PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO PAE 2027

ZONAL AATIVAM

INTRODUCCIÓN

El **Programa de alimentación Escolar (PAE) para pueblos indígenas** en el departamento del Vaupés representa un hito en la política pública de alimentación escolar en Colombia. Este programa, diseñado específicamente para los establecimientos educativos con población mayoritariamente indígena o que se encuentran en resguardos indígenas, y tiene como objetivo *contribuir al acceso con permanencia al Sistema Educativo Indígena Propio - SEIP de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en los establecimientos educativos a través de la entrega de un complemento alimentario que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independiente de la modalidad de atención educativa.*

¿Por qué el Vaupés?

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

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

El PAIP en el Vaupés tiene como principales objetivos:

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

- **Fomentar la educación alimentaria:** Promover hábitos alimentarios saludables y la educación nutricional en las escuelas y comunidades.

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

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

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

GENERALIDADES DEL DEPARTAMENTO DE VAUPÉS

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

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

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

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

línea. El río Taraira sirve de límite internacional hasta que desemboca en el río Apaporis. Por el suroeste y sureste, el río Apaporis sirve de límite al departamento del Vaupés separándolo del Caquetá y Amazonas, hasta el sitio donde el río Taraira desemboca en el Apaporis. Por el occidente limita con el departamento del Guaviare, sirviendo de límites naturales los caños Aceite, afluente del Papunagua, el Bacatí y Arara que vierten sus aguas al río Vaupés (CDA, 2011).

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

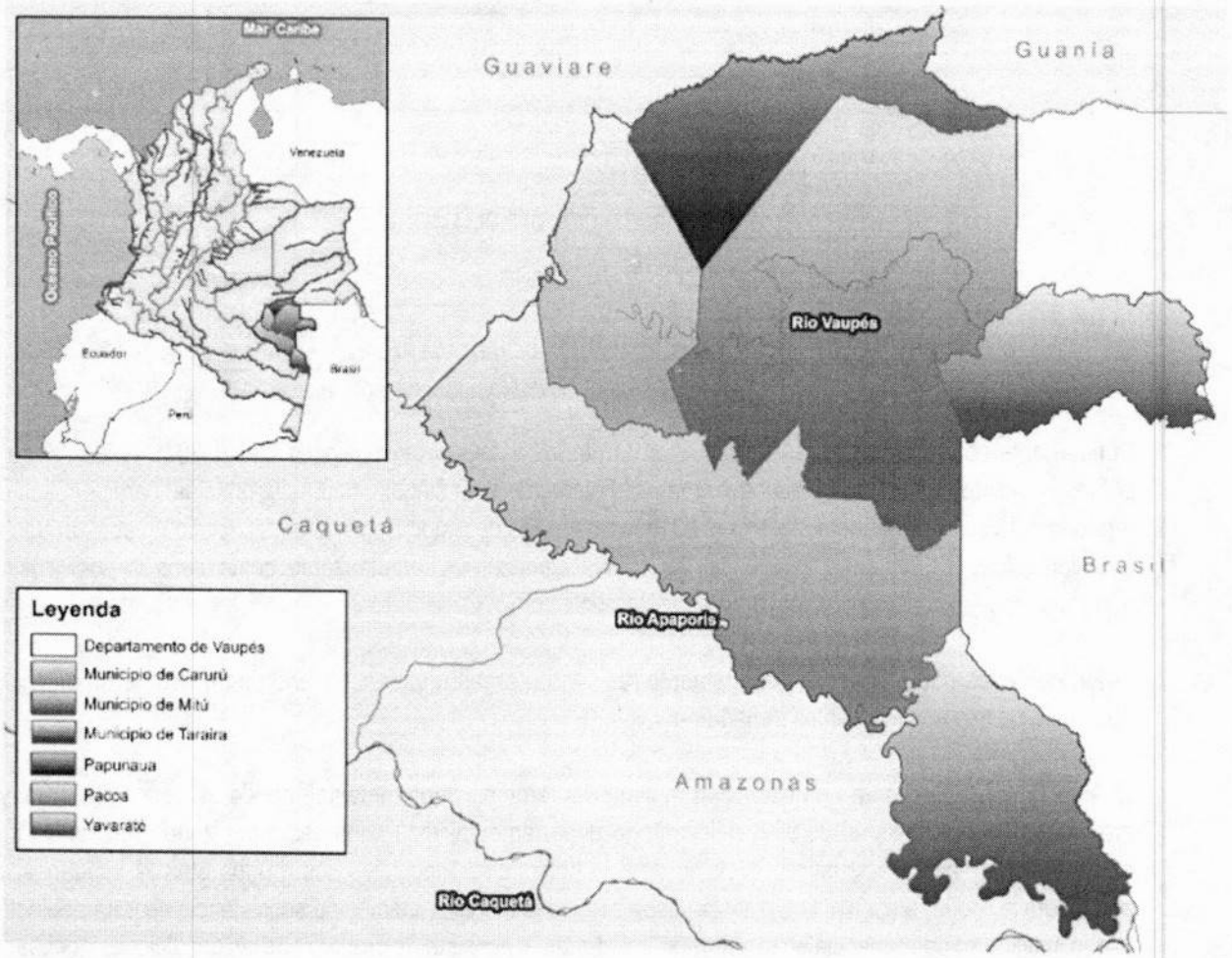


Imagen 1. Se observa la localización de los tres municipios y los tres corregimientos departamentales de Vaupés.

- **CONDICIONES CLIMÁTICAS:**

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

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

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

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

Fuente: Departamento Administrativo Nacional de Estadística. 2019

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

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

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

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

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

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

En el Municipio de Mitú:

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

En el Municipio de Carurú:

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

En el Municipio de Taraira:

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

En el Corregimiento Departamental de Pacoa:

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

En el Corregimiento Departamental de Papunahua:

- Asociación Zonal Indígena de Río Papunahua (AZIRPA)

En el Corregimiento Departamental de Yavarate:

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

ACCESIBILIDAD GEOGRÁFICA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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,

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

ají, pupuña (chontaduro), además de estos cultivos están los frutales como la guama, guayaba, borojo, naranja, entre otros. La economía también se basa en la caza de animales silvestres como (lapa, cerrillo, danta, pava y mico), y la pesca (Guaracú, pintadillo, páyala, caloche, tucunare, misingo, mandi); este sector se caracteriza por tener una producción de subsistencia, en donde los excedentes comerciales son mínimos.

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

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

SERVICIO DE AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO BÁSICO:

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

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

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

En el municipio de Taraira, teniendo en cuenta los datos obtenidos a partir de encuestas realizadas por la secretaria de planeación de Taraira, se evidenció que la totalidad de viviendas en el casco urbano asciende a 156 unidades, de los cuales 112 tienen acceso al servicio, lo que quiere decir que hay una cobertura

generalizada del 71.79% en el casco urbano, y la frecuencia del servicio es de 6 horas/día. En la zona rural hay 233 viviendas, de las cuales 23 tienen acceso a dicho servicio, lo que equivale a un 9.87% con cobertura. Ahora si analizamos la cantidad total de la población del Municipio solo el 36.62% tiene acceso al servicio.

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

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

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

Tabla 2. Cobertura de servicios públicos domiciliario

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

(Departamento Nacional de Planeacion , 2019)

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

COMPONENTES DEL PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO

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

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

- El pescado, preparado de diversas maneras como la tradicional muñica de pescado, 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.

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

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	1.150	77				
4-5					1.350	77	1.250	74				
5-6					1.475	74	1.325	72				
6-7	1.350	62	1.225	59	1.575	73	1.425	69	1.800	84	1.650	80
7-8	1.450	60	1.325	57	1.700	71	1.550	67	1.950	81	1.775	77
8-9	1.550	59	1.450	54	1.825	69	1.700	64	2.100	79	1.950	73
9-10	1.675	56	1.575	52	1.975	67	1.850	61	2.275	76	2.125	70
10-11	1.825	55	1.700	49	2.150	65	2.000	58	2.475	74	2.300	66
11-12	2.000	53	1.825	47	2.350	62	2.150	55	2.700	72	2.475	63
12-13	2.175	51	1.925	44	2.550	60	2.275	52	2.925	69	2.625	60
13-14	2.350	49	2.025	42	2.775	58	2.375	49	3.175	66	2.725	57
14-15	2.550	48	2.075	40	3.000	56	2.450	47	3.450	65	2.825	54
15-16	2.700	45	2.125	39	3.175	53	2.500	45	3.650	62	2.875	52
16-17	2.825	44	2.125	38	3.325	52	2.500	44	3.825	59	2.875	51
17-18	2.900	43	2.125	37	3.400	50	2.500	44	3.925	57	2.875	51

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

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

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

Luego, se calcula el requerimiento de macronutrientes y macrominerales:

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

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

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

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

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

DEFINICIÓN DE LOS 20 MENÚS:

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

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

Los menús fueron diseñados tomando como referencia el ciclo implementado durante la vigencia 2026, contemplando la incorporación de alimentos, ingredientes y preparaciones tradicionales propias de las comunidades indígenas. Para la vigencia 2027, el equipo del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizó desplazamientos a siete establecimientos educativos priorizados: Internado Rural de Mandí, Colegio Integrado de Yuruparí, Internado Rural San Miguel de los Cerros, Escuela Rural de Puerto Mensajero, Escuela Ecológica y Cultural de Cuvai, Escuela Rural de Yacayaca y Escuela Rural de Wasay. Durante las visitas se desarrollaron espacios de socialización, revisión y concertación del ciclo de menús, con la participación de autoridades tradicionales, delegados, representantes estudiantiles y miembros de la comunidad educativa, quienes presentaron observaciones y aportes que fueron tenidos en cuenta para realizar los ajustes correspondientes. Adicionalmente, en la Escuela Ecológica y Cultural de Cuvai, Escuela Rural de Yacayaca y Escuela Rural de Wasay se recopilaron las respectivas actas de aval del ciclo de menús para la vigencia 2027, como soporte de la aceptación de las propuestas alimentarias presentadas.

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

La Resolución 18858 de 2018 establece que los menús deben aportar como mínimo el 20% de las calorías diarias recomendadas para niños y niñas de 9 a 13 años y 11 meses en la jornada de la mañana (CAJM) y el 30% de las calorías diarias para el almuerzo. En este caso, para los establecimientos educativos priorizados de la I.E.D Mandí, 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:

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

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 los aportes de autoridades tradicionales, delegados, representantes estudiantiles y demás integrantes de las comunidades educativas de los siete establecimientos educativos visitados: Internado Rural de Mandí, Colegio Integrado de Yuruparí, Internado Rural San Miguel de los Cerros, Escuela Rural de Puerto Mensajero, Escuela Ecológica y Cultural de Cuvai, Escuela Rural de Yacayaca y Escuela Rural de Wasay, quienes contribuyeron al proceso de socialización, revisión y concertación del ciclo de menús del PAE indígena para la vigencia 2027, mediante la presentación de observaciones y recomendaciones relacionadas con las prácticas alimentarias y particularidades socioculturales de sus comunidades.
- **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 Rural (I.E.D MANDÍ): Este menú está diseñado específicamente para los estudiantes de los establecimientos educativos priorizados de la I.E.D. de Mandí.

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
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, MINGAO DE FRUTA EN COSECHA Y JUGO DE FRUTA EN COSECHA". Esta medida asegura que los alimentos ofrecidos sean frescos, nutritivos y respeten los ciclos naturales de producción, promoviendo así una alimentación sostenible y adaptada a las condiciones locales.
- ✓ De igual manera, el suministro de PESCADO se ajusta a la disponibilidad de las especies locales y a los patrones alimentarios tradicionales de cada comunidad. Esta práctica garantiza que los alimentos

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

ofrecidos sean parte integral de la dieta cultural y contribuyan a fortalecer los vínculos entre las comunidades y su entorno natural.

- ✓ ACLARACIÓN SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE PESCADO, LA INCLUSIÓN DE ATÚN Y SARDINA ENLATADA: Si bien el atún es una fuente importante de proteína, su inclusión en el plan alimentario debe evaluarse cuidadosamente, es recomendable priorizar el consumo de especies de pescado locales y de temporada, promoviendo así la pesca sostenible y fortaleciendo las economías locales, sin embargo, el atún y/o sardina enlatada se encuentra en algunos menús por la dificultad para contar con pescado fresco en algunas zonas.
- ✓ Para los establecimientos educativos priorizados pertenecientes a zona rural (I.E.D Acaricuara), en caso de que la remisión de los alimentos como carne y pollo deba hacerse desde otro lugar diferente a donde se encuentra la sede educativa, se propenderá por su consumo en el menor tiempo posible.

b) **Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo:** El equipo del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizó desplazamientos a diferentes establecimientos educativos priorizados, con el propósito de desarrollar mesas de trabajo orientadas a la socialización, revisión y concertación del ciclo de menús del PAE indígena para la vigencia 2027, promoviendo la participación de las autoridades tradicionales, sus delegados, estudiantes y demás integrantes de la comunidad educativa.

Durante estos espacios se revisaron los menús implementados en la vigencia 2026, teniendo en cuenta las apreciaciones, necesidades y particularidades alimentarias y culturales de las comunidades, así como la inclusión de alimentos y preparaciones tradicionales, con el fin de recopilar aportes que contribuyeran a la revisión y los ajustes pertinentes del ciclo de menús proyectado para la vigencia 2027.

Las mesas de trabajo se desarrollaron en los siguientes establecimientos educativos: Internado Rural de Mandí, Colegio Integrado de Yurupari, Internado Rural San Miguel de los Cerros y Escuela Rural de Puerto Mensajero.

Adicionalmente, se realizaron visitas a la Escuela Ecológica y Cultural de Cuvai, Escuela Rural de Yacayaca y Escuela Rural de Wasay, donde se recopilaron las respectivas actas de aval del ciclo de menús para la vigencia 2027, como soporte de la aceptación de las propuestas alimentarias por parte de los participantes.

De esta manera, los espacios de participación desarrollados permitieron recoger las observaciones, aportes y avales correspondientes, como parte del proceso de concertación y construcción del ciclo de menús del PAE indígena para la vigencia 2027, en reconocimiento de las prácticas alimentarias y particularidades socioculturales de las comunidades beneficiarias.

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

Almacenamiento de alimentos

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

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

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

FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO

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

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

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

FIRMA DEL COORDINADOR LOGISTICO

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

PRODUCTO:	
LOTE:	
FECHA VENCIMIENTO:	

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

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

Página 1

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

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

Moqueo (ahumado):

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

1. **Preparación del alimento:**

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

2. **Construcción del ahumado:**

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

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

3. **Ahumado:**

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

4. **Enfriamiento y almacenamiento:**

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

Salado:

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

1. **Preparación del alimento:**

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

2. **Salado:**

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

3. **Secado:**

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

4. **Almacenamiento:**

   - ✓ **Envasado:** Una vez seco, almacenar los alimentos en recipientes herméticos, limpios y secos.

- ✓ **Almacenamiento:** Almacenar en un lugar fresco, oscuro y seco.

Consideraciones adicionales:

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

Recomendaciones:

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

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

Producción de alimentos

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

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

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

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

Los productos devueltos por los estudiantes a la cocina por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reelaboración, reproceso, corrección o reensamble bajo ninguna justificación. Por ende, el o los alimentos deben ser reemplazados en su totalidad, y el producto defectuoso debe ser dispuesto según lo establecido en este plan alimentario indígena propio.

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

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

- ✓ **Mingao de fruta:** Para la elaboración de esta preparación, inicialmente se selecciona la fruta (banano o piña), se lava, desinfecta, pela y corta en trozos. Posteriormente, se coloca en una olla con la cantidad de agua requerida y se lleva a cocción hasta que la fruta adquiera una consistencia blanda. Una vez cocida, se tritura con ayuda de un molinillo hasta obtener una mezcla homogénea. Seguidamente, se incorpora la mitad de la cantidad total de almidón de yuca previamente desmenuzado, revolviendo constantemente para facilitar su integración. Transcurrido aproximadamente un minuto, se adiciona el almidón restante y se continúa la cocción durante tres minutos más, sin dejar de revolver, hasta obtener una consistencia espesa y uniforme. Finalmente, se retira del fuego y se sirve tibio, de acuerdo con la porción establecida.

- ✓ **Muñica de pescado:** Para la elaboración de la muñica de pescado, inicialmente se realiza la limpieza y preparación del pescado, retirando las partes no comestibles. Posteriormente, se coloca en una olla con la cantidad de agua requerida y se lleva a cocción hasta que esté completamente cocido. Una vez alcanzado este punto, se desmenuza cuidadosamente, verificando y retirando las espinas. En un recipiente aparte, se disuelve el almidón de yuca en una pequeña cantidad de agua hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Seguidamente, esta mezcla se incorpora gradualmente a la olla que contiene el pescado, revolviendo constantemente durante aproximadamente cinco minutos, hasta lograr una consistencia espesa y uniforme. Finalmente, se retira del fuego y se sirve de acuerdo con la porción establecida.

- ✓ **Huevos revueltos con fariña:** Para la preparación de los huevos revueltos con fariña, inicialmente se verifica que los huevos se encuentren en buenas condiciones, con las cáscaras íntegras y limpias. Posteriormente, se rompen en un recipiente limpio, se adiciona la cantidad de sal establecida y se baten hasta obtener una mezcla homogénea. En una sartén previamente calentada a fuego medio, se agrega la cantidad de aceite requerida y, una vez caliente, se incorpora la mezcla de huevos, revolviendo suavemente hasta garantizar su completa cocción. Finalmente, se sirve la porción correspondiente y se adiciona la cantidad de fariña establecida para cada beneficiario.

- ✓ **Huevos revueltos con atún y fariña:** Para la elaboración de esta preparación, inicialmente se verifica que los huevos se encuentren en buenas condiciones, con las cáscaras íntegras y limpias. Posteriormente, se rompen en un recipiente limpio, se adiciona la cantidad de sal establecida y se baten hasta obtener una mezcla homogénea. Seguidamente, se coloca una sartén a fuego medio con la cantidad de aceite requerida. Una vez caliente, se incorpora el atún previamente retirado de su envase, verificando las condiciones de conservación y la integridad del producto, y se sofríe brevemente. A continuación, se adiciona la mezcla de huevos y se revuelve de manera constante hasta integrar los ingredientes y garantizar su completa cocción. Finalmente, se sirve la porción correspondiente y se agrega la cantidad de fariña establecida para cada beneficiario.

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

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

Transporte de alimentos:

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

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

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

- Para entregar los alimentos en las condiciones de inocuidad, sanidad y oportunidad, es pertinente tener en cuenta los medios de transporte como la infraestructura carreteable, la red caminera, la red fluvial y el transporte aéreo para el acceso con el interior del país. Para ello, es necesario tener las precauciones y el cuidado según a las orientaciones de las autoridades de salud para evitar la propagación de enfermedades de transmisión por alimentos-ETA.
- El territorio no tiene vocación agrícola ni industrial, lo cual imposibilita que haya una disponibilidad de alimentos para comercializar. Por tradición ancestral la producción de alimentos que tienen las comunidades indígenas en sus chagras y producto de sus actividades de caza y pesca son utilizadas para el autoconsumo. Por otra parte, esto impide que se generen economías de escala que permitan un nivel de precios más bajo por compras al por mayor.
- En cuanto al alistamiento y logística para la entrega de víveres es indispensable reconocer las características propias de la región del Vaupés que se abastece de alimentos que vienen por vía aérea o fluvial debido a la dificultad de acceso geográfico que representa el territorio. En este sentido, los

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

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 a establecimientos educativos priorizados de la zona Vaupés Medio.

Comunidad de Puerto Vaupés
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Puerto Vaupés tiene un tiempo estimado de 20 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Bocas del Yi
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Bocas del Yi tiene un tiempo estimado de 1 hora, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Yacayaca
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Yacayaca tiene un tiempo estimado de 1 hora y 59 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Puerto Pupuña
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Puerto Pupuña tiene un tiempo estimado de 2 horas y 16 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Wasay
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Wasay tiene un tiempo estimado de 2 horas y 37 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Tierra Grata
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Tierra Grata tiene un tiempo estimado de 3 horas y 12 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Puerto Mensajero
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Puerto Mensajero tiene un tiempo estimado de 3 horas y 52 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Kuvai
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Kuvai tiene un tiempo estimado de 4 horas y 40 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Villanueva
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Villanueva tiene un tiempo estimado de 6 horas y 38 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Mandí
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Mandí tiene un tiempo estimado de 6 horas y 54 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Los Cerros
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Los Cerros tiene un tiempo estimado de 10 horas y 24 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Ñamú
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Ñamú tiene un tiempo estimado de 11 horas y 4 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Nueva Florida
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Nueva Florida tiene un tiempo estimado de 11 horas y 44 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Comunidad de Yuruparí
El recorrido desde el casco urbano de Mitú hasta la comunidad de Yuruparí tiene un tiempo estimado de 12 horas y 34 minutos, por vía fluvial, en una embarcación con motor fuera de borda de 40 HP.

Amiga, tomé los 20 minutos de Puerto Vaupés que acabas de indicarme. Para las demás comunidades conservé los tiempos de la tabla anterior.

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:

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

COMPRAS LOCALES		ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: I.E.D MANDÍ AATIVAM			
ÍTEM	MATERIA PRIMA	ESTE PRODUCTO SERÁ ADQUIRIDO A TRAVÉS DE COMPRA LOCAL SÍ/NO	RESPONSABLE DE LA VENTA DE PRODUCTOS LOCALES	SI LA PRODUCCIÓN DEL PRODUCTO ESTÁ SUJETA AL CALENDARIO ECOLÓGICO INDICAR EN QUÉ MES SE SUMINISTRARÁ	OBSERVACIONES
1	Fariña	SI	COMUNIDADES DONDE OPERA EL PROGRAMA	NO	
2	Almidón de yuca	SI	COMUNIDADES DONDE OPERA EL PROGRAMA	NO	
3	Casabe	SI	COMUNIDADES DONDE OPERA EL PROGRAMA	NO	
4	Plátano	SI	COMUNIDADES DONDE OPERA EL PROGRAMA	TODO EL AÑO	
5	Pescado sin espinas: (Bagre, Tucunaré, pintadillo, chancleto, curbinata, guabina, misingo, cabezapalo) Pescado con espinas (waracú, jaco, Ñacunda, cachama, mojarra negra, mojarra roja, ñamú)	SI	COMUNIDADES DONDE OPERA EL PROGRAMA		

- **Talento humano:** Para el talento humano se tendrá como referencia los honorarios establecidos por la Gobernación de Vaupés en la Resolución No 3391 de 2025 *"Por medio de la cual se establece el rango de honorarios para las personas naturales que celebre contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión con la Gobernación del Departamento de Vaupés vigencia 2026"*, más un incremento del 8%.

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

- El talento humano contratado no tendrá ningún vínculo laboral con la Gobernación de Vaupés.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
- El operador deberá garantizar, los procesos de inducción y capacitación inicial al talento humano contratado sobre la ración preparada en sitio y el PAIP. Soportará al supervisor del contrato a través de actas y registro fotográfico.

- El operador debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año y cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- Promover y generar la vinculación de padres de familia como personal manipulador de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2042 de 2020.
- Se debe garantizar la formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos, de acuerdo con el artículo 69 de la ley 2466 de 2024 "Formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El Ministerio de Educación Nacional a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA), garantizarán que en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se formalice laboralmente a las personas manipuladoras de alimentos, en virtud de la garantía de sus derechos laborales y de seguridad social, lo anterior conforme al Marco Fiscal de Mediano plazo".
- Se deberá garantizar un equipo que apoye la adecuada operación del servicio del Programa de alimentación escolar, considerando los siguientes perfiles y requisitos:

PERFIL	REQUISITOS
Coordinador General	El operador debe designar un coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. 1) Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas y/o público, contador público, abogados, Ingeniería Industrial; o profesional en cualquier área afín, con los siguientes soportes: ✓ Hoja de vida y certificación de estudios. ✓ Copia de la cédula de ciudadanía ✓ Copia de la Tarjeta profesional ✓ Certificado de antecedentes de la Tarjeta profesional SI APLICA ✓ Registro en el RETHUS si es profesional de Nutrición y Dietética ✓ Antecedentes Fiscales ✓ Certificado de Antecedentes Disciplinarios ✓ Certificado de Antecedentes judiciales ✓ Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas ✓ Certificado de inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019) ✓ Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM ✓ Registro Único Tributario ✓ Definición de situación militar SI APLICA. ✓ Compromiso anticorrupción ✓ Experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la

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

	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.

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

	✓ 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: INTERNADO RURAL DE MANDI (INTERNADO).	1	Personal debe estar en sitio
6	COORDINADOR LOGISTICO: COLEGIO INTEGRADO DE YURUPARI.	1	
7	COORDINADOR LOGISTICO: ESCUELA ECOLOGICA Y CULTURAL KUVAI	1	
8	MANIPULADORES DE ALIMENTOS INTERNADO RURAL DE MANDI (INTERNADO)	4	Personal debe estar en sitio
9	MANIPULADORES DE ALIMENTOS COLEGIO INTEGRADO DE YURUPARI	4	
10	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL SAN JOAQUIN DE ÑAMU	1	
11	MANIPULADOR DE ALIMENTOS INTERNADO RURAL SAN MIGUEL DE LOS CERROS	1	
12	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL SAN PEDRO DE TI	1	
13	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE SANTO TOMAS DE VILLANUEVA	1	
14	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE SAN AGUSTIN DE GUAMAL	1	
15	MANIPULADORES DE ALIMENTOS ESCUELA ECOLOGICA Y CULTURAL KUVAI	2	
16	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL PUERTO MENSAJERO	1	
17	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE TIERRA GRATA	1	
18	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL WASAY (VAUPES-MEDIO)	1	
19	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE PUERTO PUPUÑA	1	
20	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE YACAYACA	1	

21	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL PUERTO VAUPES	1
22	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE PUERTO NAZARETH	1
23	MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESCUELA RURAL DE NUEVA FLORIDA	1

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

Relación de dinamizadores de alimentos (manipuladora de alimentos)		
Rango de raciones a entregar en el establecimiento educativo		Cantidad dinamizadores auxiliares de alimentos
0	0,9	1
1	75	1
76	150	2
151	300	4
301	500	5
501	750	6
751	1000	8
1001	1500	9
1501	2000	10
2001	2500	11
2501	3000	12

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

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

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

Delantal peto de cocina en tela anti fluido, unisex, sin bolsillo, tamaño: 90 x 70cm	Unidad	3 unidades x manipuladora cada 5 meses

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

VIGENCIA 2025		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Fibra esponja multiusos de 7,5 x 12 cm x unidad	Unidad	5 unidades x manipulador x mes
Esponjilla abrasiva multiusos con fibra en acero inoxidable x unidad	Unidad	5 unidades x manipulador x mes
Jabón azul de lavar x 300 gramos, marca tradicional y reconocida	Unidad	8 unidades x mes x cada 100 cupos
Jabón para aseo general biodegradable en polvo x 1000 gr	Kilo	2 kilo x mes x cada 100 cupos
Toalla de cocina en algodón de 55cm x 40 cm	Unidad	3 unidades x manipuladora x mes
Guantes plásticos multiusos industrial para aseo, calibre 25	Par	1 par x manipuladora cada 2 meses
Hipoclorito de sodio 5,25% liquido x 1000 ml	Litro	2 litro x mes x cada 100 cupos
Escoba grande con cabo de madera	Unidad	1 unidades x manipuladora cada 5 meses
Trapero de microfibra de alto rendimiento, color blanco	Unidad	1 unidad x manipuladora x cada 5 meses
Recogedor de basura, plástico x unidad	Unidad	3 unidad x cada 5 meses
Cepillo de mano de cerdas duras x unidad	Unidad	3 unidad x cada 5 meses
Lavaloza liquido neutro industrial x 4 litros	Galón	1 galón x cada 100 cupos x cada 2 meses
Jabón antibacterial 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
ESCUELA RURAL PUERTO VAUPÉS	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
ESCUELA RURAL DE YACAYACA	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
ESCUELA RURAL DE PUERTO PUPUÑA	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.

ESCUELA RURAL WASAY	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
ESCUELA RURAL DE TIERRA GRATA	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
ESCUELA RURAL PUERTO MENSAJERO	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
ESCUELA RURAL DE SAN AGUSTÍN DE GUAMAL	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
ESCUELA RURAL DE SANTO TOMÁS DE VILLANUEVA	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
ESCUELA RURAL SAN PEDRO DEL TI	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
Internado Rural San Miguel de los Cerros	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
Escuela Rural San Joaquín de Ñamú	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
Escuela Rural de Puerto Nazareth	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
Escuela Rural de Nueva Florida	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
Colegio Integrado de Yuruparí	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
Internado Rural de Mandí	Leña	El establecimiento no cuenta con estufas para funcionar con gas.
Escuela Ecológica y Cultural Kuvai	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:

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

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 fluvial para **la I.E.D Mandí y sus sedes priorizadas.**

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

NOMBRE DEL ESTABLACIMIENTO EDUCATIVO	VIVERES		INSUMOS DE ASEO Y DOTACIÓN		LEÑA	
	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DIAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DIAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DIAS DE ENTREGA
Escuela Rural Puerto Vaupés	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural de Yacayaca	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes

Escuela Rural de Puerto Pupuña	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural Wasay	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural de Tierra Grata	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural Puerto Mensajero	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural de San Agustín de Guamal	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural de Santo Tomás de Villanueva	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural San Pedro del Ti	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Internado Rural San Miguel de los Cerros	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural San Joaquín de Ñamú	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural de Puerto Nazareth	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Rural de Nueva Florida	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Colegio Integrado de Yurupari	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Internado Rural de Mandi	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes
Escuela Ecológica y Cultural Kuvai	Mensual	Viernes	Mensual	Viernes	Diario	Lunes a viernes

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

Proyectó,

Dayra Liney Manrique Torres
Nutricionista PAE ETC Vaupés

Francy Anyelit Hernández Galarza
Nutricionista PAE ETC Vaupés

Anexos:
- Actas de las mesas de trabajo concertación del PAIP 2027 (AATIVAM).
- Actas de aval de concertación de los ciclos de menú.
- Minuta ración preparada en sitio - CAJM zona rural (I.E.D Mandi) (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. 12 del 2026

Fecha: 16 de septiembre de 2026	**Lugar o medio:** Instalaciones del Internado Rural de Mandí.
Hora de Inicio: 07:00 am	**Hora de finalización:** 08:30 am
Dirigida por: Francy Anyelit Hernández Galarza	
Objetivo: Realizar mesa de trabajo en el Internado Rural de Mandí, zonal AATIVAM, en el marco del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027, mediante la socialización de la Resolución 18858 de 2018 y la revisión participativa del ciclo de menús con los actores de la comunidad educativa.	

Agenda

1. Saludo inicial y presentación de los asistentes.
2. Contextualización del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.
3. Socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018.
4. Presentación de la metodología para la revisión del ciclo de menús.
5. Revisión y concertación participativa del ciclo de veinte (20) menús.
6. Presentación de observaciones y recomendaciones de los participantes.
7. Presentación de la propuesta concertada.
8. Cierre de la jornada.

Desarrollo

1. **Saludo inicial.**

Se da inicio a la mesa de trabajo con el saludo y presentación de los participantes, explicando que la jornada se desarrolla en el marco de las actividades de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

Por parte de la institución educativa y de la comunidad se contó con la participación de:

- **Teotimo Fernando Cardozo**, rector de la I.E.D. Mandí.
- **Luz Naira Cuellar Hernández**, madre de familia e integrante del Comité Dinamizador del PAE.
- **Jhon Rene Sánchez González**, representante de los estudiantes y miembro del Comité Dinamizador del PAE.
- **Félix Ramírez Londoño**, vice capitán de la comunidad de Mandí.

Durante el encuentro se deja constancia de que el capitán de la comunidad no pudo asistir debido a condiciones de salud. De igual manera, se informa que las condiciones climáticas presentadas durante la jornada dificultaron el desplazamiento y la asistencia de un mayor número de integrantes de la comunidad.

No obstante, la actividad se desarrolló con los participantes presentes, contando con representación de la institución educativa, estudiantes, padres de familia, Comité Dinamizador del PAE y autoridad comunitaria.

2. Contextualización del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027

Como parte de la contextualización de la jornada, se informó a los asistentes que previamente la supervisión del Programa de Alimentación Escolar había adelantado diferentes acciones orientadas a promover la participación de autoridades, líderes y representantes zonales en la planeación del PAE para la vigencia 2027.

Dentro de estas acciones se encuentra la invitación realizada el 02 de junio de 2026 para participar en la reunión de elaboración del cronograma de trabajo del PAE correspondiente a la vigencia 2027.

Posteriormente, el 12 de junio de 2026, se efectuó invitación para participar en un espacio de socialización de la Resolución 18858 de 2018, relacionada con los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar para Pueblos Indígenas.

Así mismo, el 17 de julio de 2026 se realizó una nueva convocatoria dirigida a líderes y presidentes zonales, con el propósito de continuar avanzando en las actividades requeridas para el proceso de planeación y concertación de la vigencia 2027.

Sin embargo, en los espacios previamente convocados no se contó con la participación de delegados de la Asociación AATIVAM.

Por lo anterior, y con el propósito de dar continuidad al proceso, promover la participación territorial y avanzar en las acciones necesarias para la concertación del PAIP de la vigencia 2027, el equipo de supervisión de la Secretaría de Educación Departamental realizó desplazamiento hasta la comunidad de Mandí, permitiendo desarrollar directamente el espacio de trabajo con los actores presentes en el territorio.

3. Socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018

Seguidamente, se realizó la socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018, mediante la cual se establecen lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del Programa de Alimentación Escolar dirigido a pueblos indígenas.

Durante la socialización se resaltó la importancia de que el servicio de alimentación escolar reconozca las particularidades territoriales, culturales y alimentarias de las comunidades indígenas y promueva su participación en la definición y concertación del componente alimentario.

Así mismo, se explicó la importancia de revisar las preparaciones y alimentos contemplados dentro del ciclo de menús, buscando que estos respondan a las preferencias y hábitos alimentarios de los estudiantes, la disponibilidad de productos en el territorio y las condiciones propias de cada comunidad, manteniendo los criterios técnicos y nutricionales aplicables al Programa de Alimentación Escolar Indígena.

4. Metodología utilizada para la revisión del ciclo de menús

ASCH

Para el desarrollo del ejercicio se presentó a los asistentes la propuesta del ciclo de veinte (20) menús para la vigencia 2027, utilizando como referencia las preparaciones previamente estructuradas para realizar la revisión participativa.

Cada menú fue socializado de manera individual, permitiendo a los asistentes manifestar sus observaciones, preferencias y propuestas de modificación.

Durante la revisión se tuvieron en cuenta aspectos relacionados con:

- Aceptación de las preparaciones por parte de los estudiantes;
- Preferencias alimentarias manifestadas por la comunidad educativa;
- Disponibilidad de alimentos en el territorio;
- Pertinencia cultural de las preparaciones;
- Condiciones de adquisición, abastecimiento y transporte;
- Disponibilidad estacional de frutas y productos propios de la región;
- Posibles repeticiones de alimentos o preparaciones entre los diferentes tiempos de comida.

5. Revisión y concertación del ciclo de menús

Durante la revisión participativa del ciclo de veinte (20) menús, los asistentes realizaron observaciones relacionadas con la aceptación de algunas preparaciones, la variedad de frutas, la combinación de alimentos y la disponibilidad de productos en el territorio. Varias de estas observaciones coincidieron con las propuestas formuladas previamente en otros espacios de concertación, por lo cual fueron acogidas dentro de la propuesta final del ciclo de menús.

Los participantes manifestaron la importancia de contar con mayor variedad de frutas, tanto para la preparación de jugos como para su entrega en porción de fruta entera, mencionando alternativas como piña, guayaba, lulo, manzana y pera, además de las frutas disponibles en cosecha.

Frente al **menú No. 4**, se manifestó aceptación frente a la incorporación de una porción de fruta, particularmente manzana.

En relación con el **menú No. 6**, los participantes señalaron la importancia de evitar la repetición de preparaciones entre los diferentes tiempos de comida suministrados durante una misma jornada, encontrando pertinente la propuesta de pescado muqueado acompañado de arroz con fideos y jugo de fruta en cosecha.

Respecto al **menú No. 11**, se manifestó aceptación frente a complementar la preparación con una porción de fariña.

Para el **menú No. 16**, los participantes expresaron preferencia por la sardina en aceite acompañada de arroz blanco, teniendo en cuenta su aceptación por parte de los estudiantes.

En cuanto al **menú No. 17**, se consideró adecuada la combinación de atún acompañado de pastas guisadas.

De igual manera, se abordó la disponibilidad del pescado, teniendo en cuenta las condiciones de abastecimiento existentes en la comunidad y la necesidad de prever oportunamente su adquisición para garantizar el cumplimiento del ciclo de menús.

Durante este mismo espacio, el delegado de la autoridad tradicional consultó acerca de la compra local de alimentos dentro del Programa de Alimentación Escolar. Se explicó que existen productos que pueden adquirirse directamente en las comunidades, de acuerdo con su disponibilidad, entre ellos casabe, fariña, almidón de yuca, plátano y pescado.

Claro amiga, te dejo toda esa parte completa y seguida, ya corregida para que refleje que en Yurupari sí hicieron varias observaciones similares a las de Mandí, pero que al final el ciclo concertado quedó igual.

5. Revisión y concertación del ciclo de menús

Durante la revisión participativa del ciclo de veinte (20) menús, los asistentes realizaron observaciones relacionadas con la aceptación de algunas preparaciones, la variedad de frutas, la combinación de alimentos y la disponibilidad de productos en el territorio. Varias de estas observaciones coincidieron con las propuestas formuladas previamente en otros espacios de concertación, por lo cual fueron acogidas dentro de la propuesta final del ciclo de menús.

Los participantes manifestaron la importancia de contar con mayor variedad de frutas, tanto para la preparación de jugos como para su entrega en porción de fruta entera, mencionando alternativas como piña, guayaba, lulo, manzana y pera, además de las frutas disponibles en cosecha.

Frente al menú No. 4, se manifestó aceptación frente a la incorporación de una porción de fruta, particularmente manzana.

En relación con el menú No. 6, los participantes señalaron la importancia de evitar la repetición de preparaciones entre los diferentes tiempos de comida suministrados durante una misma jornada, encontrando pertinente la propuesta de pescado muqueado acompañado de arroz con fideos y jugo de fruta en cosecha.

Respecto al menú No. 11, se manifestó aceptación frente a complementar la preparación con una porción de fariña.

Para el menú No. 16, los participantes expresaron preferencia por la sardina en aceite acompañada de arroz blanco, teniendo en cuenta su aceptación por parte de los estudiantes.

En cuanto al menú No. 17, se consideró adecuada la combinación de atún acompañado de pastas guisadas.

De igual manera, se abordó la disponibilidad del pescado, teniendo en cuenta las condiciones de

ASCH

abastecimiento existentes en la comunidad y la necesidad de prever oportunamente su adquisición para garantizar el cumplimiento del ciclo de menús.

Durante este mismo espacio, el delegado de la autoridad tradicional consultó acerca de la compra local de alimentos dentro del Programa de Alimentación Escolar. Frente a esta inquietud, se explicó que existen productos que pueden adquirirse directamente en las comunidades, de acuerdo con su disponibilidad territorial y las condiciones propias de abastecimiento.

Como ejemplos de productos susceptibles de adquisición local se mencionaron el casabe, la fariña, el almidón de yuca, el plátano y el pescado.

Así mismo, se explicó que lo ideal es que al inicio de cada vigencia el operador socialice previamente con la comunidad cuáles son los productos que proyecta adquirir localmente y las cantidades requeridas, de manera que la comunidad pueda conocer con anticipación las necesidades de abastecimiento del Programa.

De igual manera, se resaltó la importancia de que en estos espacios se concerten previamente los precios y la forma de pago, procurando que exista claridad entre el operador y los proveedores de la comunidad respecto a las condiciones de adquisición, entrega y pago de los productos.

Se indicó que este proceso permite fortalecer la planeación de la compra local, facilitar la participación de las comunidades y promover la utilización de alimentos propios del territorio dentro del Programa de Alimentación Escolar.

Ciclo de menús concertado

Como resultado de la revisión participativa, las observaciones realizadas por los asistentes coincidieron en varios aspectos con ajustes formulados en espacios anteriores de concertación. En consecuencia, el ciclo de veinte (20) menús concertado para el Colegio Integrado de Yuruparí quedó estructurado en los mismos términos de la propuesta consolidada previamente.

Ciclo de menús concertado

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	CASABE	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	-	MANZANA	-
SEMANA No. 2					

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	COLADA DE PLÁTANO	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	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	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	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	-	-	-	-	-

6. Observaciones generales frente al ciclo de menús

Durante el proceso de concertación se evidenció aceptación general frente a la propuesta presentada. Las principales observaciones estuvieron relacionadas con la variedad de frutas, la inclusión de fariña, algunas combinaciones de alimentos, la prevención de repeticiones entre tiempos de comida y las condiciones de disponibilidad y abastecimiento del pescado.

Los participantes coincidieron en la importancia de mantener alimentos y preparaciones acordes con las preferencias de los estudiantes y con la disponibilidad territorial, conservando la pertinencia cultural del ciclo de menús.

De igual manera, se resaltó la importancia de considerar la disponibilidad territorial y estacional de los alimentos, particularmente aquellos productos cuya consecución puede variar durante el año.

Frente a la compra local, se destacó la necesidad de fortalecer la articulación entre el operador y las comunidades desde el inicio de cada vigencia, mediante la socialización previa de los productos y cantidades requeridas, así como la concertación de precios y formas de pago.

Se mencionaron como productos que pueden ser considerados dentro de la compra local el casabe, la fariña, el almidón de yuca, el plátano y el pescado, de acuerdo con su disponibilidad en la comunidad.

ASCH

7. Presentación y aval de la propuesta concertada

Una vez finalizada la revisión de los veinte (20) menús, se realizó una presentación general de las observaciones y ajustes acogidos durante el ejercicio participativo, permitiendo a los asistentes verificar las preparaciones contempladas y manifestar observaciones adicionales.
Los participantes manifestaron su conformidad con la propuesta resultante, la cual coincidió en varios de sus ajustes con observaciones formuladas en otros espacios de concertación.
En consecuencia, los asistentes procedieron a otorgar el respectivo aval al ciclo de veinte (20) menús concertado para el Colegio Integrado de Yuruparí, dejando constancia de su aceptación dentro del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

8. Cierre de la jornada

Una vez revisados los veinte (20) menús, atendidas las observaciones de los participantes, socializados los aspectos relacionados con la compra local y presentada la propuesta final del ciclo de menús, se realiza la lectura de los principales acuerdos alcanzados durante la jornada.

Los asistentes manifiestan su conformidad con el ejercicio realizado y se agradece la participación de los representantes de la comunidad educativa, estudiantes, autoridad tradicional y demás participantes presentes.

Siendo las 8:30 am, se da por finalizada la mesa de trabajo desarrollada en el Colegio Integrado de Yuruparí, en el marco del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA





Conclusiones y Observaciones

La mesa de trabajo permitió dar continuidad en territorio al proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027, generando un espacio de participación directa con representantes de la comunidad educativa, estudiantes, autoridad

ASCH

tradicional y demás asistentes del Colegio Integrado de Yuruparí.

El ejercicio permitió socializar aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018 y revisar de manera participativa la propuesta del ciclo de veinte (20) menús.

Durante la revisión, los participantes formularon observaciones relacionadas principalmente con la variedad de frutas, inclusión de fariña, combinación de algunas preparaciones, prevención de repeticiones entre tiempos de comida y condiciones de disponibilidad y abastecimiento del pescado.

Varias de estas observaciones coincidieron con ajustes planteados previamente en otros espacios de concertación, razón por la cual el ciclo de menús final quedó estructurado en los mismos términos de la propuesta consolidada.

De igual manera, durante la jornada se abordó el tema de la compra local, resaltándose la importancia de fortalecer la articulación entre el operador y las comunidades desde el inicio de cada vigencia.

Se explicó que el operador debería socializar previamente los productos y cantidades requeridas para la operación, así como concertar con la comunidad los precios y la forma de pago, buscando claridad frente a las condiciones de adquisición, entrega y pago de los productos.

Como resultado de la jornada, se consolidó una propuesta de ciclo de menús concertada y avalada por los participantes presentes para la vigencia 2027.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Tener en cuenta los ajustes y observaciones realizados durante la mesa de trabajo para la consolidación de la propuesta del ciclo de menús correspondiente a la vigencia 2027.	Asistentes	Vigencia 2027
2	Evaluar las condiciones de abastecimiento y logística para el suministro del pescado requerido para los menús No. 3 y No. 6 desde Mitú, teniendo en cuenta la baja disponibilidad del producto en la comunidad.	Equipo PAE - SED	30/10/2027
3	Mantener la participación de la comunidad educativa, Comité Dinamizador del PAE y autoridades comunitarias en los espacios posteriores requeridos dentro del proceso de concertación del PAIP y el seguimiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar.	Asistentes	Permanente

ASCH

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

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo - ciclo de menus CPALP 2027)

FECHA: 16 de septiembre de 2026.

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Teotimo Fernando Cardoso F.	Rector I.E.D. Mandi.	SED.	
2	Ivet Naira Cuellar Hernandez	Dinamizadora pae	Mandi	
3	Jhon René Sanchez Gonzalez	Representante PAE	Mandi	
4	Felix Ramirez Londoño	Vice-Capitán	Mandi	
5	Chelsy Julieth Galindo Fonseca	Apoyo técnico	SED-PAE	
6	Alonso Garcia Trujillo	Apoyo técnico	SED-PAE	
7	Francy Anyelit Hernández Galarza	Nutricionista	SED - PAE	Anyelit Hernández
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.

ACTA DE AVAL MENUS DEL PLAN ALIMENTARIO INDIGENA PROPIO PARA EL PAE INDIGENA 2027

FECHA: 16 / 09 / 2026
COMUNIDAD: VIRABARU
LUGAR DE LA REUNIÓN: MALOKA COMUNITARIA

Siendo las 7:30 am se reúnen los miembros de la comunidad en general, con previa convocatoria por parte del comité directivo de la asociación AATIVAM, con el objetivo de realizar la aprobación de los menús contenidos en el Plan Alimentario Indígena Propio para la vigencia 2027 por parte de las autoridades indígenas.

Lo anterior, de acuerdo con la Resolución 18858 de 2018 "Por el cual se expiden los lineamientos Técnicos-Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar -PAE para pueblos indígenas, numeral 2.8 Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP.

Es importante aclarar que, el 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.

Para la vigencia 2027, se plantean un conjunto de 20 menús para el suministro de un complemento alimentario jornada de la mañana que aporta el 20% de calorías tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", del Ministerio de Salud y Protección Social. Cabe resaltar que con esta aprobación quien quiera que sea el administrador del PAE indígena deberá implementar dichos menús en nuestro territorio.

Una vez, explicado y socializado lo anterior, de manera unánime los asistentes aceptamos, aprobamos y autorizamos la propuesta para la vigencia 2027, para que así mismo el comité ejecutivo siga participando en las mesas técnicas orientado por la SED este año, con las siguientes recomendaciones:

_____

_____

_____

_____

Para constancia firma,

Nombre: SERVANDO RAMIREZ ROMERO
Cédula: 18.202.551
Autoridad tradicional

Se anexan las firmas de la comunidad

ASCH

Asamblea comunitaria de aprobación del Plan alimentario indígena Propio para el PAE indígena 2027

FECHA: 16 . 04 . 2026 Comunidad: VIRABATO.

Nombres y apellidos	Documento	Firma
SERVANDO RAMIREZ ROMERO	18202551	
Rubin Lourdes Dominguez	18203919	
Milton Martinez Rodrigue	6648792	
Pablo Barbosa Hernandez	18203575	
Reinaldo Rodriguez V.	18203864	
P. Angel Barbosa Suarez	1125 471 205	
Ismael Suarez T.	18205705	
Fabian Hernandez	1125479960	
Wilmar Barbosa S.	1125471204	
Ronald Suarez M.	1125472197	
Heriberto Correa G	18,200736	
Ruth Nelsy Rodriguez G	1006963828	
Kelly Ramirez Valencia	1125471521	
Luz Dalida Sanchez	1006 964 267	
Ana Lucia Madrid B.	1.125.472.857	
Cristina Ferreira	1.125.472.661	
Luz Dayro Gutierrez G.	1.125.469.775	
Alicia Rodriguez		
Paola Andrea Tamayo Ch.	1006964565	
Sanyi Milena Correa Rodriguez	1125469377	
Maiela Hernandez		

ASCH

Asamblea comunitaria de aprobación del Plan alimentario indígena Propio para el PAE indígena 2027
FECHA: 16.09.2026 Comunidad: VIRABARO.

Nombres y apellidos	Documento	Firma
Emilia Hernandez K	69.800176	Emilia H.K.
Rosa Ramirez V.	69801376	Rosa R.
solangie Londoño P	1125474531	Solangie
Lilia Pedreros H	69801864	
Judith Alejandra López H	1125473248	Judith López
Daniel Rodriguez V.	18204036	
Cesáreo Fernández R.	18.203.570	
William Perez	18203122	
Filemón Caro A!	1007022002	
DIEGO PATRICIA	1125272374	
Abrahan Native G	18204075	
Miguel Rodrigues	18203594	
Julian De la Espriella Rodriguez	1125468166	

ASCH

ACTA DE AVAL MENUS DEL PLAN ALIMENTARIO INDIGENA PROPIO PARA EL PAE INDIGENA 2027

FECHA: 17 · 09 · 2026
COMUNIDAD: Wasay
LUGAR DE LA REUNIÓN: Caseta Comunal

Siendo las 7:30 am se reúnen los miembros de la comunidad en general, con previa convocatoria por parte del comité directivo de la asociación MATIWAN, con el objetivo de realizar la aprobación de los menús contenidos en el Plan Alimentario Indígena Propio para la vigencia 2027 por parte de las autoridades indígenas.

Lo anterior, de acuerdo con la Resolución 18858 de 2018 "Por el cual se expiden los lineamientos Técnicos-Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar -PAE para pueblos indígenas, numeral 2.8 Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP.

Es importante aclarar que, el 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.

Para la vigencia 2027, se plantean un conjunto de 20 menús para el suministro de un complemento alimentario jornada de la mañana que aporta el 20% de calorías tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", del Ministerio de Salud y Protección Social. Cabe resaltar que con esta aprobación quien quiera que sea el administrador del PAE indígena deberá implementar dichos menús en nuestro territorio.

Una vez, explicado y socializado lo anterior, de manera unánime los asistentes aceptamos, aprobamos y autorizamos la propuesta para la vigencia 2027, para que así mismo el comité ejecutivo siga participando en las mesas técnicas orientado por la SED este año, con las siguientes recomendaciones:

• Usar tomates en vez de usar Pasta de tomate. para las preparaciones.

Para constancia firma,

Nombre: Cristian Sanchez
Cédula: 1006 963 776.
Autoridad tradicional

Se anexan las firmas de la comunidad

ASCH

Asamblea comunitaria de aprobación del Plan alimentario indígena Propio para el PAE indígena 2027
FECHA: 17 · 09 · 2026 Comunidad: wasay

Nombres y apellidos	Documento	Firma
Cristian Sanchez Rodriguez	1006963776.	
Giollani Chequenarca Rodriguez	1006964855	
JHOHANA RODRIGUEZ TORRES.	1.125.478.671	
Eloisa Rodríguez Rodriguez	69.800838	Eloisa Rodriguez
2014 Sanchez Rodriguez	1125848789	
Melkin Sandoval	1006964275	
Sebastián Rodriguez	1125470661	
Oscar Rodriguez Rodriguez	18.204.277	
Alexander sanchez Rodriguez	1007754221	
Jhon Mauricio Rodriguez	18203.838	
Carlos Andres Gomez	100698015	
Jaime Octavio Rodriguez	18.203266	
Dagoberto torres torres	1006964213	
Jhonny Rodriguez	98.204.975	
Isabel R R.	69 809 887	Isabel
Blanca Andrade	1,007013529	Blanca
Florindo Torres Ramires	69. 801. 433	
Ana chequamarca R	1736250479	
Nallely Sanchez ch.	1736250480	Nallely
Irene chequamarca R.	1006964872	Irene
Yenny Sanchez M.	69.801430	

ASCH

Asamblea comunitaria de aprobación del Plan alimentario indígena Propio para el PAE indígena 2027

FECHA: 17 · 09 · 2026 Comunidad: wasay.

Nombres y apellidos	Documento	Firma
Sonia Rodriguez Rodriguez	21 246 824	Sonia
Romaldo Sanchez Mejia	1006978040	
William Sanchez R	1.125476696	
Hernacio Sanchez	18 201 808	
Guillermo Barreto D.	18'203.957	
German Sanchez Mejia	18.204.206	
Anderson Sanchez Da.lva	1128898910	
Leonardo Sanchez Rodrigue	18 206 193	
Joselin Sanchez Mejia	18 205 678	
Jaime Sanchez R	18202795	
Gonzalo Sanchez R	18202031	Gonzalo Sanch
Milton Giovanny Bonilla	1.125.924.033	
Rafael Carlos Zapata	18 202 587	

ASCH

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

ACTA No.13 del 2026

Fecha: 17 de septiembre de 2026	**Lugar o medio:** Instalaciones del Colegio Integrado de Yuruparí.
Hora de Inicio: 07:00 am	**Hora de finalización:** 08:30 am
Dirigida por: Francy Anyelit Hernández Galarza	
Objetivo: Realizar mesa de trabajo en el Colegio Integrado de Yuruparí, zonal AATIVAM, en el marco del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027, mediante la socialización de la Resolución 18858 de 2018 y la revisión participativa del ciclo de menús con los actores de la comunidad educativa.	

Agenda

1. Saludo inicial y presentación de los asistentes.
2. Contextualización del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.
3. Socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018.
4. Presentación de la metodología para la revisión del ciclo de menús.
5. Revisión y concertación participativa del ciclo de veinte (20) menús.
6. Presentación de observaciones y recomendaciones de los participantes.
7. Presentación y aval de la propuesta concertada.
8. Cierre de la jornada.

Desarrollo

1. **Saludo inicial.**

   Se da inicio a la mesa de trabajo con el saludo y presentación de los participantes, explicando que la jornada se desarrolla en el marco de las actividades de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

   Por parte de la institución educativa y de la comunidad se contó con la participación de:

   - **Néstor Higinio Mejía Ortiz**, directivo del Colegio Integrado de Yuruparí.
   - **Zaida Angélica**, estudiante de 3°.
   - **Karen Juliana**, estudiante de 4°.
   - **Hugo Restrepo Hernández**, estudiante de 11°.
   - **Mariana Villa Acuña**, estudiante de 10°.
   - **Amaro Villa**, estudiante de transición.
   - **Brandon David Cuéllar**, estudiante de 5°.
   - **Linda Mar Avendaño**, estudiante de 6°.
   - **Lezly Pérez Ortiz**, estudiante de 9°.
   - **Fernando Valencia R.**, estudiante de 7°.
   - **Evelin Mariana Rosero Villa**, estudiante de 8°.
   - **Heladio de Jesús Barquiño**, estudiante de 11°.
   - **Chelsy Julieth Galindo**, apoyo técnico SED – PAE.
   - **Alonso García Trujillo**, apoyo técnico SED – PAE.

Durante el encuentro se deja constancia de que el capitán de la comunidad no pudo asistir debido a que no se encontraba en la comunidad. No obstante, la actividad se desarrolló con los participantes presentes, contando con representación de la institución educativa, estudiantes, delegado de la autoridad tradicional.

2. Contextualización del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027

Como parte de la contextualización de la jornada, se informó a los asistentes que previamente la supervisión del Programa de Alimentación Escolar había adelantado diferentes acciones orientadas a promover la participación de autoridades, líderes y representantes zonales en la planeación del PAE para la vigencia 2027.

Dentro de estas acciones se encuentra la invitación realizada el 02 de junio de 2026 para participar en la reunión de elaboración del cronograma de trabajo del PAE correspondiente a la vigencia 2027.

Posteriormente, el 12 de junio de 2026, se efectuó invitación para participar en un espacio de socialización de la Resolución 18858 de 2018, relacionada con los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar para Pueblos Indígenas.

Así mismo, el 17 de julio de 2026 se realizó una nueva convocatoria dirigida a líderes y presidentes zonales, con el propósito de continuar avanzando en las actividades requeridas para el proceso de planeación y concertación de la vigencia 2027.

Sin embargo, en los espacios previamente convocados no se contó con la participación de delegados de la Asociación AATIVAM.

Por lo anterior, y con el propósito de dar continuidad al proceso, promover la participación territorial y avanzar en las acciones necesarias para la concertación del PAIP de la vigencia 2027, el equipo de supervisión de la Secretaría de Educación Departamental realizó desplazamiento hasta la comunidad de yuruparí, permitiendo desarrollar directamente el espacio de trabajo con los actores presentes en el territorio.

3. Socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018

Seguidamente, se realizó la socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018, mediante la cual se establecen lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del Programa de Alimentación Escolar dirigido a pueblos indígenas.

Durante la socialización se resaltó la importancia de que el programa de alimentación escolar reconozca las particularidades territoriales, culturales y alimentarias de las comunidades indígenas y promueva su participación en la definición y concertación del componente alimentario.

Así mismo, se explicó la importancia de revisar las preparaciones y alimentos contemplados dentro del ciclo de menús, buscando que estos respondan a las preferencias y hábitos alimentarios de los estudiantes, la

disponibilidad de productos en el territorio y las condiciones propias de cada comunidad, manteniendo los criterios técnicos y nutricionales aplicables al Programa de Alimentación Escolar Indígena. Este enfoque coincide con el acta de referencia, donde la Resolución 18858 de 2018 y la concertación del ciclo de veinte menús constituyen ejes centrales del ejercicio participativo.

4. Metodología utilizada para la revisión del ciclo de menús

Para el desarrollo del ejercicio se presentó a los asistentes la propuesta del ciclo de veinte (20) menús para la vigencia 2027, utilizando como referencia las preparaciones previamente estructuradas para realizar la revisión participativa.

Cada menú fue socializado de manera individual, permitiendo a los asistentes manifestar sus observaciones, preferencias y propuestas de modificación.

Durante la revisión se tuvieron en cuenta aspectos relacionados con:

- Aceptación de las preparaciones por parte de los estudiantes;
- Preferencias alimentarias manifestadas por la comunidad educativa;
- Disponibilidad de alimentos en el territorio;
- Pertinencia cultural de las preparaciones;
- Condiciones de adquisición, abastecimiento y transporte;
- Disponibilidad estacional de frutas y productos propios de la región;
- Posibles repeticiones de alimentos o preparaciones entre los diferentes tiempos de comida.

5. Revisión y concertación del ciclo de menús

Durante la revisión participativa del ciclo de veinte (20) menús, los asistentes realizaron observaciones relacionadas con la aceptación de algunas preparaciones, la variedad de frutas, la combinación de alimentos y la disponibilidad de productos en el territorio. Varias de estas observaciones coincidieron con las propuestas formuladas previamente en otros espacios de concertación, por lo cual fueron acogidas dentro de la propuesta final del ciclo de menús.

Los participantes manifestaron la importancia de contar con mayor variedad de frutas, tanto para la preparación de jugos como para su entrega en porción de fruta entera, mencionando alternativas como piña, guayaba, lulo, manzana y pera, además de las frutas disponibles en cosecha.

Frente al **menú No. 4**, se manifestó aceptación frente a la incorporación de una porción de fruta, particularmente manzana.

En relación con el **menú No. 6**, los participantes señalaron la importancia de evitar la repetición de preparaciones entre los diferentes tiempos de comida suministrados durante una misma jornada, encontrando pertinente la propuesta de pescado muqueado acompañado de arroz con fideos y jugo de fruta en cosecha.

Respecto al **menú No. 11**, se manifestó aceptación frente a complementar la preparación con una porción de fariña.

Para el **menú No. 16**, los participantes expresaron preferencia por la sardina en aceite acompañada de arroz blanco, teniendo en cuenta su aceptación por parte de los estudiantes.

En cuanto al **menú No. 17**, se consideró adecuada la combinación de atún acompañado de pastas guisadas.

De igual manera, se abordó la disponibilidad del pescado, teniendo en cuenta las condiciones de abastecimiento existentes en la comunidad y la necesidad de prever oportunamente su adquisición para garantizar el cumplimiento del ciclo de menús.

Durante este mismo espacio, el delegado de la autoridad tradicional consultó acerca de la compra local de alimentos dentro del Programa de Alimentación Escolar. Frente a esta inquietud, se explicó que existen productos que pueden adquirirse directamente en las comunidades, de acuerdo con su disponibilidad territorial y las condiciones propias de abastecimiento.

Como ejemplos de productos susceptibles de adquisición local se mencionaron el casabe, la fariña, el almidón de yuca, el plátano y el pescado.

Así mismo, se explicó que lo ideal es que al inicio de cada vigencia el operador socialice previamente con la comunidad cuáles son los productos que proyecta adquirir localmente y las cantidades requeridas, de manera que la comunidad pueda conocer con anticipación las necesidades de abastecimiento del Programa.

De igual manera, se resaltó la importancia de que en estos espacios se concerten previamente los precios y la forma de pago, procurando que exista claridad entre el operador y los proveedores de la comunidad respecto a las condiciones de adquisición, entrega y pago de los productos.

Se indicó que este proceso permite fortalecer la planeación de la compra local, facilitar la participación de las comunidades y promover la utilización de alimentos propios del territorio dentro del Programa de Alimentación Escolar.

Ciclo de menús concertado

Como resultado de la revisión participativa, las observaciones realizadas por los asistentes coincidieron en varios aspectos con ajustes formulados en espacios anteriores de concertación. En consecuencia, el ciclo de veinte (20) menús concertado para el Colegio Integrado de Yuruparí quedó estructurado en los mismos términos de la propuesta consolidada previamente.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA

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

6. Observaciones generales frente al ciclo de menús

Durante el proceso de concertación se evidenció aceptación general frente a la propuesta presentada. Las principales observaciones estuvieron relacionadas con la variedad de frutas, la inclusión de fariña, algunas combinaciones de alimentos, la prevención de repeticiones entre tiempos de comida y las condiciones de disponibilidad y abastecimiento del pescado.

Los participantes coincidieron en la importancia de mantener alimentos y preparaciones acordes con las preferencias de los estudiantes y con la disponibilidad territorial, conservando la pertinencia cultural del ciclo de menús.

De igual manera, se resaltó la importancia de considerar la disponibilidad territorial y estacional de los alimentos, particularmente aquellos productos cuya consecución puede variar durante el año.

ASCH

Frente a la compra local, se destacó la necesidad de fortalecer la articulación entre el operador y las comunidades desde el inicio de cada vigencia, mediante la socialización previa de los productos y cantidades requeridas, así como la concertación de precios y formas de pago.
Se mencionaron como productos que pueden ser considerados dentro de la compra local el casabe, la fariña, el almidón de yuca, el plátano y el pescado, de acuerdo con su disponibilidad en la comunidad.

7. Presentación y aval de la propuesta concertada

Una vez finalizada la revisión de los veinte (20) menús, se realizó una presentación general de las observaciones y ajustes acogidos durante el ejercicio participativo, permitiendo a los asistentes verificar las preparaciones contempladas y manifestar observaciones adicionales.
Los participantes manifestaron su conformidad con la propuesta resultante, la cual coincidió en varios de sus ajustes con observaciones formuladas en otros espacios de concertación.
En consecuencia, los asistentes procedieron a otorgar el respectivo aval al ciclo de veinte (20) menús concertado para el Colegio Integrado de Yuruparí, dejando constancia de su aceptación dentro del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

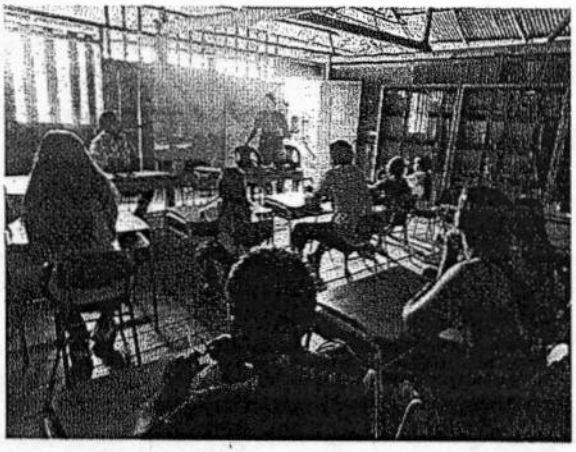
8. Cierre de la jornada

Una vez revisados los veinte (20) menús, atendidas las observaciones de los participantes, socializados los aspectos relacionados con la compra local y presentada la propuesta final del ciclo de menús, se realiza la lectura de los principales acuerdos alcanzados durante la jornada.

Los asistentes manifiestan su conformidad con el ejercicio realizado y se agradece la participación de los representantes de la comunidad educativa, estudiantes, autoridad tradicional y demás participantes presentes.

Siendo las 8;30 am, se da por finalizada la mesa de trabajo desarrollada en el Colegio Integrado de Yuruparí, en el marco del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA





	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:

Conclusiones y Observaciones
La mesa de trabajo permitió dar continuidad en territorio al proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027, generando un espacio de participación directa con representantes de la comunidad educativa, estudiantes, autoridad tradicional y demás asistentes del Colegio Integrado de Yuruparí. El ejercicio permitió socializar aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018 y revisar de manera participativa la propuesta del ciclo de veinte (20) menús. Durante la revisión, los participantes formularon observaciones relacionadas principalmente con la variedad de frutas, inclusión de fariña, combinación de algunas preparaciones, prevención de repeticiones entre tiempos de comida y condiciones de disponibilidad y abastecimiento del pescado. Varias de estas observaciones coincidieron con ajustes planteados previamente en otros espacios de concertación, razón por la cual el ciclo de menús final quedó estructurado en los mismos términos de la propuesta consolidada. De igual manera, durante la jornada se abordó el tema de la compra local, resaltándose la importancia de fortalecer la articulación entre el operador y las comunidades desde el inicio de cada vigencia. Se explicó que el operador debería socializar previamente los productos y cantidades requeridas para la operación, así como concertar con la comunidad los precios y la forma de pago, buscando claridad frente a las condiciones de adquisición, entrega y pago de los productos. Como resultado de la jornada, se consolidó una propuesta de ciclo de menús concertada y avalada por los participantes presentes para la vigencia 2027.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Tener en cuenta los ajustes y observaciones realizados durante la mesa de trabajo para la consolidación de la propuesta del ciclo de menús correspondiente a la vigencia 2027.	Asistentes	Vigencia 2027
2	Mantener la participación de la comunidad educativa, Comité Dinamizador del PAE y autoridades comunitarias en los espacios posteriores requeridos dentro del proceso de concertación del PAIP y el seguimiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar.	Asistentes	Permanente

ASCH

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

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo - Ciclo de menus (PAIP) 2027

FECHA: 17 de Septiembre

Nº	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Zaida Angelica.	3°	Eurupari	Angelica
2	Karen Juliana	4°	Eurupari	Karen
3	Hugo Restrepo Hernandez	11°	Eurupari	Hugo R
4	Mariana Villa Acuña	10°	Yurupari	Mariana V.
5	Amaro Villa	Transicion.	Yurupari	Mariano
6	Brandon Didaci cuellar	5°	Yurupari	Brandon.
7	Linda Mar Avendaño	6°	Yurupari	Linda.
8	LEZLY PEREZ ORTIZ	9°	YURUPARI	LEZLY
9	Fernando Volencia L	7°	YURUPARI	[illegible]
10	Evelin Mariana Posero Villa	8°	Yurupari	Evelin Mariana
11	Heladio de Jesus Bargoiña	11°	Yurupari	[illegible]
12	Nestor Higinio Mejia Ortiz	Directivo	Col. Yunipari	[illegible]
13	Chelsy Juliotti Galindo	Apoyo tecnico	SED - PAE	Chelsy
14	Alonso Garcia Trujillo	Apoyo técnico	SED - PAE	[illegible]
15	Francy Anyelit Hernández Galarza	Nutricionista	SED-cobertura- PAE	Anyelit Hernández
16				
17				
18				
19				
20				

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

ASCH

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

ACTA No.14 del 2026

Fecha: 17 de septiembre de 2026	**Lugar o medio:** Instalaciones del Internado Rural San Miguel de los Cerros.
Hora de Inicio: 02:30 pm	**Hora de finalización:** 03:30 pm
Dirigida por: Francy Anyelit Hernández Galarza	
Objetivo: Realizar mesa de trabajo en el Internado Rural de Mandí, zonal AATIVAM, en el marco del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027, mediante la socialización de la Resolución 18858 de 2018 y la revisión participativa del ciclo de menús con los actores de la comunidad educativa.	

Agenda

1. Saludo inicial y presentación de los asistentes.
2. Contextualización del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.
3. Socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018.
4. Presentación de la metodología para la revisión del ciclo de menús.
5. Revisión y concertación participativa del ciclo de veinte (20) menús.
6. Presentación de observaciones y recomendaciones de los participantes.
7. Presentación de la propuesta concertada.
8. Cierre de la jornada.

Desarrollo

1. **Saludo inicial.**

Se da inicio a la mesa de trabajo con el saludo y presentación de los participantes, explicando que la jornada se desarrolla en el marco de las actividades de concertación del PAIP para la vigencia 2027.
Por parte de la comunidad educativa, autoridad tradicional y equipo de supervisión del Programa de Alimentación Escolar se contó con la participación de:

- **Luis Andrés Reyes A.,** Autoridad tradicional de Los Cerros.
- **Edilma Salazar Vásquez,** comunidad de Los Cerros.
- **Ángel María Morales R.,** vicecapitán de Los Cerros.
- **Andrea Yaira Vélez,** comunidad educativa de Los Cerros.
- **Reinaldo Vélez P.,** docente de Los Cerros.
- **Irene Mar,** comunidad de Los Cerros.
- **Yuberney Javier Castillo,** estudiante.
- **Chelsy Galindo,** apoyo técnico SED – PAE.
- **Alonso García Trujillo,** apoyo técnico SED – PAE.
- **Anyelit Hernández Galarza,** nutricionista SED – PAE.

La jornada contó con participación activa de la autoridad tradicional, el vice capitán, representantes de la comunidad educativa, estudiantes y equipo de supervisión, quienes se mostraron receptivos y participativos

775

durante el desarrollo de la mesa de trabajo.

2. Contextualización del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027

Como parte de la contextualización de la jornada, se informó a los asistentes sobre las acciones que se han venido desarrollando en el marco de la planeación y concertación del Programa de Alimentación Escolar para Pueblos Indígenas correspondiente a la vigencia 2027.

Se explicó que el ejercicio de concertación busca promover la participación directa de las autoridades tradicionales, comunidad educativa, estudiantes y demás actores del territorio en la revisión de las preparaciones y alimentos que integrarán el ciclo de menús.

Así mismo, se informó que previamente se habían desarrollado mesas de trabajo en otros establecimientos educativos del territorio, espacios en los cuales los participantes realizaron observaciones y propuestas de ajuste frente al ciclo de menús inicialmente presentado.

En este sentido, se indicó que las observaciones recogidas durante dichas jornadas serían igualmente socializadas con los participantes de Los Cerros, con el propósito de que fueran conocidas, analizadas y sometidas a consideración dentro del presente ejercicio de concertación.

3. Socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018

Seguidamente, se realizó la socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018, mediante la cual se establecen lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del Programa de Alimentación Escolar dirigido a pueblos indígenas.

Durante la socialización se resaltó la importancia de que el programa de alimentación escolar reconozca las particularidades territoriales, culturales y alimentarias de las comunidades indígenas y promueva su participación en la definición y concertación del componente alimentario.

Se explicó que la revisión del ciclo de menús debe considerar aspectos como las preferencias alimentarias de los estudiantes, la aceptación de las preparaciones, la disponibilidad territorial y estacional de los alimentos, las condiciones de abastecimiento y la pertinencia cultural de los productos y preparaciones contemplados.

La autoridad tradicional y los demás asistentes participaron activamente durante la socialización, realizando comentarios y manifestando su interés frente al proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

4. Metodología utilizada para la revisión del ciclo de menús

Para el desarrollo del ejercicio se presentó a los asistentes la propuesta del ciclo de veinte (20) menús correspondientes a la vigencia 2027.

Además de realizar la revisión de las preparaciones, se socializaron las principales observaciones y propuestas de ajuste que habían surgido durante las mesas de trabajo desarrolladas previamente en los otros dos establecimientos educativos.

Se explicó cada una de las modificaciones propuestas, permitiendo que la autoridad tradicional, los representantes de la comunidad educativa y demás participantes conocieran los argumentos planteados y manifestaran su posición frente a los mismos.

Durante la revisión se tuvieron en cuenta aspectos relacionados con:

- Aceptación de las preparaciones por parte de los estudiantes;
- Preferencias alimentarias;
- Variedad y disponibilidad de frutas;
- Inclusión de alimentos propios del territorio;
- Disponibilidad y abastecimiento del pescado;
- Incorporación de fariña en algunas preparaciones;
- Combinación de alimentos;
- Prevención de repeticiones entre los diferentes tiempos de comida;
- Condiciones de adquisición y abastecimiento de los alimentos.

5. Revisión y concertación del ciclo de menús

Durante la revisión participativa se socializaron las principales observaciones y propuestas formuladas en los espacios de concertación desarrollados previamente en los otros dos establecimientos educativos.

Entre los aspectos socializados se destacó la importancia de brindar mayor variedad de frutas, tanto para la preparación de jugos como para la entrega de fruta entera, teniendo en cuenta productos como piña, guayaba, lulo, manzana y pera, además de las frutas disponibles en cosecha.

Frente al **menú No. 4**, se presentó la propuesta de incorporar una porción de fruta, particularmente manzana.

En relación con el **menú No. 6**, se explicó la propuesta orientada a evitar la repetición de preparaciones entre los diferentes tiempos de comida durante una misma jornada, contemplando pescado muqueado acompañado de arroz con fideos y jugo de fruta en cosecha.

Respecto al **menú No. 11**, se socializó la propuesta de complementar la preparación con una porción de fariña.

Para el **menú No. 16**, se presentó la propuesta de suministrar sardina en aceite acompañada de arroz blanco, teniendo en cuenta la aceptación de esta preparación.

En cuanto al **menú No. 17**, se socializó la combinación de atún acompañado de pastas guisadas.

De igual manera, se abordaron aspectos relacionados con la disponibilidad y abastecimiento del pescado, resaltando la importancia de considerar las condiciones territoriales para garantizar oportunamente este alimento dentro de las preparaciones programadas.

Los participantes de Los Cerros analizaron las observaciones y modificaciones presentadas y se mostraron participativos durante el ejercicio. Tanto la autoridad tradicional como el vicecapitán y los demás asistentes manifestaron estar de acuerdo con las propuestas previamente construidas, considerando que los ajustes resultaban pertinentes para el ciclo de menús.

Luego de la revisión y del espacio de diálogo, los participantes decidieron acoger las observaciones y ajustes previamente concertados en los otros establecimientos educativos, sin formular modificaciones adicionales a la propuesta presentada.

Ciclo de menús concertado

Como resultado del ejercicio participativo, la comunidad educativa, la autoridad tradicional y los demás asistentes de Los Cerros decidieron acoger la propuesta previamente consolidada.

En consecuencia, el ciclo de veinte (20) menús concertado para Los Cerros quedó estructurado en los mismos términos del ciclo resultante de las mesas de trabajo desarrolladas anteriormente, manteniéndose así una propuesta unificada para los establecimientos educativos participantes en el proceso.

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

ASCH

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	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	-	-	-	-	-

6. Observaciones generales frente al ciclo de menús

Durante el proceso de concertación se evidenció una participación activa de la autoridad tradicional, el vicecapitán, representantes de la comunidad educativa y demás asistentes.

Los participantes manifestaron conformidad con las observaciones y propuestas de ajuste que habían sido formuladas previamente, especialmente aquellas relacionadas con la variedad de frutas, inclusión de fariña, modificación de algunas combinaciones de alimentos, prevención de repeticiones entre tiempos de comida y condiciones de disponibilidad y abastecimiento del pescado.

La autoridad tradicional expresó su aceptación frente a la propuesta presentada y destacó la importancia de continuar teniendo en cuenta las condiciones propias del territorio y las prácticas alimentarias de las comunidades dentro de la planeación del Programa de Alimentación Escolar.
Una vez revisados los ajustes, los asistentes consideraron que no era necesario realizar modificaciones adicionales y decidieron acogerse a la propuesta socializada.

7. Presentación y aval de la propuesta concertada

Una vez revisados los veinte (20) menús, socializadas las observaciones provenientes de los espacios de concertación anteriores y manifestada la conformidad de los participantes frente a la propuesta consolidada, se realizó la lectura de los principales acuerdos alcanzados durante la jornada.

Se agradeció especialmente la participación de la autoridad tradicional, el vicecapitán, representantes de la comunidad educativa, estudiante y demás asistentes, destacando su disposición para participar activamente en el proceso de concertación.

Los asistentes manifestaron su conformidad con el ejercicio realizado y con el ciclo de menús presentado.

Siendo las 3;30 pm, se da por finalizada la mesa de trabajo desarrollada en Los Cerros, en el marco del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

8. Cierre de la jornada

La mesa de trabajo desarrollada en Los Cerros permitió continuar fortaleciendo el proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027, contando con la participación directa de la autoridad tradicional, vicecapitán, comunidad educativa, estudiante y equipo de supervisión del PAE.

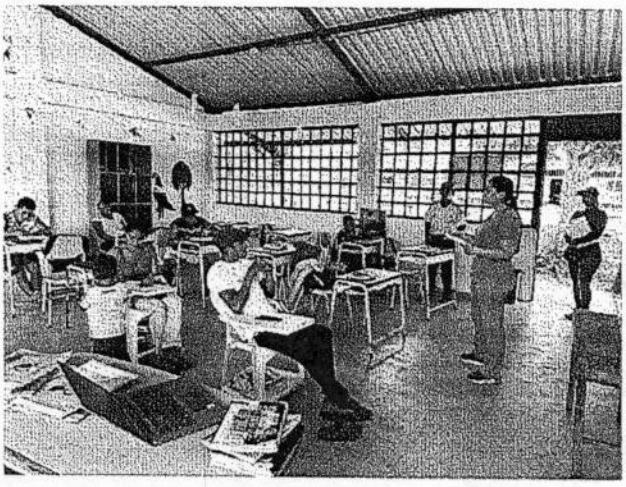
Durante la jornada se socializaron aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018, así como la propuesta del ciclo de veinte (20) menús y las observaciones formuladas durante los espacios de concertación realizados previamente en otros establecimientos educativos.

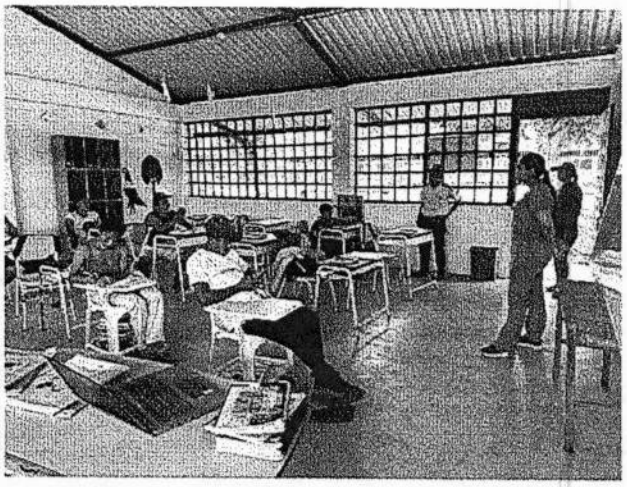
Los participantes conocieron y analizaron las propuestas relacionadas principalmente con la variedad de frutas, inclusión de fariña, combinaciones de alimentos, prevención de repeticiones entre tiempos de comida y condiciones de disponibilidad y abastecimiento del pescado.

La autoridad tradicional y los demás asistentes se mostraron participativos y manifestaron su conformidad con los ajustes previamente construidos, considerando pertinente acoger la propuesta presentada sin realizar modificaciones adicionales.

Como resultado de la jornada, se consolidó el aval de la propuesta del ciclo de veinte (20) menús, quedando igual al ciclo previamente concertado en los otros establecimientos educativos, lo cual permitió avanzar hacia una propuesta unificada para la vigencia 2027.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA





Conclusiones y Observaciones

Conclusiones y Observaciones
La mesa de trabajo desarrollada en Los Cerros permitió continuar fortaleciendo el proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027, contando con la participación directa de la autoridad tradicional, vicecapitán, comunidad educativa, estudiante y equipo de supervisión del PAE. Durante la jornada se socializaron aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018, así como la propuesta del ciclo de veinte (20) menús y las observaciones formuladas durante los espacios de concertación realizados previamente en otros establecimientos educativos. Los participantes conocieron y analizaron las propuestas relacionadas principalmente con la variedad de frutas, inclusión de fariña, combinaciones de alimentos, prevención de repeticiones entre tiempos de comida y condiciones de disponibilidad y abastecimiento del pescado. La autoridad tradicional y los demás asistentes se mostraron participativos y manifestaron su conformidad con los ajustes previamente construidos, considerando pertinente acoger la propuesta presentada sin realizar modificaciones adicionales. Como resultado de la jornada, se consolidó el aval de la propuesta del ciclo de veinte (20) menús, quedando igual al ciclo previamente concertado en los otros establecimientos educativos, lo cual permitió avanzar hacia una propuesta unificada para la vigencia 2027.

Compromisos

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Tener en cuenta los ajustes y observaciones realizados durante la mesa de trabajo para la consolidación de la propuesta del ciclo de menús correspondiente a la vigencia 2027.	Asistentes	Vigencia 2027
2	Mantener la participación de la comunidad educativa, Comité Dinamizador del PAE y autoridades comunitarias en los espacios posteriores requeridos dentro del proceso de concertación del PAIP y el seguimiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar.	Asistentes	Permanente

ASCH

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

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo - ciclo de menus CPAID 2027)

FECHA: 17 de septiembre de 2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Luis Andrés Reyes A	Autoridad	los Cerros	
2	Edilma Sabazar Vásquez		los Cerros	
3	Angel Maria Mordei R	vice capitán	los cerros	
4	Andrea yaira Vélez	C. Educación	Los cerros	Andrea Vélez
5	Reinaldo Velez P.	Docente	los Cerros.	
6	Irene Mair		Los Cerros.	
7	Yuberney Savier Cortillon	Estudiante	Los Cerros.	Yuberney Sa.
8	Chelsy Galindo	Apoyo técnico	SED - PAE	
9	Alonso Garcia Trujillo	Apoyo técnico	SED - PAE	
10	Anyelit Hernández Galarza	Nutricionista	SED - PAE	Anyelit Hernández
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

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

ASCH

ACTA DE AVAL MENUS DEL PLAN ALIMENTARIO INDIGENA PROPIO PARA EL PAE INDIGENA 2027

FECHA: 18 - Septiembre - 2026.
COMUNIDAD: Yacayaca
LUGAR DE LA REUNIÓN: Escuela rural de Yacayaca.

Siendo las 9:10 am. se reúnen los miembros de la comunidad en general, con previa convocatoria por parte del comité directivo de la asociación AATTIAM, con el objetivo de realizar la aprobación de los menús contenidos en el Plan Alimentario Indígena Propio para la vigencia 2027 por parte de las autoridades indígenas.

Lo anterior, de acuerdo con la Resolución 18858 de 2018 "Por el cual se expiden los lineamientos Técnicos-Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar -PAE para pueblos indígenas, numeral 2.8 Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP.

Es importante aclarar que, el 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.

Para la vigencia 2027, se plantean un conjunto de 20 menús para el suministro de un complemento alimentario jornada de la mañana que aporta el 20% de calorías tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", del Ministerio de Salud y Protección Social. Cabe resaltar que con esta aprobación quien quiera que sea el administrador del PAE indígena deberá implementar dichos menús en nuestro territorio.

Una vez, explicado y socializado lo anterior, de manera unánime los asistentes aceptamos, aprobamos y autorizamos la propuesta para la vigencia 2027, para que así mismo el comité ejecutivo siga participando en las mesas técnicas orientado por la SED este año, con las siguientes recomendaciones:

_____

_____

_____

_____

Para constancia firma,

Nombre: Manuel Eyder Hodoro F
Cédula: 1125471973.
Autoridad tradicional

Se anexan las firmas de la comunidad

ASCH

Asamblea comunitaria de aprobación del Plan alimentario indígena Propio para el PAE indígena 2027

FECHA: 18 / sep / 2026 Comunidad: Yaccayacci

Nombres y apellidos	Documento	Firma
Hector Fabio Borrero Ramirez	1125471469	
Alonso Rodriguez	6648807	
Jose antonio Leal Suárez	1125470686	
Giovanni Rodrigue Martinez	1.125.470.124	
Dilsa Rubiela Madero Forero	1125469984	
Olga Contrera Rodriguez	1136250484	
Wilson Uriel Borrero Ramirez	1006978743	
claudia Forero Rodriguez	1125469230	
Ermin Cristobal Parra Rodriguez	1125528075	
Eduardo Forero R.	18.244 468	
Jair DARIO	1125146135	

ASCH

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

ACTA No. 15 del 2026

Fecha: 18 de septiembre de 2026	**Lugar o medio:** Instalaciones de la Escuela Rural de Puerto Mensajero.
Hora de Inicio: 08:30 am	**Hora de finalización:** 09:30 am
Dirigida por: Francy Anyelit Hernández Galarza	
Objetivo: Realizar mesa de trabajo en el Internado Rural de Mandí, zonal AATIVAM, en el marco del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027, mediante la socialización de la Resolución 18858 de 2018 y la revisión participativa del ciclo de menús con los actores de la comunidad educativa.	

Agenda

1. Saludo inicial y presentación de los asistentes.
2. Contextualización del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.
3. Socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018.
4. Presentación de la metodología para la revisión del ciclo de menús.
5. Revisión y concertación participativa del ciclo de veinte (20) menús.
6. Presentación de observaciones y recomendaciones de los participantes.
7. Presentación de la propuesta concertada.
8. Cierre de la jornada.

Desarrollo

1. **Saludo inicial.**

Se da inicio a la mesa de trabajo con el saludo y presentación de los participantes, explicando que la jornada se desarrolla en el marco de las actividades de concertación del PAIP para la vigencia 2027.
Por parte de la comunidad de Puerto Mensajero y del equipo del Programa de Alimentación Escolar se contó con la participación de:

- **Aledy Edilma Rodríguez,** Área Mujer – Puerto Mensajero.
- **Luis Fernando Rivero,** Capitán de Puerto Mensajero.
- **William Rodríguez,** Líder de Puerto Mensajero.
- **María Castillo,** Integrante de la comunidad.
- **Balbina Castillo R.,** Madre de familia.
- **Rogelio Caicedo,** Integrante de la comunidad.
- **Elva María Valencia V.,** Madre de familia.
- **Agustín Rodríguez,** Líder de Puerto Mensajero.
- **Yair Rodríguez,** Representante del componente de deporte.
- **Rosa Natalia Rodríguez,** Madre de familia.
- **Sergio Norberto Maya Caicedo,** Docente.
- **Lucely Londoño R.,** Integrante de la comunidad de Puerto Mensajero.
- **Chelsy Yulleth Galindo,** Apoyo técnico SED – PAE.

ASCH

- **Alonso García Trujillo,** Apoyo técnico SED – PAE.

Así mismo, durante el desarrollo de la jornada se contó con la participación de la nutricionista Anyelit Hernández Galarza, quien acompañó la socialización de los aspectos técnicos relacionados con el ciclo de menús y la compra local.

2. Contextualización del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027

Como parte de la contextualización de la jornada, se informó a los asistentes acerca del proceso adelantado para la construcción y concertación del Programa de Alimentación Escolar para Pueblos Indígenas correspondiente a la vigencia 2027.

Se explicó que previamente se habían desarrollado diferentes mesas de trabajo con comunidades educativas y autoridades tradicionales, en las cuales se realizó la revisión participativa del ciclo de veinte (20) menús y se recogieron observaciones relacionadas con las preferencias de los estudiantes, la pertinencia cultural de las preparaciones, la disponibilidad de productos y las condiciones propias del territorio.

En este sentido, se informó que durante la jornada de Puerto Mensajero serían socializadas las observaciones y propuestas que habían sido construidas en los espacios anteriores, con el propósito de que la comunidad pudiera conocerlas, analizarlas y manifestar su posición frente a la propuesta consolidada.

3. Socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018

Seguidamente, se realizó la socialización de aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018, mediante la cual se establecen lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del Programa de Alimentación Escolar dirigido a pueblos indígenas.

Durante la socialización se resaltó la importancia de que el servicio de alimentación escolar reconozca las particularidades territoriales, culturales y alimentarias de las comunidades indígenas y promueva la participación de las autoridades tradicionales, estudiantes, familias y demás actores comunitarios en la definición del componente alimentario.

Así mismo, se explicó que la revisión del ciclo de menús debe tener en cuenta factores como la aceptación de las preparaciones, las preferencias alimentarias, la disponibilidad de alimentos en el territorio, la pertinencia cultural, las condiciones de abastecimiento y la posibilidad de incorporar productos propios de las comunidades.

4. Metodología utilizada para la revisión del ciclo de menús

Para el desarrollo del ejercicio se tomó como base el ciclo de menús implementado durante la vigencia 2026, el cual fue utilizado como referencia para la construcción y concertación de la propuesta correspondiente al PAIP de la vigencia 2027.

La revisión se realizó menú por menú, socializando de manera individual cada una de las preparaciones contempladas en el ciclo de la vigencia 2026 y permitiendo a los participantes manifestar sus observaciones, opiniones, nivel de aceptación y propuestas de ajuste para la siguiente vigencia.

Durante este ejercicio también se compartieron con los asistentes las principales observaciones y propuestas que habían sido formuladas previamente en las mesas de trabajo desarrolladas en otros establecimientos educativos, con el propósito de que fueran conocidas, analizadas y contrastadas con las opiniones de la comunidad de Puerto Mensajero.

De esta manera, para cada menú se revisaron tanto las preparaciones que venían siendo suministradas en 2026 como los ajustes previamente planteados, permitiendo que los participantes manifestaran si estaban de acuerdo con mantenerlos, modificarlos o acoger las propuestas presentadas para la vigencia 2027.

Durante la revisión se tuvieron en cuenta aspectos relacionados con la aceptación de las preparaciones por parte de los estudiantes, las preferencias alimentarias, la variedad y disponibilidad de frutas, la inclusión de alimentos propios del territorio, la disponibilidad y abastecimiento del pescado, la incorporación de fariña en algunas preparaciones, la combinación de alimentos y la prevención de repeticiones entre los diferentes tiempos de comida.

Como resultado del ejercicio, los participantes manifestaron que coincidían con las observaciones y ajustes previamente socializados, por lo cual decidieron acogerlos como parte de la propuesta del ciclo de menús para la vigencia 2027, sin formular modificaciones adicionales.

5. Revisión y concertación del ciclo de menús

Durante la revisión participativa se socializaron las principales observaciones formuladas en los espacios de concertación desarrollados previamente.

Entre estas se presentó la propuesta de brindar mayor variedad de frutas, tanto para las bebidas como para la entrega de fruta entera, considerando productos como piña, guayaba, lulo, manzana y pera, además de las frutas disponibles en cosecha.

Frente al **menú No. 4**, se socializó la propuesta de incorporar una porción de fruta, particularmente manzana.

En relación con el menú No. 6, se presentó la propuesta de incluir pescado muqueado acompañado de arroz con fideos y jugo de fruta en cosecha, buscando además disminuir posibles repeticiones de preparaciones entre los distintos tiempos de comida.

Respecto al **menú No. 11**, se explicó la propuesta de complementar la preparación con una porción de fariña.

Para el **menú No. 16**, se socializó la preparación de sardina en aceite acompañada de arroz blanco.

ASCH

En cuanto al **menú No. 17**, se presentó la combinación de atún acompañado de pastas guisadas.

De igual manera, se abordaron aspectos relacionados con la disponibilidad y abastecimiento del pescado, teniendo en cuenta las condiciones propias de las comunidades y la necesidad de planificar oportunamente su adquisición.

Luego de conocer y analizar las observaciones formuladas en las jornadas anteriores, los participantes de Puerto Mensajero manifestaron que coincidían con los planteamientos realizados y consideraban pertinentes los ajustes incorporados en la propuesta.

Durante el espacio de diálogo no se formularon modificaciones adicionales. En consecuencia, los asistentes decidieron acoger la propuesta consolidada del ciclo de menús, manteniéndola en los mismos términos presentados.

Ciclo de menús concertado

Como resultado del ejercicio participativo, los asistentes de la Escuela Rural de Puerto Mensajero manifestaron su conformidad con la propuesta socializada y decidieron acogerse al ciclo de veinte (20) menús previamente consolidado.

En consecuencia, el ciclo de menús concertado para Puerto Mensajero quedó igual a la propuesta resultante de las mesas de trabajo desarrolladas anteriormente, permitiendo mantener una propuesta unificada para los establecimientos educativos participantes en el proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	CASABE	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	-	MANZANA	-

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	COLADA DE PLÁTANO	AGUAPANELA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	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	PASTAS GUISADAS	PATACON
FRUTA	-	-	-	-	-

ASCH

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	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	-	-	-	-	-

6. Observaciones generales frente al ciclo de menús

Durante el espacio de diálogo también se abordó el tema de la compra local de alimentos dentro del Programa de Alimentación Escolar.
Frente a este aspecto, la nutricionista Anyelit Hernández Galarza explicó que existen productos que pueden ser adquiridos directamente en las comunidades, de acuerdo con su disponibilidad territorial y las condiciones propias de abastecimiento.

Se mencionaron como ejemplos de productos susceptibles de compra local el casabe, la fariña, el almidón de yuca, el plátano y el pescado, entre otros productos propios que puedan encontrarse disponibles en el territorio.

Así mismo, se explicó que, con el propósito de fortalecer la organización y planificación de las compras locales, lo ideal es que al inicio de cada vigencia el operador socialice previamente con las comunidades los productos que requiere adquirir y las cantidades estimadas necesarias para la operación del Programa.
De esta manera, las familias y productores de la comunidad pueden conocer anticipadamente las necesidades de abastecimiento y establecer las posibilidades reales de suministro.
Igualmente, se resaltó la importancia de que, previo al inicio de las adquisiciones, se puedan concertar los precios y definir claramente las formas y condiciones de pago, procurando que tanto el operador como los proveedores locales tengan claridad respecto a las cantidades requeridas, valores acordados, condiciones de entrega y mecanismos de pago.

Se indicó que una adecuada articulación entre el operador y las comunidades permite fortalecer la planeación de la compra local, facilitar la participación de productores del territorio y favorecer la incorporación de alimentos propios dentro de la alimentación escolar.

Durante el ejercicio de concertación se evidenció una aceptación general de la propuesta presentada.
Los participantes manifestaron coincidir con las observaciones y ajustes formulados previamente en los demás espacios de concertación, particularmente en lo relacionado con la variedad de frutas, inclusión de fariña, combinación de determinadas preparaciones, prevención de repeticiones entre tiempos de comida y condiciones de disponibilidad y abastecimiento del pescado.

Así mismo, se destacó la importancia de continuar fortaleciendo los procesos de compra local mediante una comunicación oportuna entre el operador y las comunidades, especialmente frente a los productos, cantidades, precios y condiciones de pago.

Los asistentes no formularon modificaciones adicionales al ciclo de menús y decidieron acoger la propuesta presentada.

7. Presentación y aval de la propuesta concertada

Una vez finalizada la revisión de los veinte (20) menús y socializadas las observaciones y ajustes construidos durante los espacios anteriores de concertación, se presentó nuevamente la propuesta consolidada a los participantes.
Los asistentes manifestaron estar de acuerdo con los ajustes incorporados y expresaron que las observaciones formuladas coincidían con las necesidades y condiciones identificadas por la comunidad de Puerto Mensajero.
En consecuencia, se decidió acoger y avalar la propuesta del ciclo de veinte (20) menús, sin realizar modificaciones adicionales, dejando constancia de su aceptación para la vigencia 2027.

8. Cierre de la jornada

Durante el cierre del espacio, el capitán de la comunidad y el docente manifestaron su agradecimiento por el desarrollo de la jornada y por la información brindada durante el proceso de concertación.

Así mismo, resaltaron la importancia del Programa de Alimentación Escolar y los beneficios que representa para los niños, niñas y adolescentes de la comunidad, reconociendo su aporte a la permanencia y bienestar de los estudiantes dentro del establecimiento educativo.

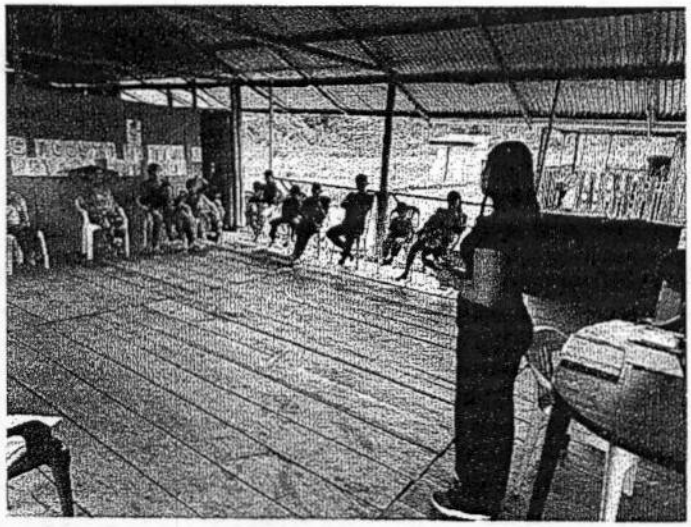
Los participantes agradecieron que estos espacios permitan conocer de manera directa las propuestas relacionadas con la alimentación escolar, expresar sus opiniones y participar en la toma de decisiones relacionadas con el Programa.

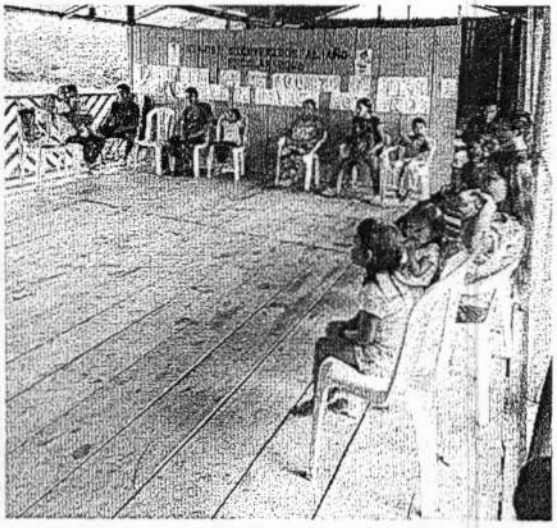
Finalmente, se realizó la lectura de los principales acuerdos alcanzados y los asistentes manifestaron su conformidad con el ejercicio desarrollado.

Siendo las 9:30 am, se da por finalizada la mesa de trabajo desarrollada en la Escuela Rural de Puerto Mensajero, en el marco del proceso de concertación del PAIP para la vigencia 2027.

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:	

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA





Conclusiones y Observaciones

La mesa de trabajo desarrollada en la Escuela Rural de Puerto Mensajero permitió continuar y culminar el ejercicio territorial de revisión y concertación del ciclo de menús para la vigencia 2027, contando con la participación de la autoridad tradicional, líderes, madres de familia, docente y demás representantes de la comunidad.

Durante la jornada se socializaron los aspectos relacionados con la Resolución 18858 de 2018 y las principales observaciones y ajustes formulados durante las mesas de trabajo realizadas previamente.

Los participantes manifestaron coincidir con las observaciones presentadas y consideraron pertinentes los ajustes incorporados, razón por la cual decidieron acoger la propuesta consolidada sin formular modificaciones adicionales.

De igual manera, se generó un espacio de orientación frente a la compra local, resaltando la importancia de que al inicio de cada vigencia el operador socialice con las comunidades los productos y cantidades requeridas y adelante la concertación de precios y formas de pago, buscando fortalecer la organización y participación de los productores locales.

Finalmente, el capitán y el docente destacaron la importancia del Programa de Alimentación Escolar y reconocieron los beneficios que representa para los estudiantes de la comunidad, agradeciendo la realización del espacio de participación y concertación.

Como resultado de la jornada se otorgó el aval a la propuesta del ciclo de veinte (20) menús para la vigencia 2027, quedando esta igual a la propuesta consolidada en los espacios anteriores de concertación.

ASCH

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

Compromisos			
N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Tener en cuenta los ajustes y observaciones realizados durante la mesa de trabajo para la consolidación de la propuesta del ciclo de menús correspondiente a la vigencia 2027.	Asistentes	Vigencia 2027
3	Mantener la participación de la comunidad educativa, Comité Dinamizador del PAE y autoridades comunitarias en los espacios posteriores requeridos dentro del proceso de concertación del PAIP y el seguimiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar.	Asistentes	Permanente

ASCH

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

LISTA DE ASISTENCIA

TEMA: Mesa de trabajo - ciclo de menus (PAIP 2027)

FECHA: 18 de septiembre de 2026

N°	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1	Aledy Edilma Rodriguez	Area Muser	Pto Mensajero	Aledy R.
2	Luis Fernando Rivero	Capitán	Pto Mensajero	
3	William Rodriguez	Lider	PtoMensajero	WilliamRz
4	Maria castillo	SO G	pto Mensajero	Maria C.
5	Balbina castillo R	Ama de casa	Pto Mensajero	Balbina C.
6	Rogelio Caicedo Ro	C. Trabajo	pto Mensajero	
7	Elvia Maria valencia V	Ama de casa	Pto mensajero	Elvia Maria
8	Agustín Rodriguez	Lider	PtoMensajero	
9	Yair Rodriguez	C. deporte	pto Mensajero	
10	Rosa Natalia Rodriguez.	Ama de casa	PtoMensajero	Rosa N R.
11	Sergio Norberto Hoyos C.	Docente	S.E.D. Vaupés	
12	Lucely londoño R	comerciante	Mensajero	
13	Chelsy Lileth Galindo Fonseca	Apoyo técnico	SED-PAE	
14	Alonso Garcia Trujillo	Apoyo técnico	SED_PAE	
15	Francy Anyelit Hernández Galarza	Nutricionista	SED-cobertura-PAE	Anyelit Hernández
16				
17				
18				
19				
20				

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

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MUNICIPIO	ZONA RURAL MUNICIPIO MITÚ
SEDE EDUCATIVA	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS DE LA I.E.D MANDI
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
ZOONAL	AATIVAM
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	AVENA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	MUÑICA DE PESCADO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	FARIÑA	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO 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
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	-	-	-	-	-

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

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Piña, cruda	C072	90,9	50	28,00	0,3	0,05	6,2	8	0,25	1,5
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CALDO DE POLLO: la cantidad de pollo calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Pollo, contramuslo con piel, crudo	F073	219,8	200	410,00	34,2	30,2	0	20	1,4	152
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	77,60	1,6	0,16	16,72	6,4	0,64	8
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	FARIÑA	Harina de yuca brava, fariña o mandioca, cruda	P060	25,0	25	88,75	0,425	0,05	20,825	10	0,275	0,25
FRUTA ENTERA EN COSECHA	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA EN COSECHA	Banano común, crudo	C010	142,9	100	101,00	1,5	0,1	22,3	8	0,9	3
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	0,00	0	0	0	2,4	0,03	3878,1
TOTAL MENÚ						478	732,11	38,1205	30,5675	72,5575	56,14	3,509	359,65
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							33%	49%	49%	21%	5%	40%	24%

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

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Guayaba, madura, cruda	C031	66,7	50	35,50	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15	1,5
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA: la cantidad de carne calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Res, carne magra, cruda	F099	120,0	120	166,80	26,16	6,84	0	7,2	3,24	61,2
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Tomate, crudo	B103	8,8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035	0,42
			Aceite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Banano común, crudo	C010	142,9	100	101,00	1,5	0,1	22,3	8	0,9	3
SAL PARA CONSERVACION			Sal	L015	10,0	10	0,00	0	0	0	2,4	0,03	3878,1
TOTAL MENÚ						372	728,38	38,043	26,272	80,215	215,66	5,812	916,79
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							32%	48%	42%	23%	20%	67%	61%

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

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

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

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

FIRMA: Anyelit Hernández G. — 1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATIVAM
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	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	62,10	2,205	1,29	9,93	8,1	0,6	2,85
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Canela		1,0	1							
			Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,4	50	191,52	4,5864	1,8648	37,2456	2,016	1,3608	0,504
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	53,00	1,7	1	9,2	12	0,4	8
TOTAL MENÚ						268,9	662,59	24,7854	27,6628	76,0826	406,176	3,4103	802,789
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							30%	32%	44%	22%	37%	39%	54%

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

FIRMA: Anyelit Hernández G.

1006998899

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

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

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

FIRMA: Anyelit Hernández G.

1006998899

ASCH

7799

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Lulo, crudo	C045	83,3	50	24,00	0,45	0,05	4,45	5	0,3	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PESCADO MUQUEADO (Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.)	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	256,4	200	212,00	36,2	7,6	0	36	2,8	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273	0,42
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,0	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
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10	10	0,00	0	0	0	2,4	0,03	3878,1
TOTAL MENÚ						351,5	586,55	42,2735	13,0365	73,8395	49,49	3,9505	389,725
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	54%	21%	22%	4%	45%	26%

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

ASCH

809

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

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

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

ASCH

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

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

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

ASCH

1001

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATIVAM
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 II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Piña, cruda	C072	90,9	50	28,00	0,3	0,05	6,2	8	0,25	1,5
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	105,50	12,75	6,05	0	4	0,75	195,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	278,25	9,75	1,125	56,025	18,75	2,925	4,5
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						**193**	**483,86**	**22,907**	**12,233**	**68,816**	**34,24**	**3,972**	**590,25**
RECOMENDACIÓN							**2245**	**78,575**	**62,36111111**	**342,3625**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN							**22%**	**29%**	**20%**	**20%**	**3%**	**46%**	**39%**

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

ASCH

1002

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

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

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

FIRMA: Anyelit Hernández G.

1006998899

ASCH

1003

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Lulo, crudo	C045	83,3	50	24,00	0,45	0,05	4,45	5	0,3	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SARDINA	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	E040	50,0	50	88,50	10,45	5,15	0,05	190	1,15	207
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	278,25	9,75	1,125	56,025	18,75	2,925	4,5
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
		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						210	524,05	21,012	11,363	81,597	223,24	4,589	600,4
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	27%	18%	24%	20%	53%	40%

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

ASCH

1004

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	65,8	50	97,00	0,2	0,05	23,45	4	0,05	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	TORTILLA DE HUEVO CON ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	25,0	25	52,75	6,375	3,025	0	2	0,375	97,75
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,4	5	48,60	0	5,4	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ						210,9	571,49	17,5885	17,1565	85,7745	39,24	1,8505	556,555
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							25%	22%	28%	25%	4%	21%	37%

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

ASCH

1005

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	149,00	12,6	10,8	0,3	53	1,7	139
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PATACON	Plátano hartón, verde, crudo	B092	176,5	120	199,20	1,44	0,24	47,16	9,6	0,48	31,2
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4,0	4	36,00	0	4	0	0	0	0
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	D012	11,0	11	99,00	0	11	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						266	573,82	18,894	22,848	72,412	240,44	3,253	632,23
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	24%	37%	21%	22%	37%	42%

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

ASCH

1006

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

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

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

FIRMA: Anyelit Hernández G.

1006998899

ASCH

1007

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS COCIDOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	149,00	12,6	10,8	0,3	53	1,7	139
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	25.97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273	0,42
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						222	630,41	23,0775	20,9945	86,6975	239,21	3,614	796,85
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							28%	29%	34%	25%	22%	42%	53%

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

ASCH 1068

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATIVAM
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	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SARDINA EN ACEITE	Sardinas, enlatadas en aceite	E039	50,0	50	112,50	12,3	7,05	0	175	1,45	225
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ						164	567,94	21,8675	17,1395	81,1685	359,22	3,088	494,62
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							25%	28%	27%	24%	33%	35%	33%

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

ASCH

1009

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATIVAM
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	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	105,50	12,75	6,05	0	4	0,75	195,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	278,25	9,75	1,125	56,025	18,75	2,925	4,5
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						170	590,77	27,2	19,161	76,008	173,72	4,421	644,1
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	62,4	342,4	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	35%	31%	22%	16%	51%	43%

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

ASCH 1010

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

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

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

ASCH 1071

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

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

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

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

FIRMA: Anyelit Hernández G. — 1006998899

ASCH

1012

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	VAUPÉS
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indígena
ZONAL:	AATIVAM
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	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	105,50	12,75	6,05	0	4	0,75	195,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	1,4
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273	0,42
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Aceite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
TOTAL MENÚ						166,5	583,02	22,9665	18,4145	80,7955	159,97	2,2975	640,575
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	29%	30%	24%	15%	26%	43%

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

FIRMA: Anyelit Hernández G.

1006998899

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

ASCH

1614

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Guayaba, madura, cruda	C031	66,7	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	120,0	120	1. En una olla agregue agua, ajo y sal; luego agregue la carne 2. Cuando la carne esté cocida baje del fuego y desmeche la carne. 3. En una sartén agregue aceite, cuando la sartén esté caliente agregue el tomate, zanahoria y la cebolla previamente lavados, desinfectados y cortados en cuadros 4. Agregue la carne desmechada y revuelva. 5. Sirva.
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Tomate, crudo	B103	8,8	7	
			Aceite de soya	D012	7,0	7	
			Sal	L015	1,0	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco, la leche en polvo y la sal 2. Agregue agua y revuelva hasta obtener una masa homogénea 3. Tome trozos de la masa y moldee en forma de circulos las arepas 4. Ponga una sartén a fuego medio, agreguele aceite y deje calentar 5. Adiciones la masa moldeada y deje asar hasta que esten doradas 6. Saque las arepas del sartén. 7. sirva
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Banano común, crudo	C010	142,9	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la fruta 2. Quítele la cáscara, 3. Si es necesario cortela en trozos de acuerdo a la cantidad requerida. 4. Sirva
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	Usar la sal para conservar la proteina a través del método salado

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

ASCH

1015

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Chontaduro amazónico, crudo	P038	90,9	70	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA DE PESCADO: la cantidad de pescado calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	256,4	200	1. En una olla agregue agua, y se adiciona el pescado previamente lavado y ponga al fuego. 2. Cuando el pescado ya se encuentra cocido, machaquelo hasta que quede desmechado. 3. En un recipiente agregue el almidón de yuca, agregue agua y mezcle. 4. Adicione la mezcla anterior a la olla y revuelva constantemente hasta obtener una preparación homgénea y espese por aproximadamente 5 minutos. 5. baje la olla del fuego y sirva.
			Almidón de yuca, crudo	B013	30,0	30	
			Sal	L015	1,5	1,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Tome un trozo de casabe de 50 gramos 2. sirva
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	Usar la sal para conservar la proteína a través del método salado

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

ASCH

1016

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	1. En una olla agregue el agua y el azúcar 2. Llévela a fuego medio hasta obtener un liquido homogéneo 3. En un recipiente agregue agua a la leche en polvo y revuelva hasta que no tenga grumos y luego agreguela la olla 4. Agregue la avena en hojuelas o molida 5. Agregue la canela y cocine a fuego medio durante 1 minuto 6. Deje enfriar y sirva.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
			Canela		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 .
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON LECHE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,4	50	1. En un recipiente agregue la harina de maiz blanco, la leche en polvo y la sal 2. Agregue agua y revuelva hasta obtener una masa homogénea 3. Tome trozos de la masa y moldee en forma de circulos las arepas 4. Ponga una sartén a fuego medio, agreguele aceite y deje calentar 5. Adiciones la masa moldeada y deje asar hasta que esten doradas 6. Saque las arepas del sartén. 7. sirva
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	1. Limpie y desinfecte la superficie de la manzana 2. Pese en una gramera la porción requerida, corte y sirva.

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

ASCH

7014

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

ASCH

1018

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Lulo, crudo	C045	83,3	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quitele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PESCADO MUQUEADO (Cantidad calculada incluye pérdida de peso por método de conservación tradicional.)	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	256,4	200	1. Corte el pescado en la porción indicada 2. Sirva
			Sal	L015	0,5	0,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla , los fideos y deje sofreir a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua y sal al gusto 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,0	7	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	Usar la sal para conservar la proteína a través del método salado

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

ASCH

4019

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	COLADA DE PLÁTANO	Harina de plátano, cruda	B057	18,0	18	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. Agregue la canela y deje hervir la mezcla por 10 minuto 6. Sirva tibia.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	
			Canela		0,5	0,5	
			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	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	50,0	50	1. En un recipiente agregue la harina de trigo, la leche, la sal y agua 2. Mezcle los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea 3. Esparza la masa en una suerficie limpia y previamente desinfectada con un rodillo, luego corte la masa en cuadros. 4 Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite suficiente para freir 5. Cuando esté caliente el aceite agregue la masa cortada en cuadros 5. Deje que la arepa dore por ambos lados 6. Sirva.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
			Sal	L015	0,5	0,5	
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	D012	12,0	12	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura

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

ASCH

1020

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

ASCH 1021

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

ASCH 2022

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

ASCH

1023

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Lulo, crudo	C045	83,3	50	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. Quítele la cáscara con un cuchillo (para el caso de la pupuña debe estar previamente cocinada) 3. Pile la fruta y cuelela. 4. Agregue agua y azucar 5. Sirva en el recipiente correspondiente
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SARDINA	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	E040	50,0	50	1. Abra la lata de sardinas 2. Sirva .
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	75,0	75	1. En una olla vierta agua suficiente, adicionar sal 2. Lleve a fuego medio hasta que hierva y adicione las pastas 3. Deje en cocción hasta que esten blandas 4. Baje la olla del fuego, Lave y escurra las pastas 5. En una olla adicione cebolla, la salsa de tomate de las sardinas y sal en la cantidad necesaria, revuelva y deje a fuego bajo 6. Cuando caliente la mezcla vierta las pastas en la olla y deje hervir por 5 minutos, baje la olla del fuego y deje conservar 8. Sirva de acuerdo a la porción requerida
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	
		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	FRANCY ANYELIT HERNÁNDEZ GALARZA	
FIRMA	Anyelit Hernández G.	1006998899

ASCH

7024

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

1025

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	**Grupo III. Leche y productos lácteos**	**AGUAPANELA CON LECHE**	Panela	K033	20,0	20	1. En una olla agregue agua y la panela 2. ponga a fuego medio y deje hervir hasta que haya una mezcla homognénea 3.En un recipiente prepare la leche en polvo, agregando agua y mezcle hasta que no haya grumos 4. Agregue la mezcla anterior a la olla que está al fuego, agregue la canela 5. revuelva y retire la olla del fuego. 6. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
ALIMENTO PROTEICO	**Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**	**HUEVO REVUELTO**	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,1	100	1. limpie y desinfecte los huevos 2. En un recipiente agregue los huevos y la sal; revuelvalos hasta conseguir una mezcla homogénea 3. Ponga una sartén a calentar a fuego alto con aceite 4. Cuando la sartén esté caliente agregue los huevos mezclados. 4. Deje que se cocinen y sirva .
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	3,0	3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos**	**PATACON**	Plátano hartón, verde, crudo	B092	176,5	120	1. Lave y desinfecte el plátano verde 2. Quitele la cascara 3. corte en trozos de 2,5 cm 4. Ponga una sarten con aceite suficiente y ponga al fuego 5. Cuando el aceite esté caliente agregue los trozos de plátano y deje que se doren 6. saquelos y en una tabla ejerza presión con un implemento (cola de una olla por ejemplo) hasta que queden como arepas 7. Agregue nuevamente a la sarten con aceite caliente y deje que doren 8. saque del sarten y deje escurrir 9, sirva
			Sal	L015	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	4,0	4	
GRASAS	**Grupo V. Grasas**	**ACEITE VEGETAL**	Aceite de soya	D012	11,0	11	Este ingrediente se debe agregar a la sartén donde se realizará el proceso de fritura

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

ASCH 1026

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

ASCH

1023

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

ASCH

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	20,0	20	1. En una olla agregue agua y la panela 2. ponga a fuego medio y deje hervir hasta que haya una mezcla homognénea 3.En un recipiente prepare la leche en polvo, agregando agua y mezcle hasta que no haya grumos 4. Agregue la mezcla anterior a la olla que está al fuego, agregue la canela 5. revuelva y retire la olla del fuego. 6. Sirva de acuerdo a la porción por grupo de edad.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SARDINA EN ACEITE	Sardinas, enlatadas en aceite	E039	50,0	50	1. Abra la lata de sardinas 2. Sirva de acuerdo con la cantidad requerida por porción (1 lata para 4 estudiantes aproximadamente)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	70,0	70	1. En una olla agregue el aceite, el ajo, la cebolla y la sal y deje calentar a fuego bajo 2. Lave el arroz y adiciónelo a la olla y agregue agua 3. Deje que suelte el hervor, reduzca el fuego a bajo 4. Tape la olla y deje secar el arroz hasta obtener la consistencia deseada. 5. Sirva.
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	0,5	0,5	

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

ASCH

1029

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18	1. En una olleta agregue agua y las pastillas de chocolate 2. Deje que hierva y revuelva hasta que se forme una mezcla homogénea 3. Agregue la leche previamente preparada (leche en polvo y agua) 4. Revuelva, agregue la canela y deje cocinar hasta que hierva 5. Sirva caliente.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	ATÚN	Atún, enlatado en aceite	E003	50,0	50	1. Abra la lata de atún 2. Saque el atún de la lata. 3. Servir de acuerdo a la cantidad requerida (1 lata de atún para 2 estudiantes)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida,	A072	75,0	75	1. En una olla vierta agua suficiente, adicionar sal 2. Lleve a fuego medio hasta que hierva y adicione las pastas 3. Deje en cocción hasta que esten blandas 4. Baje la olla del fuego, Lave y escurra las pastas 5. En una olla adicione cebolla, tomate (previamente lavados, desinfectados y cortados finamente) y sal en la cantidad necesaria, revuelva y deje a fuego bajo 6. Cuando caliente la mezcla vierta las pastas en la olla y deje hervir por 5 minutos, baje la olla del fuego y deje conservar 8. Sirva de acuerdo a la porción requerida
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	
			Aceite de soya	D012	5,0	5	
			Sal	L015	1,0	1	

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

ASCH

1030

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Chontaduro amazónico, crudo	P038	90,9	70	1. Limpie y desinfecte la superficie la fruta 2. 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	MUÑICA DE PESCADO	Cachama, sin cabeza, cruda	E014	256,4	200	1. En una olla agregue agua, y se adiciona el pescado previamente lavado y ponga al fuego. 2. Cuando el pescado ya se encuentra cocido, machaquelo hasta que quede desmechado. 3. En un recipiente agregue el almidón de yuca, agregue agua y mezcle. 4. Adicione la mezcla anterior a la olla y revuelva constantemente hasta obtener una preparación homgénea y espese por aproximadamente 5 minutos. 5. baje la olla del fuego
			Almidón de yuca, crudo	B013	30,0	30	
			Sal	L015	1,5	1,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	70,0	70	1. Tome un trozo de casabe de 50 gramos 2. sirva
SAL PARA CONSERVACIÓN			Sal	L015	10,0	10	Usar la sal para conservar la proteína a través del método salado

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

ASCH

1031

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

ASCH

1032

FORMATO GUÍA DE PREPARACIONES

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

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

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

ASCH

1033

1034

HDSV

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ETC VAUPES**
MUNICIPIO	**MITU**
SEDE EDUCATIVA	**I.E.D MANDI**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**Si**
GRUPO ÉTNICO	**Indígena**
ZONAL	**AATIVAM**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE AVENA AGUAPANELA CON LECHE COLADA DE PLÁTANO	AGUAPANELA CON LECHE, AVENA, COLADA DE PLÁTANO, COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ, JUGO DE FRUTA EN COSECHA CON LECHE, CHOCOLATE CON LECHE
	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	CUALQUIER FRUTA: se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible), Pulpa de fruta pasteurizada (la cantidad a preparar depende de la ficha técnica del producto).
	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA	MINGAO DE FRUTA EN COSECHA (Cualquier fruta, se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible), CHIVÉ DE FRUTA EN COSECHA (Cualquier fruta, se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible)
ALIMENTO PROTEICO	CALDO DE POLLO	Caldo de pescado, caldo de carne (la cantidad neta de la proteína es de 120 gramos)
	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA, HUEVO FRITO (Se debe garantizar 2 unidades de huevo por estudiante) ATUN (Se garantiza 50 gramos de atún por estudiante) SARDINA (Se garantiza 50 gramos de sardina por estudiante)
	HUEVOS CON ATUN	HUEVOS REVUELTOS CON ATUN, HUEVOS EN TORTILLA CON ATÚN (Se garantiza 1 unidad de huevo y 25 gramos de atún) ATUN (Se garantiza 50 gramos de atún por estudiante) SARDINA (Se garantiza 50 gramos de sardina por estudiante)
	ATÚN	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA, HUEVO FRITO (Se debe garantizar 1 unidad de huevo por estudiante) SARDINA (Se garantiza 50 gramos de sardina por estudiante)
	SARDINA	HUEVO COCIDO, HUEVO EN TORTILLA, HUEVO FRITO (Se debe garantizar 2 unidades de huevo por estudiante) ATUN (Se garantiza 50 gramos de atún por estudiante)
	MUÑICA DE PESCADO	MUÑICA DE PESCADO (Cualquier especie) CALDO DE POLLO O GALLINA CALDO DE CARNE (de res, cerdo) CALDO CARNE DE MONTE: solo si la comunidad aporta de forma voluntaria (sin pago) puede prepararse carne de monte como parte de la olla comunitaria de los estudiantes establecimiento educativo.
	PESCADO MUQUEADO	CARNE DE POLLO O GALLINA CARNE DE RES CARNE DE MONTE: solo si la comunidad aporta de forma voluntaria (sin pago) puede prepararse carne de monte como parte de la olla comunitaria de los estudiantes establecimiento educativo.
	CARNE DESMECHADA	PESCADO PILADO (Cualquier especie) POLLO O GALLINA DESMECHADO CARNE DESMECHADA (de res, cerdo) CARNE DE MONTE: solo si la comunidad aporta de forma voluntaria (sin pago) puede prepararse carne de monte como parte de la olla comunitaria de los estudiantes establecimiento educativo.
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASABE	FARIÑA, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	FARIÑA	CASABE, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	ARROZ BLANCO	CASABE, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	PASTA GUISADA	CASABE, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	AREPA DE MAIZ BLANCO	ARROZ CON LECHE, CASABE, AREPA DE TRIGO, AREPA DE MAIZ AMARILLO, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
	AREPA DE TRIGO	ARROZ CON LECHE, CASABE, AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO, PAN, AREPA DE MAIZ AMARILLO, ARROZ, PASTA, PATACÓN, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA (garantizar 70 gramos)
	PATACÓN	CASABE, FARIÑA, PAPA COCIDA, YUCA COCIDA O FRITA
FRUTA	FRUTA ENTERA EN COSECHA	CUALQUIER FRUTA: se deberá calcular el peso de acuerdo con la parte comestible

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