	Se adquirirá leña como combustible para la preparación de alimentos en cada comunidad.
ESUELA VILLA REAL	Leña	Se adquirirá leña como combustible para la preparación de alimentos en cada comunidad.
ESCUELA ALTAMIRA	Leña	Se adquirirá leña como combustible para la preparación de alimentos en cada comunidad.

Leña: De acuerdo con las indagaciones realizadas en 3 establecimientos educativos (Colegio Pluriétnico de Carurú, Internado Rural de Pueblo Nuevo, 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, conlleva a dificultades para garantizar la integridad de las muestras a analizar.

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 garantizar la calidad e inocuidad de los elementos requeridos:

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 DOTACION		LEÑA	
	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
COLEGIO DEPARTAMENTAL DE BUENOS AIRES	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA DE CACHIPORRO	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA VILLA GLADYS	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA MUTANACUA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESUELA VILLA REAL	Mensual	viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA ALTAMIRA	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
ESCUELA SAN JOSE DEL CANANARI	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 la Asociación indígena.

Proyectó,

DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
Nutricionista PAE ETC Vaupés

FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA
Nutricionista PAE ETC Vaupés

Revisó y aprobó,

MAXIMILIANO SANCHEZ ORTIZ
Capitán Comunidad de Buenos Aires-Zonal ACTIVA

Anexos:
- Acta de la mesa de trabajo virtual concertación del PAIP 2027 (ACTIVA).
- Minuta ración preparada en sitio – Complemento Alimentario Jornada de la Mañana aplica para el Colegio Departamental de Buenos Aires.