52

ACTA. PAIP19

Fecha: 09 de septiembre de 2026	**Lugar o medio:** Institución Educativa de Taraira
Hora de Inicio: 9:00 a.m.	**Hora de finalización:** 9:45 a.m.
Dirigida por: Gabriel Andrés Reyes García	
Objetivo: Identificar, mediante consulta a estudiantes de diferentes cursos, los menús menos aceptados del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Taraira, para presentar los resultados a las autoridades indígenas y contribuir al proceso de concertación del servicio PAE para el año 2027.	
Agenda	
-Saludo y explicación de la metodología. -Abordaje estudiantes del Colegio Departamental de Taraira sobre el ciclo de menús y conclusiones. -Cierre.	
Desarrollo	

-Saludo y explicación de la metodología.

En el transcurso del día 09 de septiembre de 2026, se ubica y aborda a estudiantes de los diferentes grados del Colegio Departamental de Taraira consultando sobre cual o cuales de los menús o preparaciones que ofrece el PAE, son los menos agradables, con el objetivo de exponer los resultados a las autoridades indígenas de Taraira (AAITTAVC), y poner a consideración ajustes a los menús identificados de mejora. Lo anterior, en el marco del proceso para la concertación del PAE indígena para el año 2027.

-Abordaje estudiantes del Colegio Departamental de Taraira sobre el ciclo de menús y conclusiones:

En el transcurso del descanso de la jornada estudiantil del día 09 de septiembre del presente año, se abordó a diferentes estudiantes de la institución educativa de Taraira:

- Personero estudiantil, perteneciente al grado 11°
- Contralor estudiantil, perteneciente al grado 10°
- Estudiantes de los grados 3°, 4°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9°

Seguido de las intervenciones que se alcanzaron a desarrollar en el tiempo autorizado para el descanso de dicha jornada estudiantil, se logró determinar que la mayoría de estos estudiantes coincidieron con el caldo de pescado, el cual es un componente del menú No 7, y que trae acompañantes de jugo de fruta en cosecha y casabe de almidón, ellos manifiestan que el caldo de pescado es bueno y sabe rico, pero han evidenciado que los alumnos de la sección primaria entre los cursos desde prescolar hasta el grado 4, generan muchos desperdicios solidos y líquidos de dicho menú y mas en el componente del caldo de pescado, también informan que los alumnos internos son la población que menos y casi por completo no generan residuos de dicho menú, la anterior información fue otorgada por alumnos de grados de la sección de secundaria, los

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

alumnos indagados de cursos de la primaria, expresaron que simplemente no les gusta el pescado.

También, los alumnos de los grados de secundaria, informaron que, otro componente que es muy poco agradable, es el jugo de mango en leche, el cual pertenece al menú No 10, conformado también de sándwich de queso y fruta entera en cosecha, ellos manifiestan que similarmente, son los alumnos de los cursos de primaria los que generan más residuos del jugo de mango en leche; los alumnos de grados inferiores comentaron que el jugo en mención posee un sabor raro y no gusta.

-Cierre:
Después de cada intervención, se manifiesta que esta información será considerada para la concertación PAE – 2027, y se agradece por la atención e información y se procedió a la despedida.

Culminado el tiempo del descanso, se da por terminada la actividad mencionada

Conclusiones y Observaciones

Se concluyó que el caldo de pescado y el jugo de mago en leche, productos pertenecientes a los menús 7 y 10 respectivamente, son los menos agradables en la mayoría de los alumnos de los grados de la sección primaria de la I.E de Taraira.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Exponer la presente acta a las autoridades indígenas de AAITAVC, en la concertación del PAE - 2027	Gabriel Reyes García Apoyo Técnico PAE - TARAIRA	17 de septiembre de 2026

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: Integración aceptabilidad Menús PAE 2026 Taviira.

FECHA: 09-Sep-2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Juan Camilo Quintero Lugo	Personero. 11°	IEDETA	
2	Yesid calderon	contralor 10°	IEDETA	Yesid
3	Thalia Reyes Valencia	4°	IEDETA	Thalia
4	Salome Reyes Valencia	7°	IEDETA	Salomé
5	Karen Lizeth Valencia López	9°	IEDETA	Karen
6	Luisa Daniela Corales V.	8°	IEDETA	
7	Sharloh Guerrero Macuna	5°	I.E.D.E.T.A	
8	Willy Waldo matapi	6°	I.E.D.E.T.A	Willy
9	Yan carlos Matapi	7°	I.E.D.E.T.A	Yan carlos
10	valentina calderon sabema	3°	IEDETA	Valentina.
11	Gabriel Reyes	Apoyo tecnico	PAE-SED	
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.

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

360

ACTA No. PAIP18

Fecha: 13 al 15 de septiembre de 2026	**Lugar o medio:** Taraira, Multiétnica y San Victorino
Hora de Inicio: 3:00p.m.	**Hora de finalización:** 5:00 p.m.
Dirigida por: Gabriel Andrés Reyes García	
Objetivo: Realizar mesa de trabajo para la concertación del documento PAIP – Plan de Alimentario Indígena Propio para el año 2027 con los integrantes de la Asociación de Autoridades Indígenas Tradicionales de Taraira Vaupés Comeca (AAITTAVC).	

Agenda

1. Presentación de los asistentes.
2. Socialización y contextualización de la metodología de trabajo
3. Revisión del documento PAIP 2026 y observaciones para la vigencia 2027
4. Decisiones
5. Finalización

Desarrollo

1- Presentación de los asistentes.

Durante las mesas de trabajo realizadas, participaron de la asociación AAITTAVC, su representante legal-Ramiro Gentil Acevedo, el capitán de la comunidad Puerto alegría-Humberto Yujup Macuna, el capitán de la comunidad Multiétnica-Nelson Valencia, el capitán y vice capitán de la comunidad de San Victorino Adan Díaz Jiménez y Lauro Tanimuca Miraña, respectivamente. Por parte de la ETC Vaupés, estuvo a cargo el apoyo técnico del PAE en Taraira-Gabriel Reyes y la nutricionista del equipo PAE -Dayra Liney Manrique Torres.

2- Socialización y contextualización de la metodología de trabajo

Teniendo en cuenta que la Entidad está adelantando la planeación para garantizar inicio del calendario escolar vigencia 2027 y en este sentido desarrolla el proceso de concertación a través de mesas de trabajo para el ajuste del Plan Alimentario Indígena Propio-PAIP, para el caso de la zona de AAITTAVC se cuenta con el PAIP construido para el 2026 y sobre este mismo se pone a consideración de las autoridades tradicionales si hay alguna sugerencia, observación o modificación de algunos de los componentes del documento.

Debido a las dinámicas propias de las autoridades indígenas para estas fechas, se hace necesario realizar la mesa de trabajo de forma individual y posteriormente, consolidar las apreciaciones correspondientes.

Durante las mesas de trabajo se tuvo en cuenta lo siguiente:

a) Observaciones sobre los ciclos de menús: en este punto se socializó por parte del apoyo técnico del PAE acerca de dos actividades realizadas a los estudiantes para conocer su aceptabilidad frente a los menús:

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

i. Se realizó un ejercicio de indagar a varios estudiantes de diferentes grados para saber cuál de los menús PAE, es el que menos les agrada
ii. En el mes de agosto, se realizaron actividades en la prestación del servicio PAE de peso en los gramajes de los residuos sólidos y líquidos de las raciones entregadas en el Colegio Departamental de Taraira, el resultado de estas acciones, arrojó que el menú que más tuvo residuos fue el menú No. 7, el cual se conforma de jugo de fruta en cosecha, caldo de pescado y casabe de almidón, también el menú No 10 generó bastantes residuos líquidos, este menú lo conforma como líquido, la bebida "jugo de mango en leche", estos son las mismas preparaciones que los estudiantes indagados mencionaron como menos agradables, haciendo la aclaración de que la población estudiantil que en su mayoría generó los residuos mencionados fueron alumnos de los grados: preescolar, primero, segundo y tercero.

b) Observaciones frente a los demás componentes del documento PAIP: se revisa el documento PAIP 2026 y sobre él se emite concepto por parte de los participantes.

3- Revisión del documento PAIP 2026 y observaciones para la vigencia 2027

El día 13 de septiembre de 2026, con la participación de los señores RAMIRO GENTIL ACEVEDO quien es el representante legal de AAITTAVC, y HUMBERTO YUJUP MACUNA, capitán de Puerto Alegría, seguido del saludo y socialización del documento en PAIP 2027 por parte del señor GABRIEL REYES GARCIA, quien es el Apoyo Técnico del PAE por parte de la Secretaria de Educación del Vaupés en Taraira, el señor RAMIRO GENTIL toma la palabra y manifiesta que, lo importante es el beneficio de los niños, niñas, adolescente sy jóvenes porque gracias a los programas que entregan beneficios alimentarios, los alumnos se estimulan para asistir a las clases, además de suplir la necesidad de alimentarse saludablemente.

RAMIRO GENTIL, también expresó que, entiende la situación por la que el equipo profesional del PAE, no logró hacer presencia en el municipio de Taraira para realizar la mesa de trabajo para la concertación del documento en mención, sin embargo, solicita que se registre en la presente acta como compromiso, que para el próximo año se realice una visita por parte del equipo profesional del PAE de forma presencial, para el periodo comprendido entre la última semana de mayo a la primera semana de junio de 2027, con el fin de realizar una revisión y evaluación de la prestación del servicio realizada en dicho periodo.

CICLO DE MENÚS 2027: Seguido de la intervención anterior, el señor GABRIEL REYES, toma la palabra e informa de las actividades realizadas para conocer la aceptabilidad de los menús por parte de los estudiantes y sus resultados.

RAMIRO GENTIL toma la palabra y responde a la anterior información, expresando que, el pescado no se debe cambiar, ya que corresponde a un alimento que es comúnmente consumido por las comunidades indígenas, además de sus beneficios nutricionales; en cuanto al jugo de mango en leche, manifestó como solución eliminar la leche en la preparación de la bebida del menú 10 y se deje solo el jugo de fruta con agua.

OTROS COMPONENTES DEL PAIP: Se revisa el documento PAIP 2026 para obtener el concepto frente a los

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

demás componentes, el señor Ramiro Gentil, manifiesta no tener otras observaciones de fondo a excepción de tener en cuenta la compra local directa por parte del operador de los alimentos indicados en el documento.

Continuando con el recorrido para la socialización del documento PAIP, el día 14 de septiembre, se inicia la movilización hacia la comunidad de Multiétnica, en donde el GABRIEL REYES, se reúne con el capitán de dicha comunidad, el señor NELSON VALENCIA.

CICLO DE MENÚS 2027: el señor GABRIEL REYES, toma la palabra e informa de las actividades realizadas para conocer la aceptabilidad de los menús por parte de los estudiantes y sus resultados.

Con respecto al tema de ajuste de los menús 7 y 10 que presta el servicio de ración PAE, NELSON VALENCIA comenta que sigue y está de acuerdo con las posibles soluciones de manifestó anteriormente el señor RAMIRO GENTIL representante legal de AAITTAVC. También el señor NELSON VALENCIA, expresó que el servicio PAE está muy bien gestionado, y que la idea es seguir mejorando este servicio.

OTROS COMPONENTES DEL PAIP: Se revisa el documento PAIP 2026 para obtener el concepto frente a los demás componentes, NELSON VALENCIA toma la palabra y manifiesta que, lo más importante es colaborar positivamente con los derechos de los estudiantes, por lo que está totalmente de acuerdo con el documento PAIP para el funcionamiento del PAE para el año 2027 en el municipio de Taraira, que lo importante también es que los NNA se sientan a gusto y cómodos a la hora de ingerir los alimentos.

Para finalizar el recorrido por las comunidades de AAITTAVC, GABRIEL REYES, emprende movilización dirigida hacia la comunidad indígena de San Victorino, en donde es atendido por los señores ADAN DIAZ JIMENEZ capitán de la comunidad y LAURO TANIMUCA MIRAÑA vice capitán de la comunidad.

CICLO DE MENÚS 2027: De forma similar a las exposiciones anteriores, GABRIEL REYES socializó el documento PAIP 2027 además de informar lo discutido anteriormente con las otras autoridades indígenas los temas inherentes con el menú No 7 y el menú No 10

Seguido de dicha acción, ADAN DIAZ toma la palabra y expone que, en lo posible mejorar un poco las cantidades entregadas en la ración del PAE. En este punto se le informa al capitán que las cantidades van de acuerdo con el cumplimiento del aporte nutricional que se analiza por parte de la nutricionista de la ETC Vaupés en el que se debe garantizar mínimo del 20% de aportes de energía de los estudiantes de acuerdo con los lineamientos técnicos descritos en la Resolución 18858 de 2018, tomando como referencia el grupo de edad de 9 a 13 años 11 meses para poder hacer entrega de la misma cantidad de alimento a todos los estudiantes.

OTROS COMPONENTES DEL PAIP: Se revisa el documento PAIP 2026 para obtener el concepto frente a los demás componentes. El señor ADAN DIAZ expresó que lo más importante es ayudar a garantizar los derechos de los NNA, por lo cual está de acuerdo con el contenido de dicho documento para el desarrollo del PAE para el año 2027.

Posterior a la intervención anterior, LAURO TANIMUCA solicita la palabra y manifiesta que la prioridad es el beneficio para con los estudiantes, también solicita postura y garantía en el cumplimiento de los compromisos

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

plasmados en la presente acta, edemas LAURO TANIMUCA menciona estar de acuerdo con las soluciones expuestas por las anteriores autoridades indígenas en cuanto a los obstáculos que presentaban dichos menús, y a su vez expresa su conformidad con el servicio prestado por el PAE.

Con lo anterior, se da por terminado el recorrido, manifestando que se tendrá en cuenta los aportes y ajustes solicitados al documento.

NOTA: El listado de asistencia fue firmado por cada autoridad indígena el día de cada visita, y se anexa a la presente acta.

DECISIONES:

- Se ajusta la bebida del menú 10 "JUGO DE MANGO EN LECHE" por "JUGO DE FRUTA EN COSECHA" que será preparado en agua.
- Se mantiene la conformación del menú 7 "Jugo de fruta en cosecha, Caldo de pescado y casabe de almidón"
- El operador del PAE deberá realizar las compras locales de los alimentos indicados en el documento PAIP directamente a las personas naturales que los ofertan.

Conclusiones y Observaciones

De la mesa de trabajo realizada se concluye que:

1- El ciclo de menús es avalado por las autoridades tradicionales indígenas de la asociación AAITTAVC.
2- El documento PAIP 2027 constituido por cinco componentes, fue revisado, ajustado y aprobado por las autoridades tradicionales indígenas de la asociación AAITTAVC.
3- El presidente zonal solicita que para la próxima vigencia se realice desplazamiento por parte del equipo profesional del PAE para realizar seguimiento a la prestación del servicio del PAE.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Realizar una visita de revisión y evaluación del servicio prestado por el PAE en Taraira, así como revisión y valoración del PAIP del año siguiente (2028).	ETC Vaupés	Dentro del 26 de mayo al 11 de junio de 2027

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:	

562

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de Trabajo concertación PAIP-2027 (AAITTAVC) - Asociación de Autoridades Indígenas Tradicionales de Taraira Vaupés Comeca

FECHA: 13-15 de Septiembre 2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Humberto YWUP Macuna	capitan	puerto Alegria	[signature]
2	Ramiro Gentil Nevado	RC aaittavc	San Victorino	[signature]
3	Nelson Valencia O	AAITTAVC	Multietnica	[signature]
4	Adan Diaz Jimenez	capitan	San Victorino	[signature]
5	LAURO TANIMUCA MIRAÑA	Vice Capitan	San Victorino	[signature]
6	Dayra Liney Manrique T.	Nutricionista	PAE SEDU	[signature]
7	Gabriel Reyes	Apoyo tecnico	PAE-SED	[signature]
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.

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

	REPORTE CICLOS DE MENÚS
ENTIDAD TERRITORIAL:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
MUNICIPIO	TARAIRA
SEDE EDUCATIVA	COLEGIO DEPARTAMENTAL DE TARAIRA Y ESCUELA RURAL DE PUERTO ALEGRÍA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	HUEVO REVUELTO	AREPA DE MAIZ CON QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE/FARIÑA	PATACÓN	PAN DE SAL		
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DESMECHADA	CALDO DE PESCADO	HUEVO EN TORTILLA	PECHUGA DESMECHADA	SANDWICH DE QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA FRITA	CASABE DE ALMIDON	PAN DE SAL	AREPA DE MAIZ BLANCO	
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE PLATANO	JUGO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA / PORCIÓN DE QUESO	PECHUGA DESMECHADA	CALDO DE CARNE	AREPA DE MAIZ CON QUESO	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE DE ALMIDÓN	TAJADAS DE PLÁTANO	CASABE/ FARIÑA		CASABE
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	HUEVOS REVUELTOS / PORCIÓN DE QUESO	PECHUGA DESMECHADA	SANDWICH DE QUESO	PORCIÓN DE QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE DE ALMIDÓN /FARIÑA	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	AREPA DE MAIZ BLANCO		PANCAKES
FRUTAS				FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA

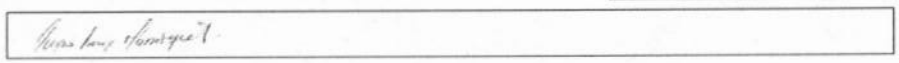
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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	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	CALDO DE POLLO	Pollo, contramuslo con piel, crudo	F073	109,9	100	205,00	17,1	15,1	0	10	0,7	76
			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
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Cilantro, crudo	B035	0,6	0,5	0,22	0,0115	0,003	0,0295	0,41	0,009	0,23
			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 Grupo III. Leche y productos lácteos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	204,60	0,96	0,12	49,98	18	0,18	0
CEREAL ACOMPAÑANTE		FARIÑA	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
TOTAL MENÚ						322	692,15	20,25	18,47	109,33	48,75	1,7945	279,375
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							31%	26%	30%	32%	4%	21%	19%

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

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo 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	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	139,00	21,8	5,7	0	6	2,7	51
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025	0,3
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL 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
			Aceite de soya	D012	4,0	4	36,00	0	4	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	Aceite de soya	D012	16,0	16	144,00	0	16	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						290	582,37	27,99	21,93	67,35	167,02	3,951	526,6
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	36%	35%	20%	15%	45%	35%

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:	AAITTAVC
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo 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
			Canela en Astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE SAL	Pan de sal regular, horenado	A066	70,0	70	238,00	7,77	4,48	41,51	24,5	1,33	0
TOTAL MENÚ						**164,7**	**529,27**	**21,01**	**20,96**	**63,47**	**228,468**	**2,8771**	**410,237**
RECOMENDACIÓN							**2245**	**78,58**	**62,36**	**342,36**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN							**24%**	**27%**	**34%**	**19%**	**21%**	**33%**	**27%**

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

FIRMA 

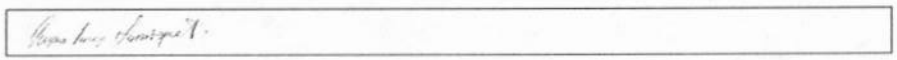
MATRÍCULA PROFESIONAL MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 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
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	80,08	6,552	5,236	1,652	113,4	0,14	133
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Mandarina, cruda	C050	142,9	100	54,00	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2
TOTAL MENÚ						221,7	531,7	16,86	16,99	74,95	328,168	2,8621	481,187
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	21%	27%	22%	30%	33%	32%

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

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 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
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	80,08	6,552	5,236	1,652	113,4	0,14	133
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	53,00	1,7	1	9,2	12	0,4	8
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	15,0	15	135,00	0	15	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						231,7	526,81	17,40	20,06	67,15	275,048	2,5971	468,317
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	22%	32%	20%	25%	30%	31%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo 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	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	139,00	21,8	5,7	0	6	2,7	51
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025	0,3
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	4,0	4	36,00	0	4	0	0	0	0
			Sal	L015	1,2	1,2	0,00	0	0	0	0,288	0,0036	465,372
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAPA FRITA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	188,9	170	164,90	3,4	0,34	35,53	13,6	1,36	17
			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
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	16,0	16	144,00	0	16	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						344,2	533,96	30,21	17,86	61,32	201,428	5,1996	996,642
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	38%	29%	18%	18%	60%	66%

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

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 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	CALDO DE PESCADO	Bagre, graso, sin cabeza, crudo	E005	141,2	120	198,00	18,6	13,68	0	9,6	0,72	117,6
			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	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Cilantro, crudo	B035	0,6	0,5	0,22	0,0115	0,003	0,0295	0,41	0,009	0,23
			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	CASABE DE ALMIDON	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	204,60	0,96	0,12	49,98	18	0,18	0
TOTAL MENÚ						325	539,47	21,73	14,02	79,76	42,78	1,8965	320,675
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	28%	22%	23%	4%	22%	21%

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

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: VAUPÉS

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: Si

GRUPO ÉTNICO Indígena

ZONAL: AAITTAVC

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

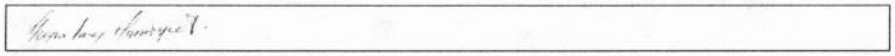
TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

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 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
			Canela en astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			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	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE SAL	Pan de sal regular, horenado	A066	70,0	70	238,00	7,77	4,48	41,51	24,5	1,33	0
TOTAL MENÚ						**164,7**	**529,3**	**21,01**	**20,96**	**63,47**	**228,5**	**2,9**	**410,2**
RECOMENDACIÓN							**2245,0**	**78,58**	**62,36**	**342,36**	**1100,0**	**8,7**	**1500,0**
% ADECUACIÓN							**24%**	**27%**	**34%**	**19%**	**21%**	**33%**	**27%**

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

FIRMA 

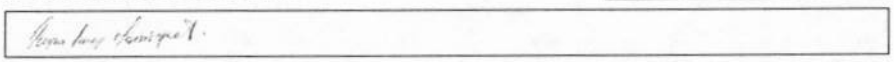
MATRÍCULA PROFESIONAL MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 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	PECHUGA DESMECHADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	166,00	20,7	9,2	0,1	11	0,7	63
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025	0,3
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	53,00	1,7	1	9,2	12	0,4	8
TOTAL MENÚ						305,4	662,2	31,70	29,04	66,44	176,5	3,2	671,0
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							29%	40%	47%	19%	16%	37%	45%

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

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 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
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	SANDWICH DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	28,0	28	82,88	6,412	5,992	0,868	144,76	0,056	104,44
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	80,08	6,552	5,236	1,652	113,4	0,14	133
			Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	50,0	50	139,00	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	591,5
			Mayonesa, con sal	D020	3,0	3	9,78	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
			Margarina, con sal	D018	2,0	2	14,64	0,012	1,622	0	0,28	0	17,54
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Mandarina, cruda	C050	142,9	100	54,00	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2
GRASAS	Grupo V. Grasas	MARGARINA PARA ASAR EL SANDWICH	Margarina, con sal	D018	3,0	3	21,96	0,018	2,433	0	0,42	0	26,31
TOTAL MENÚ						270	501,2	18,55	14,80	71,89	310,4	1,5	869,8
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22%	24%	24%	21%	28%	17%	58%

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: AAITTAVC

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 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
			Canela en astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			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	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
	Grupo III. Leche y productos lácteos	PORCIÓN DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	80,08	6,552	5,236	1,652	113,4	0,14	133
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE DE ALMIDÓN	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	204,60	0,96	0,12	49,98	18	0,18	0
TOTAL MENÚ						**182,7**	**576,0**	**20,75**	**21,83**	**73,59**	**335,4**	**1,9**	**543,2**
RECOMENDACIÓN							**2245**	**78,58**	**62,36**	**342,36**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN							**26%**	**26%**	**35%**	**21%**	**30%**	**21%**	**36%**

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

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: VAUPÉS

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: Si

GRUPO ÉTNICO Indígena

ZONAL: AAITTAVC

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo 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	PECHUGA DESMECHADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	166,00	20,7	9,2	0,1	11	0,7	63
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025	0,3
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TAJADAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	161,8	110	182,60	1,32	0,22	43,23	8,8	0,44	28,6
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						284,7	587,66	27,03	22,24	69,12	201,268	2,2751	438,527
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	34%	36%	20%	18%	26%	29%

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

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 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	CALDO DE CARNE	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	139,00	21,8	5,7	0	6	2,7	51
			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
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Cilantro, crudo	B035	0,6	0,5	0,22	0,0115	0,003	0,0295	0,41	0,009	0,23
			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	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	204,60	0,96	0,12	49,98	18	0,18	0
		FARIÑA	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
TOTAL MENÚ						299	664,06	29,34	16,00	99,28	188,23	4,4435	309,725
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							30%	37%	26%	29%	17%	51%	21%

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

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo 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	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	80,08	6,552	5,236	1,652	113,4	0,14	133
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	53,00	1,7	1	9,2	12	0,4	8
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA ASAR	Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						227,7	532,72	18,03	17,92	72,75	298,418	2,1681	479,387
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	23%	29%	21%	27%	25%	32%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Maracuyá, cruda	C056	156,3	50	30,00	0,75	0,25	6,2	4,5	0,85	3
			Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10	39,70	0	0	9,93	0	0,01	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	139,00	21,8	5,7	0	6	2,7	51
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025	0,3
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Aceite de soya	D012	8,0	8	72,00	0	8	0	0	0	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	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	204,60	0,96	0,12	49,98	18	0,18	0
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Mandarina, cruda	C050	142,9	100	54,00	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2
TOTAL MENÚ						339,5	543,74	24,56	14,18	78,35	67,32	4,1045	251,145
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	31%	23%	23%	6%	47%	17%

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

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo 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	CALDO DE POLLO	Pollo, contramuslo con piel, crudo	F073	109,9	100	205,00	17,1	15,1	0	10	0,7	76
			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
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Cilantro, crudo	B035	0,6	0,5	0,22	0,0115	0,003	0,0295	0,41	0,009	0,23
			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	CASABE DE ALMIDÓN	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	204,60	0,96	0,12	49,98	18	0,18	0
		FARIÑA	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
TOTAL MENÚ						299	730,06	24,64	25,40	99,28	192,23	2,4435	334,725
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							33%	31%	41%	29%	17%	28%	22%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo 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	HUEVO 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
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
	Grupo III. Leche y productos lácteos	PORCIÓN DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	28,0	28	82,88	6,412	5,992	0,868	144,76	0,056	104,44
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	161,8	110	182,60	1,32	0,22	43,23	8,8	0,44	28,6
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						251,7	574,6	18,89	24,42	69,20	357,828	2,4181	548,227
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	24%	39%	20%	33%	28%	37%

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: AAITTAVC

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 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	PECHUGA DESMECHADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	166,00	20,7	9,2	0,1	11	0,7	63
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025	0,3
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						235,7	509,76	25,85	21,21	50,55	23,608	2,2741	725,517
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	33%	34%	15%	2%	26%	48%

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

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 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	SANDWICH DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	28,0	28	82,88	6,412	5,992	0,868	144,76	0,056	104,44
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	80,08	6,552	5,236	1,652	113,4	0,14	133
			Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	50,0	50	139,00	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	591,5
			Mayonesa, con sal	D020	3,0	3	9,78	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
			Margarina, con sal	D018	2,0	2	14,64	0,012	1,622	0	0,28	0	17,54
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
TOTAL MENÚ						244	586,11	23,546	21,73	72,732	426,84	2,757	926,16
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	30%	35%	21%	39%	32%	62%

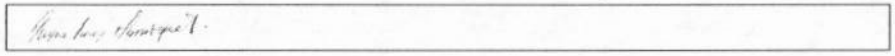
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 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
			Canela en astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos	PORCIÓN DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	80,08	6,552	5,236	1,652	113,4	0,14	133
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	PANCAKES	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
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Naranja, cruda	C062	166,7	100	41,00	0,7	0,3	8,8	33	1,3	2
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA ASAR	Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						248	592,7	25,01	19,54	77,78	473,07	4,5765	454,625
RECOMENDACIÓN							2245	78,58	62,36	342,36	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	32%	31%	23%	43%	53%	30%

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:	AAITTAVC
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	65,8	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CALDO DE POLLO	Pollo, contramuslo con piel, crudo	F073	109,9	100	1. Ponga una olla con agua al fuego 2. agregue la cebolla preiviamente lavada y desinfectada y picada en trozos pequeños, agregue el aceite, el ajo y la sal. 3. Cuando hierva, adicione el pollo previamente lavado y desinfectado y cortado en trozos correspondientes a la porción requerida. 4. Deje que hierva hasta que el pollo esté bien cocido. 5. Deje enfriar y sirva en un plato con la porción de pollo requerida.
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
			Cilantro, crudo	B035	0,6	0,5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	1. Tome un trozo de casabe de 60 gramos 2. sirva
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	15,0	15	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 GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
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	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la carne 2. Cuando la carne esté cocida baje del fuego y desmeche la carne. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la carne desmechada y revuelva. 5. Sirva.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	176,5	120	1. Lave y desinfecte el plátano verde 2. Quitele la cascara 3. corte en trozos de 2,5 cm 4. Ponga una sarten con aceite suficiente y ponga al fuego 5. Cuando el aceite esté caliente agregue los trozos de plátano y deje que se doren 6. saquelos y en una tabla ejerza presión con un implemento (cola de una olla por ejemplo) hasta que queden como arepas 7. Agregue nuevamente a la sarten con aceite caliente y deje que doren 8. saque del sarten y deje escurrir 9, sirva
			Aceite de soya	D012	4,0	4	
			Sal	L015	0,5	0,5	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	Aceite de soya	D012	16,0	16	

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	1. En una olla agregue el agua, la canela 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. Agregue la avena en hojuelas o molida 5. Cocine a fuego medio durante 1 minuto 6. Deje enfriar y sirva.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
			Canela en astilla	-	1,0	1	
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados. 4. Deje que se cocinen y sirva .
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,7	0,7	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE SAL	Pan de sal regular, horenado	A066	70,0	70	1. Sirva cada porción de pan en el plato.

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo VI. Azúcares	AGUA PANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	1. En una olla agregue el agua, la canela y el azúcar 2. Llévela a fuego medio hasta obtener un liquido homogéneo 3. En un recipiente agregue agua a la leche en polvo y revuelva hasta que no tenga grumos y luego agreguela la olla 4. Agregue la avena en hojuelas o molida 5. Cocine a fuego medio durante 1 minuto 6. Deje enfriar y sirva.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco y la sal 2. Agregue el queso rallado y el 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
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,7	0,7	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Mandarina, cruda	C050	142,9	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Sirva la porción de fruta entera NOTA: Solo si es necesario y autorizado por la supervisión, cortela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida.

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo VI. Azúcares	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	1. Ponga una olla con agua al fuego 2 Agregue la panela y deje hervir 3. En un recipiente prepare la leche (leche en polvo y agua) y agreguela a la olla 4. Baje del fuego y sirva
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	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 deditos y en la mitad intriduzca un trozo de queso 4. Ponga una sartén a fuego medio, agreguele suficiente aceite y deje calentar 5. Adiciones la masa moldeada y deje freir hasta que esten dorados 6. Saque los deditos del sartén 7. sirva.
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,7	0,7	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	15,0	15	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Sirva la porción de fruta entera NOTA: Solo si es necesario y autorizado por la supervisión, cortela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida.

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo VI. Azúcares	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	1. Ponga una olla con agua al fuego 2 Agregue la panela y deje hervir 3. En un recipiente prepare la leche (leche en polvo y agua) y agreguela a la olla 4. Baje del fuego y sirva
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la carne 2. Cuando la carne esté cocida baje del fuego y desmeche la carne. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la carne desmechada y revuelva. 5. Sirva.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	4,0	4	
			Sal	L015	1,2	1,2	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAPA FRITA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	188,9	170	1. Limpie y lave la papa 2. Quítele la cáscara y cortela en forma de fosforo grueso 3. A un sartén agregue aceite y pongalo a fuego alto 4. Cuando el aceite estécaliente, agregue las papas y deje que doren por ambos lados. 5. Saquelas del sartén, escurra y sirva.
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
			Sal	L015	1,0	1	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	16,0	16	

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Lulo, crudo	C045	83,3	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CALDO DE PESCADO	Bagre, graso, sin cabeza, crudo	E005	141,2	120	1. Ponga una olla con agua y sal al fuego 2. Cuando hierva, adicione el pescado previamente lavado y desinfectado y cortado en trozos correspondientes a la porción requerida. 4. Deje que hierva hasta que el pescado esté bien cocido. 5. Deje enfriar y sirva en un plato con la porción de pescado requerida.
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Cilantro, crudo	B035	0,6	0,5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE DE ALMIDON	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	1. Tome un trozo de casabe de 60 gramos 2. sirva

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	1. En una olla agregue el agua, la canela y el azúcar 2. Llévela a fuego medio hasta obtener un liquido homogéneo 3. En un recipiente agregue agua a la leche en polvo y revuelva hasta que no tenga grumos y luego agreguela la olla 4. Agregue la avena en hojuelas o molida 5. Cocine a fuego medio durante 1 minuto 6. Deje enfriar y sirva.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
			Canela en astilla	-	1,0	1	
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados, formando como una torta. 4. Deje que se cocinen por ambos lados y sirva.
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,7	0,7	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE SAL	Pan de sal regular, horenado	A066	70,0	70	1. Sirva cada porción de pan en el plato.

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
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	PECHUGA DESMECHADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la pechuga 2. Cuando la pechuga esté cocida baje del fuego y desmechela. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la pechuga desmechada y revuelva. 5. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,7	0,7	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco y la sal 2. Agregue el agua y revuelva hasta obtener una masa homogénea 3. Tome trozos de la masa y moldee en forma de circulos las arepas 4. Ponga una sartén a fuego medio, agreguele aceite y deje calentar 5. Adiciones la masa moldeada y deje asar hasta que esten doradas 6. Saque las arepas del sartén. 7. sirva
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,7	0,7	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Sirva la porción de fruta entera NOTA: Solo si es necesario y autorizado por la supervisión, cortela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida.

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	65,8	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	SANDWICH DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	28,0	28	1. Ponga una sartén al fuego 2. Organice el sandwich de la siguiente manera: un pan tajado, 2 lonjas de queso y otro pan tajado. A las paredes internas del pan esparza mayonesa 3. agregue Margarina a la sartén o a las paredes exteriores del pan y deje que se dore por ambos lados. 4. Sirva
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	
			Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	50,0	50	
			Mayonesa, con sal	D020	3,0	3	
			Margarina, con sal	D018	2,0	2	
GRASAS	Grupo V. Grasas	MARGARINA PARA ASAR EL SANDWICH	Margarina, con sal	D018	3,0	3	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Mandarina, cruda	C050	142,9	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Sirva la porción de fruta entera NOTA: Solo si es necesario y autorizado por la supervisión, cortela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida.

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	1. En una olla agregue el agua, la canela y el azúcar 2. Llévela a fuego medio hasta obtener un liquido homogéneo 3. En un recipiente agregue agua a la leche en polvo y revuelva hasta que no tenga grumos y luego agreguela la olla 4. Agregue la avena en hojuelas o molida 5. Cocine a fuego medio durante 1 minuto 6. Deje enfriar y sirva.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
			Canela en astilla	-	1,0	1	
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados, formando como una torta. 4. Deje que se cocinen por ambos lados y sirva.
			Sal	L015	0,7	0,7	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
	Grupo III. Leche y productos lácteos	PORCIÓN DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	1. Saque el queso del empaque 2. Sirva la lonja de queso o la porción equivalente a mínimo 28 gramos
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE DE ALMIDÓN	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	1. Tome un trozo de casabe de 60 gramos 2. sirva

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo VI. Azúcares	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	1. Ponga una olla con agua al fuego 2 Agregue la panela y deje hervir 3. En un recipiente prepare la leche (leche en polvo y agua) y agreguela a la olla 4. Baje del fuego y sirva
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PECHUGA DESMECHADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la pechuga 2. Cuando la pechuga esté cocida baje del fuego y desmechela. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la pechuga desmechada y revuelva. 5. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,7	0,7	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TAJADAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	161,8	110	1. Lave y desinfecte el plátano 2. Quítele la cáscara y cortelo en tajadas 3. A un sartén agregue aceite y pongalo a fuego alto 4. Cuando el aceite estécaliente, agregue las tajadas y deje que doren por ambos lados. 5. Saquelas del sartén, escurra y sirva.
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	17,0	17	

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
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	CALDO DE CARNE	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	1. Ponga una olla con agua al fuego 2. agregue la cebolla preiviamente lavada y desinfectada y picada en trozos pequeños, agregue el aceite, el ajo y la sal. 3. Cuando hierva, adicione la papa y la carne de res previamente lavada y desinfectada y cortada en trozos correspondientes a la porción requerida. 4. Deje que hierva hasta que la carne esté bien cocida. 5. Deje enfriar y sirva en un plato con la porción de carne requerida y cilantro picado.
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
			Cilantro, crudo	B035	0,6	0,5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	1. Tome un trozo de casabe de 60 gramos 2. sirva
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	15,0	15	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 ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	COLADA DE PLATANO	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15	1. En una olla agregue el agua y el azúcar 2. Llévela a fuego medio hasta obtener un 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	18,0	18	
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco y la sal 2. Agregue el queso rallado y el 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
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,7	0,7	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA ASAR	Aceite de soya	D012	5,0	5	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Pese la cantidad requerida 3. Sirva

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Maracuyá, cruda	C056	156,3	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la carne 2. Cuando la carne esté cocida baje del fuego y desmeche la carne. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la carne desmechada y revuelva. 5. Sirva.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Aceite de soya	D012	8,0	8	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	1. Tome un trozo de casabe de 60 gramos 2. sirva
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Mandarina, cruda	C050	142,9	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Sirva la porción de fruta entera NOTA: Solo si es necesario y autorizado por la supervisión, cortela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida.

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
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	CALDO DE POLLO	Pollo, contramuslo con piel, crudo	F073	109,9	100	1. Ponga una olla con agua al fuego 2. agregue la cebolla preiviamente lavada y desinfectada y picada en trozos pequeños, agregue el aceite, el ajo y la sal. 3. Cuando hierva, adicione el pollo previamente lavado y desinfectado y cortado en trozos correspondientes a la porción requerida. 4. Deje que hierva hasta que el pollo esté bien cocido. 5. Deje enfriar y sirva en un plato con la porción de pollo requerida.
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Cilantro, crudo	B035	0,6	0,5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE DE ALMIDÓN	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	1. Tome un trozo de casabe de 60 gramos 2. sirva
		FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	15,0	15	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 ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo VI. Azúcares	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	1. Ponga una olla con agua al fuego 2 Agregue la panela y deje hervir 3. En un recipiente prepare la leche (leche en polvo y agua) y agreguela a la olla 4. Baje del fuego y sirva
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados, formando como una torta. 4. Deje que se cocinen por ambos lados y sirva.
			Sal	L015	0,7	0,7	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
	Grupo III. Leche y productos lácteos	PORCIÓN DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	28,0	28	1. Saque el queso del empaque 2. Sirva la lonja de queso o la porción equivalente a mínimo 28 gramos
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	161,8	110	1. Lave y desinfecte el plátano 2. Quítele la cáscara y cortelo en tajadas 3. A un sartén agregue aceite y pongalo a fuego alto 4. Cuando el aceite estécaliente, agregue las tajadas y deje que doren por ambos lados. 5. Saquelas del sartén, escurra y sirva.
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	17,0	17	

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Guayaba, madura, cruda	C031	66,7	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quitele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PECHUGA DESMECHADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la pechuga 2. Cuando la pechuga esté cocida baje del fuego y desmechela. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la pechuga desmechada y revuelva. 5. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Tomate, crudo	B103	6,3	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Sal	L015	0,7	0,7	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco y la sal 2. Agregue el agua y revuelva hasta obtener una masa homogénea 3. Tome trozos de la masa y moldee en forma de circulos las arepas 4. Ponga una sartén a fuego medio, agreguele aceite y deje calentar 5. Adiciones la masa moldeada y deje asar hasta que esten doradas 6. Saque las arepas del sartén. 7. sirva
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Aceite de soya	D012	7,0	7	

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

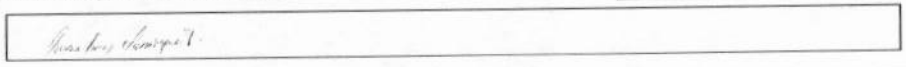
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo VI. Azúcares	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	1. En 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	SANDWICH DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	28,0	28	1. Ponga una sartén al fuego 2. Organice el sandwich de la siguiente manera: un pan tajado, 2 lonjas de queso y otro pan tajado. A las paredes internas del pan esparza mayonesa 3. agregue Margarina a la sartén o a las paredes exteriores del pan y deje que se dore por ambos lados. 4. Sirva
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	
			Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	50,0	50	
			Mayonesa, con sal	D020	3,0	3	
			Margarina, con sal	D018	2,0	2	
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. Sirva la porción de fruta entera NOTA: Solo si es necesario y autorizado por la supervisión, cortela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida.

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AAITTAVC
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 PREPARACION
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	1. En una olla agregue el agua, la canela y el azúcar 2. Llévela a fuego medio hasta obtener un liquido homogéneo 3. En un recipiente agregue agua a la leche en polvo y revuelva hasta que no tenga grumos y luego agreguela la olla 4. Agregue la avena en hojuelas o molida 5. Cocine a fuego medio durante 1 minuto 6. Deje enfriar y sirva.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
			Canela en astilla	-	1,0	1	
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos	PORCIÓN DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	28,0	28	1. Saque el queso del empaque 2. Sirva la lonja de queso o la porción equivalente a mínimo 28 gramos
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	PANCAKES	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	55,0	55	1. En un recipiente agregue la harina de trigo, el polvo para hornear, la leche en polvo, 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 asar 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 que se dore por ambos lados 6. Sirva de acuerdo a la porción requerida.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	
			Polvo para hornear	-	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
			Sal	L015	0,5	0,5	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA ASAR	Aceite de soya	D012	7,0	7	
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. Sirva la porción de fruta entera NOTA: Solo si es necesario y autorizado por la supervisión, cortela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida.

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

603

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MUNICIPIO	TARAIRA (ZONA URBANA)
SEDE EDUCATIVA	COLEGIO DEPARTAMENTAL DE TARAIRA Y ESCUELA RURAL DE PUERTO ALEGRÍA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL	AAITTAVC
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 COLADA DE PLÁTANO AGUAPANELA CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE, AVENA, COLADA DE PLÁTANO, COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ, JUGO DE FRUTA EN COSECHA CON LECHE, COLADA DE CEREALES
	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE FRUTA CUALQUIER FRUTA: se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible), Pulpa de fruta pasteurizada (la cantidad a preparar depende de la ficha técnica del producto)
	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	LIMONADA DE PANELA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	Caldo de pescado, caldo de carne (el peso neto de la proteína en crudo debe ser de 100 gramos)
	CALDO DE CARNE	Caldo de pescado, caldo de pollo (el peso neto de la proteína en crudo debe ser de 100 gramos)
	CALDO DE PESCADO	Caldo de carne, caldo de pollo (el peso neto de la proteína en crudo debe ser de 120 gramos)
	CARNE DESMECHADA	PESCADO (Cualquier especie) Garantizar 100 gramos de peso neto crudo POLLO O GALLINA Garantizar 100 gramos de peso neto crudo CARNE (de res, cerdo) Garantizar 100 gramos de peso neto crudo
	HUEVO REVUELTO / HUEVO EN TORTILLA / HUEVO COCIDO	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA, HUEVO FRITO (Se debe garantizar 1 unidad de huevo por estudiante) CARNE DESMECHADA (garantizar 50 gramos de carne peso neto) PECHUGA DESMECHADA (garantizar 50 gramos de carne ATUN (Se garantiza 50 gramos de atún por estudiante) PORCIÓN DE QUESO (se deberá garantizar 30 gramos de queso)
	PECHUGA DESMECHADA	PESCADO PILADO (Cualquier especie) Garantizar 100 gramos de peso neto crudo PECHUGA DE POLLO Garantizar 100 gramos de peso neto crudo CARNE (de res, cerdo) Garantizar 100 gramos de peso neto crudo
	PORCIÓN DE QUESO (SI EL QUESO ES EL UNICO ALIMENTO PROTEICO)	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA, HUEVO FRITO (Se debe garantizar 1 unidad de huevo por estudiante) CARNE DESMECHADA (garantizar 50 gramos de carne peso neto) PECHUGA DESMECHADA (garantizar 50 gramos de carne ATUN (Se garantiza 50 gramos de atún por estudiante)
	HUEVO Y PORCIÓN DE QUESO	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA o HUEVO REVUELTO (Se debe garantizar 78 gramos de huevo peso bruto por estudiante) CARNE DESMECHADA (garantizar 80 gramos de carne peso neto) PECHUGA DESMECHADA (garantizar 80 gramos de carne ATUN (Se garantiza 80 gramos de atún por estudiante)
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE DE ALMIDON	FARIÑA, AREPA DE MAIZ BLANCO, GALLETA DE SODA, ARROZ BLANCO
	FARIÑA (CUANDO VA CON EL CASABE)	Garantizar el gramaje de fariña con casabe, es decir, 75 gramos de casabe.
	PATACÓN	TAJADAS DE PLÁTANO, MONEDITAS DE PLÁTANO, CASABE, FARIÑA, PAPA FRITA, YUCA FRITA, ARROZ, PANCAKES
	PAN DE SAL	PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA, CASABE, GALLETA TIPO CRACKER, AREPA DE MAIZ BLANCO (garantizar 70 gramos de peso servido)
	AREPA DE MAIZ BLANCO CON QUESO	AREPA DE TRIGO CON QUESO, DEDITOS DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO, AREPA DE MAIZ AMARILLO CON QUESO (Garantizar mínimo 28 gramos de queso)
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO CON QUESO, AREPA DE TRIGO CON QUESO, AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO, AREPA DE MAIZ AMARILLO CON QUESO
	PAPA FRITA	PATACÓN, TAJADAS DE PLÁTANO, MODEDITAS DE PLÁTANO, YUCA FRITA, AREPA DE MAIZ, AREPUELA DE HARINA DE TRIGO, PANCAKES

	TAJADAS DE PLÁTANO	MONEDITAS DE PLÁTANO, PATACÓN, CASABE, FARIÑA, PAPA FRITA, YUCA FRITA, ARROZ, PANCAKES
	SANDWICH DE QUESO	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO CON QUESO, AREPA DE TRIGO CON QUESO, AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO, AREPA DE MAIZ AMARILLO CON QUESO. Se debe garantizar mínimo 56 gramos de queso en la preparación.
	AREPA DE MAIZ BLANCO	CASABE, AREPA DE TRIGO, AREPA DE MAIZ AMARILLO, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO / PANCAKES	CASABE, AREPA DE MAIZ AMARILLO, AREPA DE MAIZ BLANCO, ARROZ, PATACÓN, PAPA FRITA, YUCA FRITA
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	MND05646

PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO PAE 2027

ZONAL ASATAV

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.

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

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

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

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

GENERALIDADES DEL DEPARTAMENTO DE VAUPÉS

El Departamento del Vaupés tiene una extensión de 54.135 km2, es el segundo menos poblado del país, con una densidad poblacional de apenas 0,79 habitantes por km² según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) en 2018, lo que destaca su expansión, pero baja densidad poblacional.

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

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

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

sirviendo de límites naturales los caños Aceite, afluente del Papunagua, el Bacatí y Arara que vierten sus aguas al río Vaupés (CDA, 2011).

Por medio del Artículo 309 de la Constitución Política de Colombia de 1991, la Comisaría del Vaupés se elevó a la categoría de departamento, con tres municipios: Mitú, Carurú y Taraira y tres corregimientos departamentales: Pacoa, Papunagua y Yavaraté. Esta reorganización territorial le dio al Departamento una dinámica totalmente nueva, así como unas funciones y responsabilidades para las que no contaba con los recursos humanos y estructurales adecuados. Precisamente, parte del rezago del Vaupés con relación al resto del país, se debe a que el cambio se realizó sin un acompañamiento de nivel central que le permitiera aprovechar al máximo las potencialidades inherentes a su nueva categoría

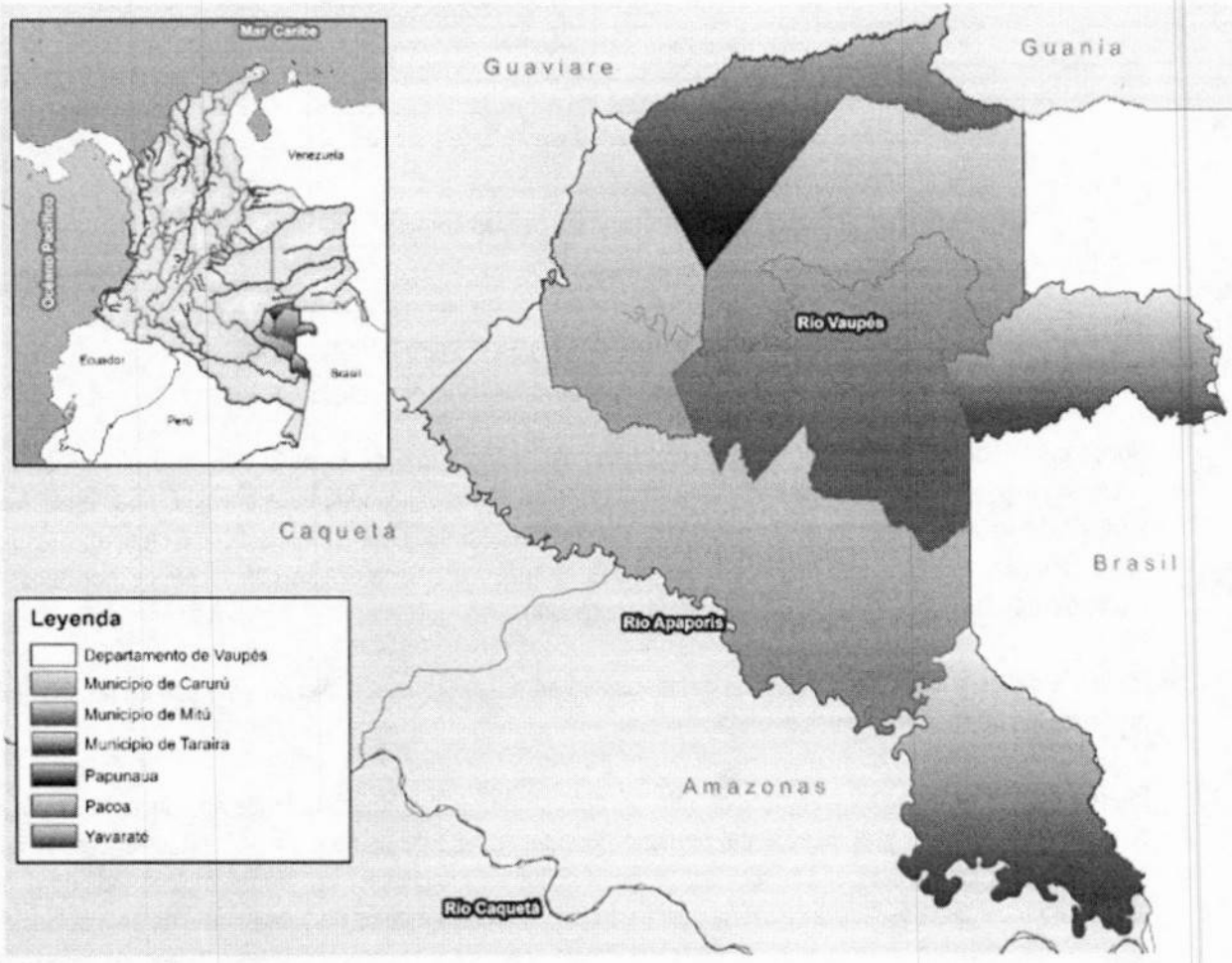


Imagen 1. Se observa la localización de los tres municipios y los tres corregimientos departamentales de Vaupés.

- **CONDICIONES CLIMÁTICAS:**

  El territorio departamental corresponde al piso térmico cálido según la clasificación de Koeppen, la región de Vaupés corresponde a la de clima ecuatorial siempre húmedo, caracterizado por la constante

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

precipitación durante todo el año, la falta de un período verdaderamente seco y una humedad relativa promedio de 84% con variaciones más o menos del 5% (PGAR, 2011).

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

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

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

Fuente: Departamento Administrativo Nacional de Estadística. 2019

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

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

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

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

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)

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

ACCESIBILIDAD GEOGRÁFICA:

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

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

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

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

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

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

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

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

ECONOMÍA: El departamento del Vaupés por ser uno de los territorios más aislados del país, sustenta la actividad económica desarrollada en los sistemas denominados "chagras", en donde se cultivan gran variedad de especies vegetales; entre los principales esta: la yuca brava, yuca dulce, el plátano, el maíz, la piña, el ñame, ají, pupuña (chontaduro), además de estos cultivos están los frutales como la guama, guayaba, borojo, naranja, entre otros. La economía también se basa en la caza de animales silvestres como (lapa, cerrillo, danta, pava y

mico), y la pesca (Guaracú, pintadillo, páyala, caloche, tucunare, misingo, mandi); este sector se caracteriza por tener una producción de subsistencia, en donde los excedentes comerciales son mínimos.

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

Las apuestas productivas para el departamento de Vaupés comprenden la oferta de productos propios de los departamentos que conforman la región amazónica, con el fin de aprovechar benévolamente la dotación de recursos naturales, la biodiversidad y las redes hídricas establecidas, todo esto determinado por el uso del suelo y ocupación del territorio como reserva natural y de resguardos indígenas, prevaleciendo siempre la protección y la conservación de la naturaleza, el ambiente, la biodiversidad y la cultura indígena.

SERVICIO DE AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO BÁSICO:

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

La cobertura del servicio en la zona rural es del 2,88%, beneficiándose las viviendas más cercanas a la zona urbana y algunas comunidades que cuentan con sistema de abasto de agua.
A pesar de que el municipio cuenta con una Planta de Tratamiento de Agua Potable (PTAP), los resultados del Índice de Riesgo de la Calidad del Agua de las muestras analizadas por el laboratorio de Salud pública del departamento (IRCA Consolidado Anual 2018 fue de 27,67), el agua suministrada por el acueducto del municipio de Mitú tiene un porcentaje de aceptabilidad de 0%; se considera agua no apta para consumo humano por sobrepasar los límites permisibles en los parámetros organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 475 de 1998 "Por el cual se expiden normas técnicas de calidad del agua potable"

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

En el municipio de Taraira, teniendo en cuenta los datos obtenidos a partir de encuestas realizadas por la secretaria de planeación de Taraira, se evidenció que la totalidad de viviendas en el casco urbano asciende a 156 unidades, de los cuales 112 tienen acceso al servicio, lo que quiere decir que hay una cobertura generalizada del 71.79% en el casco urbano, y la frecuencia del servicio es de 6 horas/día. En la zona rural hay

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

233 viviendas, de las cuales 23 tienen acceso a dicho servicio, lo que equivale a un 9.87% con cobertura. Ahora si analizamos la cantidad total de la población del Municipio solo el 36.62% tiene acceso al servicio.

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

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

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

Tabla 2. Cobertura de servicios públicos domiciliario

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

(Departamento Nacional de Planeacion , 2019)

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

COMPONENTES DEL PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO

a) Conjunto de veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos.

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

- El pescado, preparado de diversas maneras como la tradicional muñica de pescado, Quiñapira.
- El almidón de yuca, base de preparaciones como el casabe y la fariña
- Frutas de la región para bebidas: utilizadas para elaborar bebidas refrescantes como el mingao y el chivé, así como jugos de frutas como el miritì, 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	1.050	81	-	-	-	-
3-4	-	-	-	-	1.250	80	1.100	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	2.600	44	3.825	59	2.875	51
17-18	2.900	43	2.125	37	3.400	50	2.600	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

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

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

DEFINICIÓN DE LOS 20 MENÚS:

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

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

Los menús fueron diseñados con base en el ciclo implementado durante el año 2026, incorporando ingredientes y procedimientos propios de las comunidades. Para la vigencia 2027, en el marco de las mesas de trabajo realizada para la concertación en el municipio de Carurú se presentaron observaciones por parte de los participantes, incluyendo representantes estudiantiles, autoridades tradicionales y delegados de la Asociación de Autoridades Indígenas Tradicionales del Alto Vaupés (ASATAV), las cuales fueron tenidas en cuenta para realizar los ajustes correspondientes al ciclo de menús.

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 el Colegio Pluriétnico de Carurú 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, la Asociación de Autoridades Indígenas Tradicionales del Alto Vaupés (ASATAV) y la comunidad estudiantil.
- **Modalidad de atención:** al tener población mayoritariamente indígena se aplica lo establecido en la Resolución 18858 de 2018 donde la modalidad de atención se denomina "Olla comunitaria", sin embargo, esta forma de atención coincide con la definición de la modalidad de atención "Preparada en sitio", es decir, los menús son preparados en las cocinas de los establecimientos educativos para garantizar la frescura y calidad de los alimentos.
- **Complemento alimentario:** corresponde a alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados durante la jornada escolar del calendario académico, complementando la alimentación que las niñas, niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares. En este caso, se definió la entrega de un complemento alimentario jornada de la mañana, el cual, en tiempos de comida corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves o merienda.

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

Minuta ración preparada en sitio – CAJM Carurú: Este menú está destinado a los estudiantes del Colegio Pluriétnico de Carurú.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	LIMONADA DE PANELA	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	HUEVOS REVUELTOS	AREPA DE MAIZ CON LECHE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE/FARIÑA	PATACÓN	CASABE DE ALMIDÓN		
FRUTAS	-	-	-	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHIVÉ DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE	AVENA
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DESMECHADA	MUÑICA DE PESCADO	PECHUGA DESMECHADA		SANDWICH DE POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA FRITA	CASABE DE ALMIDÓN	AREPA DE MAIZ BLANCO	GALLETA TIPO CRACKER	

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

FRUTAS	-	-	-	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUAPANELA CON LECHE	LIMONADA DE PANELA	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA /PORCION DE QUESO	PESCADO FRITO	CALDO DE CARNE	AREPA DE MAIZ CON QUESO	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	CASABE DE ALMIDÓN	FARIÑA/ CASABE		PAPA SALADA
FRUTAS	-	-	-	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	MAJULE CON LECHE	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	HUEVOS REVUELTOS/ PORCIÓN DE QUESO	PECHUGA DESMECHADA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	CALDO DE PESCADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE/FARIÑA	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	YUCA FRITA		
FRUTAS	-	-	-	FRUTA ENTERA EN COSECHA	CASABE/ FARIÑA

Minuta ración preparada en sitio -CAJM zona rural: aplica para zona rural del municipio de Carurú

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 CON LECHE	CASABE	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	-	MANZANA	-
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**

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

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 MUQUEADO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS REVUELTOS CON ATUN Y FARIÑA	ATÚN	HUEVOS REVUELTOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	AREPA DE TRIGO	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	PASTAS GUISADAS	PATACON
FRUTA	-	-	-	-	-

SEMANA No. 3

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

SEMANA No. 4

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

- ✓ Es fundamental destacar que la disponibilidad de alimentos como las frutas está directamente influenciada por el calendario ecológico de la región, lo que implica una producción estacional y variable. Para garantizar el suministro continuo y acorde con las costumbres locales, se ha establecido en el ciclo de menús la categoría de "FRUTA ENTERA EN COSECHA Y JUGO DE FRUTA EN COSECHA". Esta medida asegura que los alimentos ofrecidos sean frescos, nutritivos y respeten los ciclos naturales de producción, promoviendo así una alimentación sostenible y adaptada a las condiciones locales.

- ✓ La "FRUTA ENTERA EN COSECHA" se encuentra en los menús correspondientes a los días JUEVES Y VIERNES de cada semana, teniendo en cuenta que el ingreso de alimentos perecederos es por avión de carga los días miércoles y viernes de cada semana.
- ✓ De igual manera, el suministro de "PESCADO" se ajusta a la disponibilidad de las especies locales. Desde la concertación se realizó la sugerencia de que para los niños y niñas de Primaria se debe

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

tener principal cuidado con las espinas debido al riesgo de atragantamiento por lo tanto se debe dar pescado de cuero o se debe desespinar el pescado para el servido de los niños de primaria.

b) **Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo:** Se llevaron a cabo mesas de trabajo para la concertación con las asociaciones de autoridades tradicionales indígenas frente a la inclusión de alimentos y preparaciones tradicionales dentro del ciclo de menús del PAE indígena. Se analizaron los menús implementados en la vigencia 2025, a los cuales se realizaron ajustes según las sugerencias de los participantes de la asociación indígena ASATAV.

De acuerdo con lo anterior, los menús fueron aprobados por el representante de las autoridades tradicionales a donde pertenecen los establecimientos educativos priorizados, los cuales corresponden a:

- Asociación de Autoridades Tradicionales del Alto Vaupés- ASATAV, para brindar atención con un complemento AM en el Colegio Pluriétnico de Carurú.
- Autoridad tradicional de la comunidad indígena Carurú.

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

<u>Almacenamiento de alimentos</u>

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

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

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

FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO

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

- 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

Página 1

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO

- 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":

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

Moqueo (ahumado):

Este método tradicional de conservación aporta sabor y prolonga la vida útil de pescados, pollo y carnes rojas.

1. **Preparación del alimento:**

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

2. **Construcción del ahumado:**

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

3. **Ahumado:**

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

4. **Enfriamiento y almacenamiento:**

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

Salado:

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

1. **Preparación del alimento:**

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

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

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.

- ✓ **Muñica de pescado:** Para la elaboración de esta preparación tradicional, inicialmente se realiza la pesca y recolección del pescado, el cual se limpia y se corta en trozos. Posteriormente, se coloca en una olla de barro o metálica, se adiciona una cantidad suficiente de agua, sal y ají al gusto, y se lleva a cocción a fuego de leña hasta que el pescado esté completamente cocido y su textura sea blanda.

  En un recipiente aparte, se disuelve el almidón de yuca en una pequeña cantidad de agua y se incorpora gradualmente a la preparación, revolviendo de manera constante para favorecer la integración de los ingredientes. Durante este proceso, el pescado se va desmenuzando y la mezcla adquiere una consistencia espesa característica. Finalmente, se continúa la cocción durante algunos minutos, hasta obtener la textura deseada, y se retira del fuego para su posterior servido.

- ✓ **Casabe:** El casabe es una preparación tradicional elaborada a partir de la yuca brava o dulce, mediante un proceso de transformación que permite obtener una masa apta para su cocción.

  Una vez realizada la preparación tradicional de la yuca y obtenida la masa, esta se distribuye sobre un tiesto de barro o una superficie metálica previamente calentada, extendiéndola de manera uniforme hasta formar un disco delgado y circular. Posteriormente, se cocina por ambos lados hasta obtener una textura firme, tostada y crujiente, característica del casabe.

  Es importante que, cuando se utilice yuca brava, se realice previamente el procesamiento tradicional adecuado para eliminar sus compuestos tóxicos y garantizar que el producto sea seguro para el consumo.

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

- ✓ **Caldo de pescado:** Para la elaboración del caldo de pescado, inicialmente se realiza la limpieza del pescado, retirando las escamas, las agallas y las partes no comestibles. Posteriormente, se corta en trozos y se coloca en una olla con suficiente agua para cubrirlo.

  Se adiciona sal al gusto y, de acuerdo con las costumbres alimentarias de la comunidad, se puede incorporar una pequeña cantidad de ají para proporcionar sabor a la preparación. Seguidamente, se lleva a cocción a fuego medio hasta alcanzar el punto de ebullición, manteniendo el proceso hasta garantizar que el pescado se encuentre completamente cocido.

  Una vez finalizada la cocción, se retira del fuego y se deja reposar brevemente antes de servir, conservando las características propias de esta preparación tradicional.

- ✓ **Majule con leche:** Para la preparación del majule con leche, inicialmente se seleccionan los plátanos maduros, se retira la cáscara y se cortan en trozos. Posteriormente, se colocan en una olla con una cantidad de agua proporcional al volumen de plátano y se llevan a cocción hasta alcanzar una consistencia blanda.

  Una vez cocidos, los plátanos se machacan hasta obtener una mezcla homogénea. En un recipiente aparte, se disuelve una pequeña cantidad de almidón de yuca en agua y se incorpora gradualmente a la preparación, revolviendo constantemente hasta lograr una consistencia ligeramente espesa. Se continúa la cocción durante algunos minutos y posteriormente se retira del fuego.

  Finalmente, se incorpora la leche previamente preparada, mezclando de manera uniforme hasta integrar todos los ingredientes y obtener el majule con leche, conservando su textura y sabor característicos.

- ✓ **Chivé de fruta en cosecha:** Para la elaboración del chivé de fruta en cosecha, inicialmente se seleccionan y lavan cuidadosamente las frutas disponibles en el territorio, de acuerdo con el calendario ecológico de la comunidad.

  Dependiendo del tipo de fruta y de las prácticas tradicionales de preparación, algunas pueden requerir un proceso previo de ablandamiento mediante remojo o calentamiento en agua. Posteriormente, las frutas se colocan en un recipiente y se machacan o pilan con una pequeña cantidad de agua, con el propósito de extraer su pulpa y jugo.

  La mezcla obtenida se pasa por un colador para separar las cáscaras, semillas y demás residuos sólidos. Finalmente, al jugo de fruta se le adiciona fariña en la cantidad deseada, mezclando hasta obtener la consistencia característica del chivé, una bebida tradicional elaborada con productos propios de la región.

- ✓ **Mingao de fruta en cosecha:** Para la preparación del mingao de fruta en cosecha, inicialmente se seleccionan, lavan y procesan las frutas disponibles en el territorio, tales como miritĺ, patabá, wasay u otras frutas propias de la región. Estas se machacan o pilan y posteriormente se cuelan para obtener su jugo o pulpa.

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

En una olla aparte, se adiciona agua y almidón de yuca o fariña, según la preparación tradicional de la comunidad. La mezcla se lleva a cocción, revolviendo constantemente hasta que adquiera una consistencia espesa y homogénea.

Una vez alcanzada la textura deseada, se incorpora el jugo o la pulpa de la fruta previamente extraída y se mezcla hasta integrar los ingredientes. De esta manera, se obtiene el mingao de fruta en cosecha, una preparación tradicional que aprovecha los alimentos disponibles durante los diferentes periodos del calendario ecológico.

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

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

Transporte de alimentos:

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

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

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

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

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

ACCESO AL MUNICIPIO DE CARURÚ Y SUS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

El municipio de Carurú, ubicado en el departamento del Vaupés, presenta condiciones particulares de accesibilidad geográfica debido a su ubicación territorial, la dispersión de las comunidades indígenas y las limitaciones en la infraestructura de transporte terrestre. Los principales medios de transporte utilizados para el ingreso de personas, alimentos, mercancías e insumos son el aéreo y el fluvial, los cuales permiten la conexión con otros municipios y departamentos.

Para acceder a la cabecera municipal de Carurú desde Mitú, se dispone de transporte aéreo, con un tiempo aproximado de vuelo de cuarenta (40) minutos. Asimismo, el desplazamiento por vía fluvial, utilizando una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP, tiene una duración aproximada de doce (12) horas. Otra ruta de acceso corresponde al desplazamiento desde el municipio de Calamar, departamento del Guaviare, mediante transporte fluvial, con un tiempo estimado de tres (3) a cuatro (4) días.

Estas vías de comunicación son fundamentales para el abastecimiento de alimentos, elementos de aseo, dotación y demás insumos necesarios para la prestación del servicio de alimentación escolar. Sin embargo,

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

los tiempos de desplazamiento pueden variar de acuerdo con las condiciones climáticas, los niveles de los ríos, la disponibilidad de transporte, las características de las embarcaciones utilizadas y la cantidad de carga transportada.

Acceso a los establecimientos educativos rurales

Para el acceso a las sedes educativas ubicadas en la zona rural del municipio de Carurú, el principal medio de transporte es el fluvial, partiendo desde la cabecera municipal hacia las diferentes comunidades.

La **Escuela Rural de Arara** se encuentra ubicada en una comunidad con mayor proximidad geográfica al municipio de Calamar, departamento del Guaviare. No obstante, desde la cabecera municipal de Carurú, el desplazamiento se realiza por vía fluvial, con una duración aproximada de cuatro (4) horas.

La **Escuela Rural de Bacatí** se encuentra ubicada en el sector del caño Bacatí, dentro del municipio de Carurú. Para llegar a esta sede educativa desde la cabecera municipal, se requiere un desplazamiento por vía fluvial de aproximadamente cuatro (4) horas.

La **Escuela Rural La Libertad** es accesible mediante transporte fluvial desde la cabecera municipal de Carurú, con un tiempo estimado de recorrido de dos (2) horas.

La **Escuela Rural El Carmen** es una de las sedes educativas más cercanas a la cabecera municipal. Su acceso se realiza por vía fluvial, con un tiempo aproximado de una (1) hora de desplazamiento.

La **Escuela Rural El Palmar** se encuentra ubicada en el sector del caño Carurú. El desplazamiento desde la cabecera municipal se realiza por vía fluvial, con una duración estimada de tres (3) horas.

La **Escuela Rural Puerto Valencia** corresponde a una de las primeras comunidades ubicadas sobre la ruta del caño Carurú. Para llegar a esta sede educativa se utiliza transporte fluvial, con un recorrido aproximado de una (1) hora y treinta (30) minutos desde la cabecera municipal.

La Escuela Rural Puerto Esperanza es una de las sedes educativas más cercanas a la cabecera municipal de Carurú. El acceso se efectúa por vía fluvial, con un tiempo estimado de cuarenta (40) minutos.

La **Escuela Rural Pucarón** cuenta con acceso por vía fluvial y presenta mayor proximidad por esta vía a Mitú que al municipio de Calamar. Desde la cabecera municipal de Carurú, el recorrido tiene una duración aproximada de tres (3) horas.

En términos generales, las condiciones de accesibilidad a los establecimientos educativos del municipio de Carurú constituyen un factor determinante para la planeación, programación, transporte y distribución de los alimentos e insumos requeridos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para Pueblos Indígenas.

Por lo anterior, es necesario considerar las distancias, los tiempos de desplazamiento, las condiciones de navegabilidad y las particularidades geográficas de cada comunidad, con el fin de favorecer el suministro

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

oportuno de los complementos alimentarios y garantizar la continuidad de la prestación del servicio durante el calendario escolar de la vigencia 2027.

d) Plan de remisiones

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

MATERIA PRIMA COMPRAS LOCALES:

COMPRAS LOCALES		ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: zona urbana Carurú			
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	ASMIPALMAR	NO	
2	Almidón de yuca	SI	ASMIPALMAR	NO	
3	Casabe	SI	ASMIPALMAR	NO	
4	Plátano	SI	ASMIPALMAR	MAYO-JUNIO	
5	Yuca	SI	ASMIPALMAR		
6	Fruta Entera	SI	ASMIPALMAR	BANANO: ENERO-FEBRERO-MARZO ZAPOTE: MAYO MANDARINA Y/O NARANJA: MAYO PIÑA: ENERO A JUNIO	CUANDO NO HAYA DISPONIBILIDAD EN EL TERRITORIO: MANZANA, MANGO, GUAYABA, BANANO, MANDARINA
7	Fruta (bebida)	NO			
8	Pescado sin espinas: (Bagre, Tucunaré, pintadillo, chancleto, curbinata, guabina, misingo, cabezapalo) Pescado con espinas (waracú, jaco, Ñacunda, cachama, mojarra negra, mojarra roja, ñamú)	SI	ASMIPALMAR	MAYO-JUNIO-JULIO SEPTIEMBRE-OCTUBRE	EPOCA DE INVIERNO (Subienda)

- **Talento humano:** Para el talento humano se tendrá como referencia los honorarios establecidos por la Gobernación de Vaupés en la Resolución No 3391 de 2025 *"Por medio de la cual se establece el rango de honorarios para las personas naturales que celebre contratos de prestación de servicios*

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

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.

Cantidad de talento humano

ITEM	DESCRIPCION	No PERSONAL	OBSERVACIÓN
1	COORDINADOR GENERAL	1	Un equipo por contrato
2	INGENIERO(A) DE ALIMENTOS Y/O NUTRICIONISTA	1	
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 CARURÚ	1	Personal debe estar en sitio
6	MANIPULADOR DE ALIMENTOS COLEGIO PLURIETNICO DE CARURÚ	5	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

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

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

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

ELEMENTOS DE DOTACIÓN VIGENCIA 2027		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Gorro de tela anti fluidos con elástico y tiras para amarrar el cabello	Unidad	3 unidades x manipuladora cada 5 meses
Tapabocas desechable, caja x 50 unidades	Caja	2 unidades x manipuladora x dia
Uniforme (camisa y pantalón) unisex, en tela anti fluidos, multitalla (Color claro)	Unidad	2 unidades x manipuladora al inicio de la operación
Zapato cerrado con suela antideslizante, multitalla	Par	2 pares x manipuladora al inicio de la operación
Guantes de nitrilo caja x 100 unidades	Cajas	2 pares x manipulador x día
Delantal peto de cocina en tela anti fluido, unisex, sin bolsillo, tamaño: 90 x 70cm	Unidad	3 unidades x manipuladora cada 5 meses

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

VIGENCIA 2025		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Fibra esponja multiusos de 7,5 x 12 cm x unidad	Unidad	5 unidades x manipulador x mes
Esponjilla abrasiva multiusos con fibra en acero inoxidable x unidad	Unidad	5 unidades x manipulador x mes
Jabón azul de lavar x 300 gramos, marca tradicional y reconocida	Unidad	8 unidades x mes x cada 100 cupos
Jabón para aseo general biodegradable en polvo x 1000 gr	Kilo	2 kilo x mes x cada 100 cupos
Toalla de cocina en algodón de 55cm x 40 cm	Unidad	3 unidades x manipuladora x mes
Guantes plásticos multiusos industrial para aseo, calibre 25	Par	1 par x manipuladora cada 2 meses
Hipoclorito de sodio 5,25% liquido x 1000 ml	Litro	2 litro x mes x cada 100 cupos
Escoba grande con cabo de madera	Unidad	1 unidades x manipuladora cada 5 meses

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

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 liquido para desinfección de manos en dispensador y con identificación del producto, inoloro x 300ml	unidad x 300 ml	1 unidad x manipuladora x mes
Papel higiénico triple hoja x 30 metros	Rollo	1 rollo x manipuladora x mes
Bolsa plástica biodegradable para residuos orgánicos e inorgánicos, 60 x 84 cm, calibre 1.6, paquete x 6 unidades	Paquetes x 6 unidades	1 paquete x 100 cupos cada 2 meses
Delantal de vinilo de goma impermeable tamaño 80 x 115cm, calibre 22	Unidad	1 unidades x manipuladora cada 5 meses

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

Establecimiento educativo	Tipo de combustible requerido	Observación
COLEGIO PLURIÉTNICO DE CARURÚ (INTERNADO)	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.

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

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

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

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

- **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 del municipio mediante transporte Aéreo para **COLEGIO PLURIETNICO DE CARURÚ**.

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

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO Y DOTACIÓN		LEÑA	
	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
COLEGIO PLURIÉTNICO DE CARURÚ (INTERNADO)	Diario	Lunes a viernes	Mensual	Martes	Diario	Lunes a viernes

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO Y DOTACIÓN		LEÑA*	
	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
COLEGIO PLURIETNICO DE CARURU(INTERNADO)	Mensual	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL EL CARMEN	Mensual	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL EL PALMAR	Mensual	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE PUERTO VALENCIA	Mensual	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA SAMUEL DE PUERTO ESPERANZA	Mensual	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes
COLEGIO INTERNADO BOCAS DE ARARA	Mensual	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes
INTERNADO DE BACATI	Mensual	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL LA LIBERTAD	Mensual	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes
ESCUELA RURAL DE PUCARON	Mensual	Todos domingos o lunes cuando sea festivo	Mensual	Lunes	Diario	Lunes a Viernes

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

Proyectó,

Dayra Liney Manrique Torres
Nutricionista PAE ETC Vaupés

Francy Anyelit Hernández Galarza
Nutricionista PAE ETC Vaupés

Anexos:
-Actas de las mesas de trabajo concertación del PAIP 2027 (ASATAV).
-Minuta ración preparada en sitio - CAJM Carurú (Ciclo de menús, análisis nutricional, guía de preparaciones y lista de intercambios).

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

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

ACTA No_01_ de 2026

Fecha: 06 de mayo de 2026	**Lugar o medio:** Comedor Colegio Pluriétnico de Carurú.
Hora de Inicio: 08:00 a. m.	**Hora de finalización:** 10:00 a.m.
Dirigida por: Francy Anyelit Hernández Galarza/ Nadiezhda Novoa Chequemarca	
Objetivo: Realizar una mesa de trabajo con la participación de un delegado de la Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas del Alto Vaupés "ASATAV", la Autoridad Tradicional y una representación de estudiantes del Colegio Pluriétnico de Carurú, con el fin de adelantar la concertación del componente alimentario relacionado con el conjunto de veinte (20) menús variados, completos y culturalmente pertinentes, en el marco del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) del Programa de Alimentación Escolar Indígena (PAE) vigencia 2027.	

Agenda

1. Saludo y verificación de los asistentes.
2. Aclaraciones de la Resolución 18858 de 2018 mediante el cual "se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para Pueblos Indígenas".
3. Ajuste y concertación componente alimentario relacionado con el conjunto de veinte (20) menús variados, completos y culturalmente pertinentes
4. Compromisos.

Desarrollo

- **Saludo y verificación de los asistentes:** Siendo las 8:00 am se da inicio a la mesa de trabajo contando con la presencia de:

  - Representante delegado de ASATAV - Ramón Ángel López Neira
  - Autoridad Tradicional – Faustino Cuellar Gaitán
  - Representación de estudiantes del colegio Pluriétnico de Carurú
  - Apoyo Técnico del equipo PAE de la Secretaria de Educación Departamental - Merly Motta

De parte de la Secretaria de Educación Departamental se encuentran la nutricionista y profesional social del equipo PAE- Francy Anyelit Hernández y Nadiezhda Novoa Chequemarca, quienes le agradecen la presencia a los participantes y se reitera el objetivo de la mesa, el cual consiste en adelantar la concertación del componente alimentario relacionado con el conjunto de veinte (20) menús variados, completos y culturalmente pertinentes, en el marco del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) del Programa de Alimentación Escolar Indígena (PAE) vigencia 2027.

Posteriormente, la profesional en nutrición Francy Anyelit Hernández Galarza socializa la importancia del proceso de concertación del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) para la vigencia 2027. En este espacio, se informa que inicialmente se realizará la revisión del ciclo de menús actualmente implementado, con el propósito de identificar y efectuar los ajustes y recomendaciones sugeridas por los participantes, siempre que estas se encuentren en concordancia con los lineamientos técnicos establecidos.

Asimismo, se indica que en posteriores mesas de trabajo se concertarán y ajustarán aspectos relacionados con

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

los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, teniendo en cuenta las particularidades territoriales y culturales propias del contexto indígena.

- Aclaraciones sobre la **Resolución 18858 de 2018** mediante el cual "se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para Pueblos Indígenas": se contextualiza a los asistentes indicándoles las etapas del proceso: 1) concertación del PAIP 2026: la concertación del Plan Alimentario Indígena Propio -PAIP se constituye la hoja de ruta en el proceso de planeación del PAE indígena, el cual está integrado por cinco 5 componentes referidos en el numeral 2.8 del lineamiento; esto es, conjunto de 20 menús variados aprobados por las autoridades indígenas y no por los operadores contratados, mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales, plan de remisiones y plan de compras. Se realiza la aclaración de que, lo que se concerté es lo que el operador, independientemente de si es indígena o un tercero, debe implementar. 2) proceso de contratación: El proceso de contratación inicia según el cronograma de trabajo con la apertura de la convocatoria y publicación de los requisitos habilitantes de aquellas asociaciones o autoridades indígenas que tengan la intención de administrar el PAE indígena.

- **Ajuste y concertación del Plan Alimentario Indígena Propio 2025:** En el marco de la Resolución 18858 de 2018, Numeral 2.8 Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP, se define como una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de olla Comunitaria.

- **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:**

  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 el Colegio Plurietnico de Carurú (internado) se continuará con la implementación de un complemento alimentario Jornada de la Mañana.

  Frente a los menús, para la vigencia 2027, se presentaron observaciones para el ajuste del ciclo de menús por parte de los asistentes: la profesional en nutrición revisa la pertinencia de las mismas y su aplicabilidad, quedando la **Minuta ración preparada en sitio - CAJM zona rural I.E.D Carurú** como se muestra a continuación:

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	LIMONADA DE PANELA	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	HUEVOS REVUELTOS	AREPA DE MAIZ CON LECHE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE/FARIÑA	PATACÓN	CASABE		

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

FRUTAS	-	-	-	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CHIVÉ DE FRUTA	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE	AVENA
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DESMECHADA	MUÑICA DE PESCADO	PECHUGA DESMECHADA		SANDWICH DE POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA FRITA	CASABE DE ALMIDÓN	AREPA DE MAIZ BLANCO	GALLETA TIPO CRACKER	
FRUTAS	-	-	-	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	LIMONADA DE PANELA	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA /PORCION DE QUESO	PESCADO FRITO	CALDO DE CARNE	AREPA DE MAIZ CON QUESO	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	CASABE DE ALMIDÓN	FARIÑA/ CASABE		PAPA SALADA
FRUTAS	-	-	-	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	MAJULE CON LECHE	CHIVE DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	HUEVOS REVUELTOS/ PORCIÓN DE QUESO	PECHUGA DESMECHADA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	CALDO DE PESCADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE/FARIÑA	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	YUCA FRITA		
FRUTAS	-	-	-	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FARIÑA /CASABE

Así mismo se establecen las observaciones a tener en cuenta frente a la implementación de los menús:

- Es fundamental destacar que la disponibilidad de alimentos como las frutas está directamente influenciada

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

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.

- La **'FRUTA ENTERA EN COSECHA'** se incluye únicamente en los menús de los días jueves y viernes, considerando que, la carga de alimentos se realiza por medio aéreo o fluvial y la disponibilidad de las frutas puede llegar a ser limitada, así mismo en el establecimiento no se cuenta con mecanismos que garanticen su adecuada conservación y durabilidad, al ser un alimento perecedero.
- De igual manera, el suministro de **"PESCADO"** se ajusta a la disponibilidad de las especies locales, preferiblemente que no tengan espinas. El pescado con espinas solo se podrá entregar a los estudiantes de grados superiores (secundaria y media).
- **ACLARACIÓN SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE PESCADO Y LA INCLUSIÓN DE ATÚN:** 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, este alimento se encuentra en algunos ciclos de menús por la dificultad para contar con pescado fresco en algunas zonas.
- Tener en cuenta 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;
- La preparación del menú tradicional y propio indígena debe realizarse siguiendo las orientaciones de las sabedoras o sabedores de la comunidad, respetando sus conocimientos ancestrales y prácticas culturales.

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

  La autoridad tradicional (capitán central del municipio de Mitú) y el delegado por el representante legal de la refieren que tiene la potestad para aprobar los menús que se implementaran el Colegio Plurietnico de Carurú.

- **Finalización:** Una vez se pactan los compromisos se da por finalizado el encuentro hacia las 10:00 a.m.

Conclusiones y Observaciones

Realizar la convocatoria para la concertación del cronograma para trabajar los demás componentes del Plan Alimentario Indígena Propio 2027.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Realizar la convocatoria para la concertación del cronograma para trabajar los demás componentes del Plan Alimentario Indígena Propio 2027.	Equipo PAE - SED	30/05/2027
2	Asistir a las mesas de trabajo para llevar a cabo la concertación del PAIP -2027.	Autoridad Tradicional-Representante de la asociación ASATAV	30/06/2027

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 - concertación ciclo de menús - PAIP 2027

FECHA: 06/05/2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Carlos Stivin Hano B.	Estudiante	Colpec.	Hano B.
2	Faustino Cuellar Gaitan	Autoridad	Caruru	
3	Gustavo Pedreros Gomez	Pret Consejo de Plata	Colpec	
4	Ramón Angel Lopez Neira	plan de vida	ASATHU	
5	Karen Nayiber Jaramillo	Estudiante	colpec	Karen Jaramillo
6	Jose Arango Herrera	Estudiante	Colpec.	
7	Sheila valencia Restrepo	Estudiante	colpec.	
8	Erika durango Rodriguez	Estudiante	Colpec	
9	Marlly Hernandez Calceto	Estudiante	colpec.	Marlly. C.
10	Cristian David Valleja B.	Estudiante	Colpec.	Cristian D.
11	Yatelin Rodriguez patria	estudiante	Colpec	Yatelin
12	Dary Luz Da Silva T.	Estudiante	Colpec.	Dary.
13	William Jundino Jaramillo	Estudiante	Colpec	William Jaram.
14	Heslen Vanessa Baron V.	Estudiante	Colpec.	Heslen V.
15	Anderson Durango Rodriguez	Personero Estudiantil	Colpec	Anderson Durango R.
16	Sharon Reyes Moreira	Vice. Personera Estudiantil	Colpec	
17	Yeisman Arango	Estudiante	Colpec	Yeisman
18	YIMER RESTREPO..	Estudiante	Colpec	
19	Victor M. Castañeda	Rector	COLPEC	
20	Francy Anyelit Hernández G	Nutricionista	SED-cobertura-PAE	Anyelit Hernández G

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.

	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 - concertación ciclo de menús - PAIP 2027

FECHA: 06/05/2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Nadiezhda Novoa Chequemarca	Apoyo social	SED-cobertura-PAE	Nadiezhda N
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

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