SENA - CFP 739123
RADICACION RECIBIDA
N°73-1-2023-000530
30/01/2023 08:26 pm

El Espinal, 26 de enero de 2022

Doctor
Oscar Orlando Castro Guerra
Subdirector (e)
Centro Agropecuario La Granja
SENA Regional Tolima
El Espinal

ASUNTO: Solicitud autorización contratación servicio de alimentación aprendices.

El Centro Agropecuario La Granja, dando cumplimiento a la Resolución No. 1-01399 de 2021 en donde se adopta el Plan Nacional de Integral de Bienestar al Aprendiz y a su vez está contemplado lo referente a los apoyos socioeconómicos de los aprendices SENA, el objetivo estratégico número 2 de la mencionada Resolución reza lo siguiente; *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la entrega de un programa de estímulos"*, desde su objetivo operativo *"Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Direccion de Formación*" y dentro de las acciones previstas encontramos *"Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Direccion de Formación Profesional".*

De igual forma la GFPI-G-007 Guia Apoyos socioeconomicos V9, en el numeral 11, establece:

> *"Tipos de apoyo de alimentación: se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos. Los aprendices del SENA podrán recibir este apoyo mediante alguna de las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal: 11.4. Apoyo de alimentación de centros de convivencia. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación. 11.6. Apoyo de alimentación temporal. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o que realizando su etapa productiva no que recibe remuneración económica o estos se encuentran suspendidos. Este estimulo tiene como propósito apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo para programas de formación presencial, virtual y a distancia. Las convocatorias que adelante el Sena no tienen alcance para los aprendices de articulación con la media y ampliación de cobertura. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades: • Apoyo de alimentación temporal- trimestral • Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria." 11.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria - Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de ocho (8) meses.*

(…) El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria.

El apoyo de alimentación es considerado como una acción de promoción y gestión socioeconómica del Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima, que contribuye a la permanencia y el desarrollo integral al aprendiz en su proceso formativo.

Para el caso del Centro Agropecuario La Granja, la modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal será – Ración alimentaria, que se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que corresponde a desayuno, almuerzo, cena o refrigerio: En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero.

Este beneficio será para los aprendices de formación titulada presencial teniendo en cuenta la jornada (07:00 a las 16:00 horas) y que, por las condiciones de ubicación del Centro, se debe garantizar este apoyo como mecanismo para mitigar el riesgo de deserción del proceso de formación.

Por otra parte, teniendo en cuenta que el Centro Agropecuario La Granja cuenta con el servicio de internado – Centro de convivencia, se entregara el Apoyo de alimentación de centros de convivencia a los aprendices beneficiarios de este servicio garantizando las raciones correspondientes a desayuno, almuerzo y cena, se precisa que se cuenta con 336 cupos en el Centro de convivencia.

Con base en lo anterior y teniendo en cuenta los aprendices que pasaron de la vigencia 2022 a 2023 y las proyecciones de metas en cupos nuevos para la vigencia 2023, conforme a lo registrado en la planeación indicativa del Centro para los cupos nuevos y el reporte P-04 en lo correspondiente a aprendices activos, se cuenta con la siguiente proyección de las raciones requeridas para satisfacer la necesidad de alimentación de los aprendices que desarrollan su proceso de formación dentro de las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja.

Fuente de los datos: Reporte P-04 generado de SOFIA Plus con corte a diciembre de 2022, reporte planeación indicativa vigencia 2023.

Tabla 1. Relación de aprendices activos en Centro de Formación por mes.

FICHA	NIVEL FORMACION	NOMBRE PROGRAMA FORMACION	TOTAL APRENDICES ACTIVOS	Inicio	Final	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
2617310	TÉCNICO	SOLDADURA DE PRODUCTOS METALICOS EN PLATINA	12	6/10/2022	5/01/2024	12	12	12	12	12	12	12					
2470732	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	14	24/01/2022	23/01/2024	14	14	14	14	14	14	14					
2470727	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	28	24/01/2022	23/01/2024	28	28	28	28	28	28	28					
2470729	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	27	24/01/2022	23/01/2024	27	27	27	27	27	27	27					
2470730	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	28	24/01/2022	23/01/2024	28	28	28	28	28	28	28					
2470731	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	24	24/01/2022	23/01/2024	24	24	24	24	24	24	24					
2470728	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	24	24/01/2022	23/01/2024	24	24	24	24	24	24	24					
2452822	TECNÓLOGO	MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	14	24/01/2022	23/01/2024	14	14	14	14	14	14	14					
2452825	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	29	24/01/2022	23/01/2024	29	29	29	29	29	29	29					
2452829	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	16	24/01/2022	23/01/2024	16	16	16	16	16	16	16					
2452817	TECNÓLOGO	AGRICULTURA DE PRECISION	9	24/01/2022	23/01/2024	9	9	9	9	9	9	9					
2452818	TECNÓLOGO	ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	29	24/01/2022	23/01/2024	29	29	29	29	29	29	29					
2502248	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN GANADERA	38	18/04/2022	17/04/2024	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38		
2502229	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	36	18/04/2022	17/04/2024	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		
2452819	TECNÓLOGO	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	13	24/01/2022	23/04/2024	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13		
2452820	TECNÓLOGO	GESTION DE EMPRESAS PECUARIAS	18	24/01/2022	23/04/2024	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18		
2452821	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	25	24/01/2022	23/04/2024	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25		
2452824	TECNÓLOGO	PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	16	24/01/2022	23/04/2024	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16		
2502245	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	25	18/04/2022	17/07/2024	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
2502250	TECNÓLOGO	GESTION AGROEMPRESARIAL	39	18/04/2022	17/07/2024	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39

2559209	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	31	18/07/2022	17/07/2024	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
2617297	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	16	6/10/2022	5/10/2024	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
2559184	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	21	18/07/2022	17/10/2024	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
2559203	TECNÓLOGO	GESTION AGROEMPRESARIAL	17	18/07/2022	17/10/2024	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
2559185	TECNÓLOGO	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	16	18/07/2022	17/10/2024	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
2693303	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	34	1/12/2022	30/11/2024	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
2693291	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	34	1/12/2022	30/11/2024	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
2617313	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	18	6/10/2022	5/01/2025	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
2617302	TECNÓLOGO	GESTION AGROEMPRESARIAL	18	6/10/2022	5/01/2025	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
2617314	TECNÓLOGO	GESTION DE EMPRESAS PECUARIAS	18	6/10/2022	5/01/2025	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
		PROYECCION OFERTA PRIMER TRIMESTRE 2023	450	23/01/2023		450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	**287**
		PROYECCION OFERTA SEGUNDO TRIMESTRE 2023	225	17/04/2023					225	225	225	225	225	225	225	225	225
		PROYECCION OFERTA TERCERO TRIMESTRE 2023	175	10/07/2023								175	175	175	175	175	175
		PROYECCION OFERTA CUARTO TRIMESTRE 2023	100	2/10/2023											100	100	100
Total aprendices (potencial beneficiario)						**1137**	**1137**	**1137**	**1137**	**1137**	**1137**	**1137**	**883**	**883**	**883**	**737**	**737**

Tabla 2. Potencial aprendices, días por mes, raciones requeridas por concepto

CONCEPTOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTALES
Aprendices Centro de Convivencia	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	
Aprendices externos	807	807	807	807	807	807	807	553	553	553	407	407	

Días aprendices centro de convivencia por mes	9	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	343
Días aprendices externos por mes	7	20	22	18	21	20	15	21	21	21	20	10	216
Total, raciones mensuales aprendices centro de convivencia (desayuno, almuerzo, cena)	2970	9240	10230	9900	10230	9900	10230	10230	9900	10230	9900	10230	113190
Total, raciones mensuales aprendices externos (almuerzo)	5649	16140	17754	14526	16947	16140	12105	11613	11613	11613	8140	4070	146310

Total, raciones requeridas por cada concepto (desayuno, almuerzo, cena) aprendices centro de convivencia **113.190**

Total, Raciones requeridas por concepto de almuerzo aprendices externos **146.310**

Tabla 3. Total, raciones requeridas para internado – **Centro de Convivencia**

Concepto	Raciones
Desayuno	113.190
Almuerzo	113.190
Cenas	**113.190**

Tabla 4. Total, raciones requeridas para apoyo de alimentación temporal - **Tipo Ración.**

Concepto	Raciones
Almuerzo	**146.310**

1. Justificación del valor estimado del contrato:

Para el cálculo del valor estimado del contrato, el SENA adelantó de acuerdo con lo señalado en artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, cuando define que "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de Análisis de Riesgo", el SENA elaboró el Análisis del Sector, en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación para establecer el contexto de la Contratación, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra eficiente, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

Que el Centro Agropecuario La Granja SENA- Espinal, con el fin de determinar el presupuesto oficial necesario para adelantar el presente proceso de contratación, publicó en la plataforma SecopII de Colombia Compra Eficiente, el respectivo proceso de Solicitud de Información a Proveedores (Precotizaciones); teniendo en cuenta lo anterior, se recibió en el proceso de SecopII denominado: SOLICITUD COTIZACION 01-2023, dos (2) pre cotizaciones, a pesar de la amplia publicidad, al ser convocados 104 proveedores.

Proceso : Solicitud Cotización Alimentación Aprendices CALG-2023 - SOLICITUD COT... (id.CO1.BDOS.3829923)

Solicitud de información a los Proveedores
SOLICITUD COTIZACION 01-2023 (En análisis) Pliegos

Unidad de contratación Solicitud Cotizaciones La Granja
Ocultar Enlace

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.22721194&isFromPublicArea=True&isModal=False

Nota: Para compartir el enlace, hay que seleccionarlo, copiar y después pegar en la herramienta donde va a transmitir la información.

CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2023

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 27/01/2023 2:00 PM - **Fecha de publicación** 24/01/2023 1:54 PM

Información general

Información general

Número del proceso	SOLICITUD COTIZACION 01-2023
Nombre	Solicitud Cotización Alimentación Aprendices CALG-2023
Descripción	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2023
Relacionar con otro proceso	Sí ○ No ●
ID técnico	CO1.BDOS.3829923

Clasificación del bien o servicio

Código UNSPSC	93131608 - Servicios de suministro de alimentos
Lista adicional de códigos UNSPSC	



Para proceder a establecer el valor del presupuesto oficial a destinar para el presente proceso, se realiza un promedio sobre los valores cotizados de la siguiente manera:

PRECOTIZACIONES RECIBIDAS



Proveedores

Para invitar Proveedores al proceso, ¿Desea buscar los Proveedores clasificados en los código UNSPSC del proceso? Sí No

Sistema de clasificación UNSPSC: 93131608 - Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos > Ayuda y asistencia humanitaria > Planeaci **suministro de alimentos**

Buscar proveedores...

Proveedor (105)	Contactos	Primera/Última Vista
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA COLOMBIA | Neiva Número de documento 36147801	Telefono del contacto: 3204113279	GLADYS CERQUERA de 2 días de tiempo transcurrido *(25/01/2023 7:32:13 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* GLADYS CERQUERA de 23 horas de tiempo transcurrido *(26/01/2023 2:12:34 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
DISFRUITS SAS COLOMBIA Fiscal Id: 900413045	SMS: 2908981	DISFRUITS de 23 horas de tiempo transcurrido *(26/01/2023 2:21:40 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* DISFRUITS de 23 horas de tiempo transcurrido *(26/01/2023 2:23:48 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*



LISTA DE OFERTAS

Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Presentada	Oferta
OFERTA ALIMENTACION SENA ESPINAL	DISFRUITS SAS	26/01/2023 2:23 PM	46.200
COTIZACION ESTUDIO DE MERCADO SENA LA GRANJA 2023	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	26/01/2023 2:12 PM	41.415

ITEM	FUENTES DE INFORMACIÓN	OBSERVACION	NIT
1	Pre-cotización No. 2	DISFRUIT S.A.S	900.413.045
2	Pre-cotización No. 1	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	36.147.801

Teniendo en cuenta lo anterior, se procedió a consolidar la información y promediar las dos (2) precotizaciones allegadas al proceso, de la siguiente forma:

PROYECCION PRESUPUESTO OFICIAL – PROMEDIO PRECIOS DEL MERCADO

Precios Unitarios a Monto Agotable

DESCRIPCION	RACIONES	COTIZACION 1 GLADYS CERQUERA	COTIZACION 2 DISFRUIT	PROMEDIO TOTAL VALORES UNITARIOS
		VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	
DESAYUNO 65%	1	$ 4.550	$ 5.400	**$ 4.975**
ALMUERZO 65%	1	$ 7.020	$ 7.300	**$ 7.160**
CENA 65%	1	$ 4.745	$ 5.600	**$ 5.173**
DESAYUNO 100%	1	$ 7.000	$ 8.200	**$ 7.600**
ALMUERZO 100%	1	$ 10.800	$ 11.100	**$ 10.950**
CENA 100%	1	$ 7.300	$ 8.600	**$ 7.950**
TOTALES		**$ 41.415**	**$ 46.200**	**$ 43.808**

Para satisfacer la anterior necesidad es necesario adelantar el proceso contractual correspondiente, el cual tendrá como objeto "**Contratar la prestación de servicio de alimentación servido en caliente de desayuno, almuerzo y cena para los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja para la vigencia 2023**". Respetuosamente se sugiere que el proceso pueda ser adjudicado por el sistema de precios unitarios a monto agotable.

Atentamente,



Edwin Hernando Mayorga Echeverry
Coordinador de Formación Profesional Integral

Proyecto y elaboro: Niyireth Ortiz Oviedo, Coordinadora Admón. Educativa.

1. ANALISIS DEL SECTOR

1.1. Aspectos Generales

En cumplimiento del Art. 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que establece el "*deber de análisis de la Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizaciones, técnica y de Análisis de Riesgo. La Entidad debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso*", acorde con lo establecido en la "*Guía para la Elaboración del Estudio de Sector*" expedida por Colombia Compra Eficiente, el SENA efectúo análisis del sector teniendo en cuenta que el alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del proceso de contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.

Para el presente proceso de contratación, el grupo de Bienestar al aprendiz en cabeza de la Coordinación de formación profesional del Centro Agropecuario La Granja determino los requerimientos técnicos mínimos, de obligatorio cumplimiento por el contratista, contemplados en este documento.

Estudio del sector

Los aspectos generales están referidos a los distintos contextos (Económico, social, político, ambiental, regulatorio, técnico, etc.) que pudieren incidir o tener relación con el presente proceso contractual, en este sentido las variables macroeconómicas describen cómo está siendo la actividad económica de un país, su análisis permite a los expertos prever cómo va a evolucionar la economía y su incidencia en diferentes sectores, determinando cuáles tienen más potencial o qué empresas están mejor situadas. Los indicadores nos ayudan a conocer la situación de la economía, su estructura, su nivel de competitividad y hacia dónde se dirige.

La economía clásica establece que son tres los grandes sectores de la economía:

- ➢ Sector primario o sector agropecuario.
- ➢ Sector secundario o sector industrial.
- ➢ Sector terciario o sector de servicios.

Sector primario.

Se denomina aquel **sector** de la economía que comprende las actividades productivas de la extracción y obtención de materias primas, como la agricultura, la ganadería, la apicultura, la acuicultura, la pesca, la minería, la silvicultura y la explotación forestal.

Sector secundario o sector industrial.

El sector secundario de una economía es el conjunto de actividades a través de las cuales las materias primas son transformadas en bienes manufacturados de consumo**.**

Este concepto suele ir muy ligado al de industria o actividad manufacturera, que produce bienes elaborados o semielaborados a partir de materias primas. Esto, mediante procesos de transformación que requieren la utilización de capital y trabajo. Por ello también se le conoce como sector industrial.

Por lo tanto, para llevar a cabo su actividad el sector secundario suele depender del sector primario como suministrador de materias primas, y del sector terciario para financiarse y contratar servicios auxiliares.

Entre los subsectores encontramos el subsector de: artesanía, Industria, construcción, energía, textil, metalúrgica, entre otros más.

Sector terciario o sector de servicios.

En este sector se agrupan todas aquellas actividades que no producen un bien material en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía como ejemplo de ello tenemos el comercio, restaurantes, - hoteles, transporte, servicios financieros, comunicaciones, servicios de educación, servicios profesionales, etc. construye la formación del PIB.

Sectores económicos de Colombia según actividad económica:

De estos sectores se derivan actividades económicas independientes y especializadas.

1. Sector agropecuario
2. Sector de servicios
3. Sector industrial
4. Sector de transporte
5. Sector de comercio
6. Sector financiero
7. Sector de la construcción
8. Sector minero y energético
9. Sector de comunicaciones

En ese orden de ideas podemos definir que el objeto contractual de presente proceso pertenece al Sector Terciario o de servicios y se enmarca en el sector económico según actividad económica de Comercio.

Indicadores Económicos

Cuadro resumen: principales indicadores económicos

Variable	Periodicidad	Unidades	Fecha último dato	Último dato disponible	Dato anterior	Un año atrás
PIB (precios constantes) 1/	Trimestral	Var. % anual	sep-22	7,06	12,65	13,76
Índice de producción industrial (IPI) 2/	Mensual	Var. % anual	oct-22	5,31	6,79	10,53
Tasa de desempleo GEIH 3/	Mensual	%	nov-22	9,50	9,72	11,53
Inflación al consumidor (IPC) 4/	Mensual	Var. % anual	dic-22	13,12	12,53	5,62
TRM (viernes) 5/	Diaria	Pesos	ene-06-23	$ 4.989,58	$ 4.810,20	$ 4.039,31
Tasas de interés						
Tasa de intervención			dic-19-22*	12,00	11,00**	2,50
DTF 6/	Semanal		ene-06-23	13,77	13,72	3,30

Fuente: Boletín de indicadores económicos Banco de la república de Colombia[1].

La tasa de variación anual del IPC en Colombia en diciembre de 2022 ha sido del 13.1%, 6 décimas superior a la del mes de noviembre. La variación mensual del IPC (Índice de Precios al Consumo) ha sido del 1.3%, de forma que la inflación acumulada en 2022 es del 13.1%.

Se destaca la subida del 2,7% de los precios de Alimentos y bebidas no alcohólicas, hasta situarse su tasa interanual en el 27,8%, que contrasta con el descenso de los precios de enseñanza del 0%, y una variación interanual del 6%[2].

[1] https://www.banrep.gov.co/economia/pli/bie.pdf
[2] https://datosmacro.expansion.com/ipc-paises/colombia

IPC Colombia Diciembre 2022			
	Interanual	Acum. desde Enero	Variación mensual
IPC General [+]	13,1%	13,1%	1,3%
Alimentos y bebidas no alcohólicas [+]	27,8%	27,8%	2,7%
Bebidas alcohólicas y tabaco [+]	8,4%	8,4%	1,4%
Vestido y calzado [+]	11,2%	11,2%	0,6%
Vivienda [+]	6,9%	6,9%	0,4%
Menaje [+]	18,3%	18,3%	1,0%
Medicina [+]	9,5%	9,5%	0,7%
Transporte [+]	11,6%	11,6%	1,2%
Comunicaciones [+]	0,3%	0,3%	0,1%
Ocio y Cultura [+]	8,4%	8,4%	1,0%
Enseñanza [+]	6,0%	6,0%	0%
Hoteles, cafés y restaurantes [+]	18,5%	18,5%	2,5%
Otros bienes y servicios [+]	13,1%	13,1%	1,2%
< IPC 2022-11			

Según el Dane, los sectores con las variaciones más importantes en la inflación del año pasado fueron el sector de alimentos y bebidas, que registraron una variación de 27.8%, seguida por restaurantes y hoteles (18,5%) y el rubro de menaje (18.3%).

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto[3]

> *En el mes de noviembre de 2022, el IPC registró una variación de 0,77% en comparación con octubre de 2022, siete divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,77%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,50%), Transporte (1,35%), Restaurantes y hoteles (1,18%), entre otros.*
>
> *Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,77%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte, Restaurantes y hoteles y Bienes y servicios diversos, las cuales aportaron 0,63 puntos porcentuales a la variación total.*

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Dane) informo que el producto interno bruto (PIB) de Colombia en el tercer trimestre del 2022, arrojó un crecimiento de 7 % respecto al mismo periodo de 2021.

El comercio al por mayor y al por menor fue la actividad económica que más contribuyó al crecimiento, seguido de la reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida, con un aumento del 8,1 %, lo que significa una contribución de los 1,6 puntos porcentuales (p. p.) en la variación anual. (tomado de Legis ámbito Juridico[4])

La mayoría de los sectores registraron variaciones a un solo dígito, como fue el caso de exploración de minas y canteras (2,5%), industrias manufactureras (7,0%), suministro de electricidad, gas y otros servicios (2,7%), la rama de comercio, transporte, alojamiento y restaurantes (8,1%), actividades financieras y de seguros (9,2%), actividades inmobiliarias (2,1%), actividades profesionales científicas y técnicas (7,9%) y el rubro de administración pública y defensa, salud y educación (2,9%).

Solo un sector reportó una dinámica negativa, el de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca, que mostró una variación negativa de -1,4% (tomado de Portafolio – Sección Económica[5]).

---

[3] https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_nov22.pdf
[4] https://www.ambitojuridico.com/noticias/general/economia-crecio-7-en-el-tercer-trimestre-del-2022
[5] https://www.portafolio.co/economia/pib-en-colombia-para-tercer-trimestre-de-2022-crecio-7-574074

Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crecieron 8,1 por ciento, mientras que su contribución a la dinámica total de la economía en ese periodo del año fue de 1,6 puntos porcentuales. (tomado de El Tiempo – redacción economía y negocios[6])

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes de noviembre de 2022 (fuente Boletín técnico DANE noviembre 2022[7]).

En noviembre de 2022 en comparación con octubre de 2022, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: papas (19,52%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,04%), combustibles para vehículos (2,77%), vehículo particular nuevo o usado (2,37%), arroz (3,55%), leche (2,54%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (1,60%), arriendo imputado (0,18%), gas (1,99%) y plátanos (5,12%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: frutas frescas (-3,56%), electricidad (-1,14%), tomate de árbol (-7,85%), naranjas (-7,70%) y tomate (-2,80%).

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Papas	19,52	0,07
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	1,04	0,07
Combustibles para vehículos	2,77	0,07
Vehículo particular nuevo o usado	2,37	0,07
Arroz	3,55	0,04
Leche	2,54	0,03
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	1,60	0,03
Arriendo imputado	0,18	0,02
Gas	1,99	0,02
Plátanos	5,12	0,02

Fuente: DANE, IPC.

Comportamiento de la variación anual del IPC según divisiones y subclases.

Variación y contribución anual por divisiones de gasto.

En lo corrido del año, (enero - noviembre), tres divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (11,72%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (24,49%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (17,06%) y, por último, Restaurantes y hoteles (15,63%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Bienes y servicios diversos (11,71%), Prendas de vestir y calzado (10,56%), Transporte (10,24%), Salud (8,75%), Recreación y cultura (7,26%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,84%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (6,52%), Educación (5,98%) y, por último, Información y comunicación (0,19%).

[6] https://www.eltiempo.com/economia/sectores/pib-de-colombia-crecio-7-en-el-tercer-trimestre-del-2022-717672

[7] https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_nov22.pdf

Según divisiones de gasto
Noviembre 2021 - 2022

		2021		2022	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15.05	14.85	2.35	24.49	4.30
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4.19	4.10	0.17	17.06	0.68
Restaurantes y hoteles	9.43	7.71	0.74	15.63	1.55
TOTAL	100.00	4.86	4.86	11.72	11.72
Bienes y servicios diversos	5.36	3.73	0.20	11.71	0.62
Prendas de vestir y calzado	3.98	-2.20	-0.08	10.56	0.36
Transporte	12.93	4.79	0.62	10.24	1.32
Salud	1.71	3.95	0.07	8.75	0.15
Recreación y cultura	3.79	0.39	0.01	7.26	0.26
Bebidas alcohólicas y tabaco	1.70	3.79	0.07	6.84	0.12
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33.12	3.35	1.11	6.52	2.12
Educación	4.41	2.91	0.12	5.98	0.24
Información y comunicación	4.33	-12.09	-0.51	0.19	0.01

Fuente: DANE, IPC.

Los mayores aportes a la variación en lo corrido del año (enero - noviembre), se ubicaron en las divisiones de Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles, Transporte y Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar, las cuales en conjunto contribuyeron con 9,97 puntos porcentuales a la variación total.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año

En noviembre de 2022 en comparación con diciembre de 2021, la variación de las subclases que más aportaron al acumulado del año fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (15,75%), electricidad (23,44%), vehículo particular nuevo o usado (18,19%), arriendo imputado (3,26%), carne de res y derivados (18,41%), arroz (47,87%), productos de limpieza y mantenimiento (35,19%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (18,25%), leche (31,59%) y arriendo efectivo (3,35%). Con contribución negativa a la variación se ubicó: elementos implementos médicos (-3,54%), aparatos de procesamiento de información y hardware (-0,51%),

Por principales subclases
Noviembre 2022

Subclases	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	15,75	1,05
Electricidad	23,44	0,74
Vehículo particular nuevo o usado	18,19	0,50
Arriendo imputado	3,26	0,45
Carne de res y derivados	18,41	0,45
Arroz	47,87	0,42
Productos de limpieza y mantenimiento	35,19	0,42
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	18,25	0,36
Leche	31,59	0,36
Arriendo efectivo	3,35	0,34

Fuente: DANE, IPC.

1.2. Aspecto Legal

El objeto del presente proceso, conforme a lo establecido en el Código Civil artículos 1518 y 1519, es lícito no contraviene normas de carácter público y privado, el mismo existe en el comercio nacional y se encuentran determinado en su género. El proceso de selección del contratista tiene como fundamento jurídico las normas aplicables establecida en: Ley 80 de 1993.

De igual forma y atendiendo a la naturaleza del objeto a contratar, se estableció que en el sector tanto público como privado, el tipo de contratar a celebrar es una prestación de servicios, a la luz de lo establecido en la Ley 80 de 1993 y Civil Colombiana.

El contrato de prestación de servicios es un contrato comercial que consiste en que por un lado hay una parte que se obliga a cumplir a favor de otra, en forma independiente, la prestación de unos servicios con excelente calidad, cumpliendo con las especificaciones y condiciones técnicas exigidas y pactadas, es decir, una persona se compromete a proveer unos servicios a otra a cambio de un pago. Fundamento legal:

- Ley 80 de 1993
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1474 de 2011
- Ley 2068 de 2020 Por la cual se modifica la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones.
- Ley 1101 de 2006
- Resolución 765 de 2010, Resolución 2674 de 2013 Manipulación de alimentación.
- Resoluciones No. 223 del 25 de febrero de 2021, No. 392 del 25 de marzo de 2021, No. 777 del 02 de junio de 2021, No. 1687 del 25 de octubre de 2021- Minsalud.
- Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
- Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
- Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
- Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
- Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
- Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
- Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
- Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.
- Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad
- Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
- Las demás que apliquen a la naturaleza del objeto contractual del presente proceso

La legislación en Colombia da facultad a la regulación, vigilancia y control de alimentos, puesto que son los productos que ofertan las empresas de servicio de alimentación institucional se encuentran las siguientes normas:

Resolución 2674 de 2013 – Establece los requisitos de higiene en manipulación de alimentos y las buenas prácticas de manufactura para empresas y establecimientos de preparación y venta de alimentos. Requisitos sanitarios y BPM, en esta medida se establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la ejecución de actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte,

distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, con su registro o permiso sanitario con el fin de proteger la vida de las personas. (Ministerio de Salud y Protección Social - Colombia, 2013)

Resolución 2505 de 2004 – Transporte de alimentos, por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescados o alimentos fácilmente corruptibles. (Ministerio de Transporte - Colombia, 2004)

Decreto 1500 de 2007 – Productos cárnicos, comestibles y sus derivados, sistema de inspección que permite la vigilancia y control para el consumo humano y los requisitos sanitarios de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. (Ministerio de la Protección Social - Colombia, 2007)

Resolución 2115 de 2007 – características de calidad que debe tener el agua para el consumo humano. (Ministerio de la Protección Social, Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial - Colombia, 2007)

Resolución 5109 de 2005 – Requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos, cumplimiento de los alimentos envasados o materias primas para consumo humano. (Ministerio de la Protección Social - Colombia, 2005)

Resolución 719 de 2015 – Donde se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo para la salud pública que estos puedan presentar. (Ministerio de Salud y Protección Social - Colombia, 2015)

Ley 1943 de 2018 – Por la cual se expiden mecanismos de financiamiento en impuesto a las ventas e impuesto al consumo. (El Congreso de la República de Colombia, 2018), las empresas que prestan servicio de catering brindando alimentos y bebidas tendrán un IVA aplicado del 19% en ventas, más el IVA que se genera al comprar materias primas, no obstante las empresas usuarias del servicio es decir las que están contratando el servicio solo aplican un 8% que se aplica como impuesto al consumo, lo que evidencia un incremento por la última reforma tributaria en los impuestos a este tipo de empresas que se dedican a prestar el servicio de catering en cuanto a alimentación. Gerencie.com, 2018)

Ver guía GCCON-AN-001 Anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales, ambientales, de eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo. - Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)

2. ASPECTOS GENERALES:

2.1. BALANCE 2022 Y PERSPECTIVAS 2023

Economía colombiana

En una perspectiva que cubre 15 años, Colombia se encuentra en términos de crecimiento por encima de la economía mundial, las economías avanzadas y de América Latina. Esto nos posiciona como una economía con potenciales de crecimiento, atractiva para la inversión, un activo que no podemos perder.

Este comportamiento durante los dos últimos años se reflejó en algunos indicadores sociales: recuperamos las tasas de empleo de la prepandemia y se generaron más de 1.5 millones de empleos. Se evidenció como nunca que la mejor estrategia para generar empleo es impulsar el crecimiento

económico. El pendiente es el altísimo nivel de pobreza y desigualdad. Esa debe ser nuestra gran angustia.

En lo social, los retos exigen acciones oportunas y rápidas. Aunque mejoró el mercado laboral, una tasa de desempleo de dos dígitos es alta, niveles de pobreza cercanos al 40% son inaceptables y falta un camino para reducir la desigualdad.

Colombia se ha caracterizado por contar con indicadores de estabilidad que se acercan a los parámetros internacionales. Sin embargo 2020, 2021 y 2022 nos alejamos de esta tendencia favorable. La inflación del 12% supera con creces la inflación objetivo y es superior a la inflación mundial del 9,1%.

Es común medir la vulnerabilidad macroeconómica mediante el seguimiento a los déficits gemelos. Al cierre de 2022 el déficit fiscal habría sido de 5,6% y el déficit en cuenta corriente alcanzó el 6%. Sin duda, desequilibrios de esta magnitud no son sostenibles en el mediano plazo.

El sector público no puede endeudarse indefinidamente. El pago de importaciones, servicio de la deuda externa y los flujos de capital hacia el exterior, requieren fuentes de recursos sólidos, como es el caso de las exportaciones o la inversión extranjera directa. Se suma el impacto de la reforma tributaria sobre la inversión, el sector empresarial y sobre el minero energético. Parte de la estabilidad económica dependerá del uso que se dé a los recursos provenientes de esta reforma, ¿de qué porcentaje de esta se dedique a reducir el déficit y reducir la deuda?

Pronóstico de crecimiento

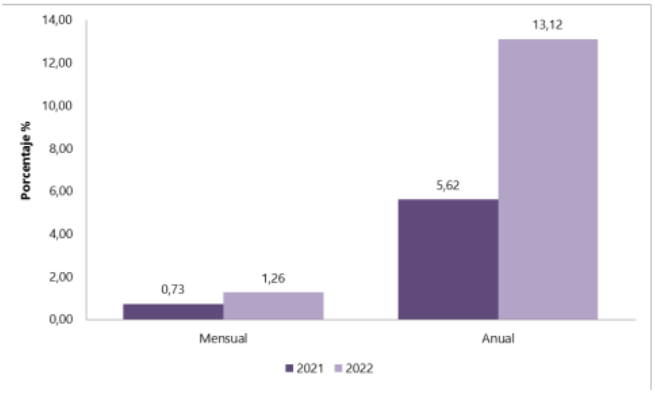
Para el 2023 los pronósticos de crecimiento de distintos analistas fluctúan entre 0,5% y 2,2%. Como indicamos, nuestro análisis arroja que lo más probable es que este se sitúe en 1%. Claramente esa tasa es insuficiente e impactará la generación de empleo y la capacidad de las empresas de emprender nuevos proyectos de inversión productiva, comprometiendo el crecimiento futuro.

Centro de pensamiento	Proyección crecimiento económico en 2023
ANDI	1%
Gobierno	1.2%
Banco Mundial	2,1%
Cepal	1,5%
OCDE	1,2%
FMI	2,2%
Fedesarrollo	1,5%
Banco de la República	0,5% - 1,1%

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Diciembre 2022

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Diciembre 2021 - 2022



Fuente: DANE, IPC.

RESULTADO ANUAL

Comportamiento de la variación anual del IPC según divisiones y subclases
Variación y contribución anual por divisiones de gasto

En el mes de diciembre de 2022, el IPC registró una variación de 13,12% en comparación con diciembre de 2021. En el último año, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (27,81%), Restaurantes y hoteles (18,54%) y, por último, Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (18,25%) se ubicaron por encima del promedio nacional (13,12%). Entre tanto, las divisiones Bienes y servicios diversos (13,09%), Transporte (11,59%), Prendas de vestir y calzado (11,22%), Salud (9,53%), Bebidas alcohólicas y tabaco (8,37%), Recreación y cultura (8,36%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (6,94%), Educación (5,98%) y, por último, Información y comunicación (0,25%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2021 - 2022

Divisiones de Gasto	Peso (%)	2021		2022	
		Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15.05	17.23	2.73	27.81	4.88
Restaurantes y hoteles	9.43	8.83	0.85	18.54	1.84
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4.19	4.34	0.18	18.25	0.73
TOTAL	100.00	5.62	5.62	13.12	13.12
Bienes y servicios diversos	5.36	4.19	0.22	13.09	0.69
Transporte	12.93	5.69	0.73	11.59	1.49
Prendas de vestir y calzado	3.98	-2.60	-0.09	11.22	0.38
Salud	1.71	3.98	0.07	9.53	0.16
Bebidas alcohólicas y tabaco	1.70	4.60	0.08	8.37	0.14
Recreación y cultura	3.79	1.04	0.04	8.36	0.30
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33.12	3.68	1.22	6.94	2.25
Educación	4.41	2.76	0.11	5.98	0.24
Información y comunicación	4.33	-12.10	-0.51	0.25	0.01

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles, Transporte y Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar, las cuales en conjunto contribuyeron con 11,20 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año

En diciembre de 2022 en comparación con diciembre de 2021, la variación anual de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, (18,70%), electricidad (22,40%), vehículo particular nuevo o usado (20,94%), arriendo imputado (3,60%), carne de res y derivados (20,21%), arroz (54,05%), productos de limpieza y mantenimiento (37,89%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (21,40%), leche (36,65%) y arriendo efectivo (3,69%). Las mayores contribuciones negativas se presentan en: aparatos de procesamiento de información y hardware (-1,01%), elementos implementos médicos (-3,81%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución anual
Por principales subclases
Diciembre 2022

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	18,70	1,25
Electricidad	22,40	0,71
Vehículo particular nuevo o usado	20,94	0,58
Arriendo imputado	3,60	0,50
Carne de res y derivados	20,21	0,50
Arroz	54,05	0,48
Productos de limpieza y mantenimiento	37,89	0,45
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	21,40	0,43
Leche	36,65	0,42
Arriendo efectivo	3,69	0,37

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

RESULTADOS DEL MES DE DICIEMBRE 2022

Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases
Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de diciembre de 2022, el IPC registró una variación de 1,26% en comparación con noviembre de 2022, tres divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,26%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (2,66%), Restaurantes y hoteles (2,51%) y, por último, Bebidas alcohólicas y tabaco (1,43%). Por debajo se ubicaron: Bienes y servicios diversos (1,23%), Transporte (1,22%), Recreación y cultura (1,02%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,02%), Salud (0,72%), Prendas de vestir y calzado (0,60%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,39%), y, por último, Información y comunicación (0,06%), y la división de educación no presentó variación mensual.

Cuadro 3. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2021 - 2022

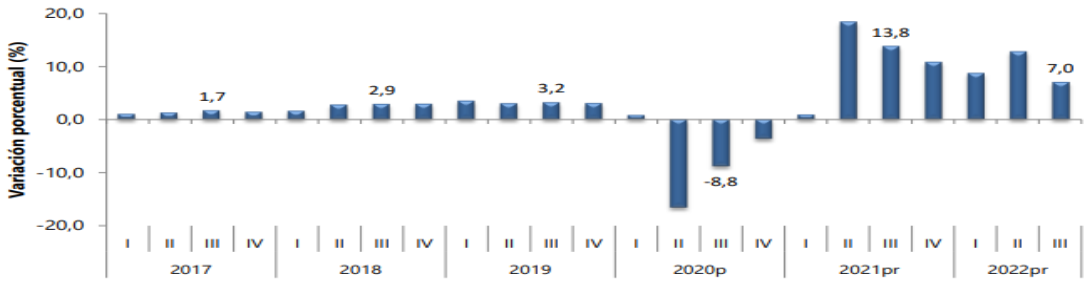
Divisiones de Gasto	Peso (%)	2021 Variación (%)	2021 Contribución Puntos Porcentuales	2022 Variación (%)	2022 Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15.05	2.08	0.36	2.66	0.52
Restaurantes y hoteles	9.43	1.04	0.10	2.51	0.26
Bebidas alcohólicas y tabaco	1.70	0.78	0.01	1.43	0.02
TOTAL	100.00	0.73	0.73	1.26	1.26
Bienes y servicios diversos	5.36	0.44	0.02	1.23	0.07
Transporte	12.93	0.86	0.11	1.22	0.16
Recreación y cultura	3.79	0.65	0.02	1.02	0.04
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4.19	0.23	0.01	1.02	0.04
Salud	1.71	0.03	0.00	0.72	0.01
Prendas de vestir y calzado	3.98	-0.41	-0.01	0.60	0.02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33.12	0.32	0.10	0.39	0.12
Información y comunicación	4.33	-0.01	0.00	0.06	0.00
Educación	4.41	-0.15	-0.01	0.00	0.00

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Producto Interno Bruto (PIB)

III trimestre 2022 preliminar

Gráfico 1. Producto Interno Bruto
Tasa de crecimiento en volumen[1]
2017-I / 2022[pr]- III



Fuente: DANE, Cuentas nacionales
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
[pr]preliminar
[p]provisional

Producto Interno Bruto series encadenadas de volumen con año de referencia
PIB desde el enfoque de la producción

En el tercer trimestre de 2022, el Producto Interno Bruto, en su serie original, crece 7,0% respecto al mismo periodo de 2021pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 8,1% (contribuye 1,6 puntos porcentuales a la variación anual).

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 36,9% (contribuye 1,1 puntos porcentuales a la variación anual).

• Industrias manufactureras crece 7,0% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual)

En lo corrido del año 2022, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento 9,4%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 15,1% (contribuye 2,9 puntos porcentuales a la variación anual).

• Industrias manufactureras crece 12,6% (contribuye 1,6 puntos porcentuales a la variación anual).

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 37,0% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 1,6%. Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica:

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 7,5%.

• Construcción crece 2,8%.

• Explotación de minas y canteras crece 1,9%

Inflación en Colombia cerró el 2022 en 13,12% en su variación anual

Al cierre del 2022, la variación anual de la inflación en Colombia se ubicó en 13,12%, la cifra más alta en 21 años y superó así las proyecciones de los analistas que veían un IPC por debajo del 13%. Así lo aseguró este jueves el Dane en la presentación del informe de diciembre y consolidado de 2022 del Índice de Precios al Consumidor. La cifra es superior en 7,50 puntos porcentuales que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,62%.

El comportamiento anual del IPC total en diciembre de 2022 (13,12%) se explicó principalmente por la variación anual de las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles. Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (27,81%) y Restaurantes y hoteles (18,54%).

Fuente: Inflación en Colombia cerró el 2022 en 13,12% | Economía | Portafolio

Comportamiento de la Inflación de alimentos en los primeros meses de 2023

Según Juana Téllez, Economista jefe de BBVA Research para Colombia, se desacelerará el crecimiento de precios de los alimentos, pero seguirán altos, al menos en los primeros meses. Factores como el **comportamiento del clima, la tasa de cambio y el mercado de insumos importados**, serán claves para el comportamiento del precio de los alimentos. Por su parte, un trabajo del equipo de investigaciones económicas, indican que para 2023 se anticipan correcciones a partir del segundo trimestre, una vez las condiciones climáticas se normalicen.

"Consideramos que en 2023 este rubro dejaría atrás el protagonismo que ha tenido en el ciclo inflacionario reciente. Además, no solo una expectativa de menores lluvias, también los costos externos podrían estabilizarse gracias al ajuste que han tenido los precios internacionales de los bienes básicos y la reducción de los fletes. A esto se añadiría el subsidio a los fertilizantes por parte del Gobierno". (Lea: Inflación de alimentos crece por costos y nerviosismo global: Bancolombia)

Al hacer un análisis de lo sucedido hasta noviembre del 2022 en términos de inflación de alimentos, este rubro fue el que más subió en el penúltimo mes del año con 1,50 %, llegando en los últimos doce meses a 27,08 %, cuando un año atrás dichos guarismos habían estado en 1,45 % y 15,35 %, respectivamente.

La inflación mensual de alimentos mostró una **aceleración entre octubre y noviembre** de 2022. En particular, los alimentos para consumo dentro del hogar registraron una variación mensual de 1,5 %. El mayor avance en los procesados, a pesar de las correcciones de algunos perecederos, explicó el movimiento.

La aceleración en los procesados y la menor incidencia en las correcciones de los precios de los perecederos explicaron el avance de la inflación mensual de la canasta de alimentos.

Durante el mes de análisis se registraron incrementos mensuales en los procesados más consumidos por los colombianos tales como la carne de res (+0,59 %), de aves (+0,27 %), de cerdo (+2,7 %), de río y mar (+1,7 %), la leche (+2,54 %), el arroz (+3,55 %) y el pan (+1,22 %), principalmente. Dentro de estos alimentos, se desataca la aceleración que presentó el arroz por cuenta de la finalización de cosechas en el Meta y el Casanare, y de las carnes por cuenta de la mayor TRM.

Desde el lado de los perecederos, la dinámica fue mixta gracias a que la caída del precio de las frutas compensó el incremento de los otros productos. En particular, la variación mensual negativa del precio de las frutas frescas (-3,56 %), principalmente del mango, de las moras (-5,63 %) y las naranjas (-7,7 %) amortiguaron los incrementos de la papa (+19,52 %), los plátanos (+5,12 %), huevos (+2,05 %) y la zanahoria (+3,01 %), principalmente. En este rubro se destaca el incremento de la papa a raíz de la finalización de cosechas en Antioquia, Boyacá y Nariño.

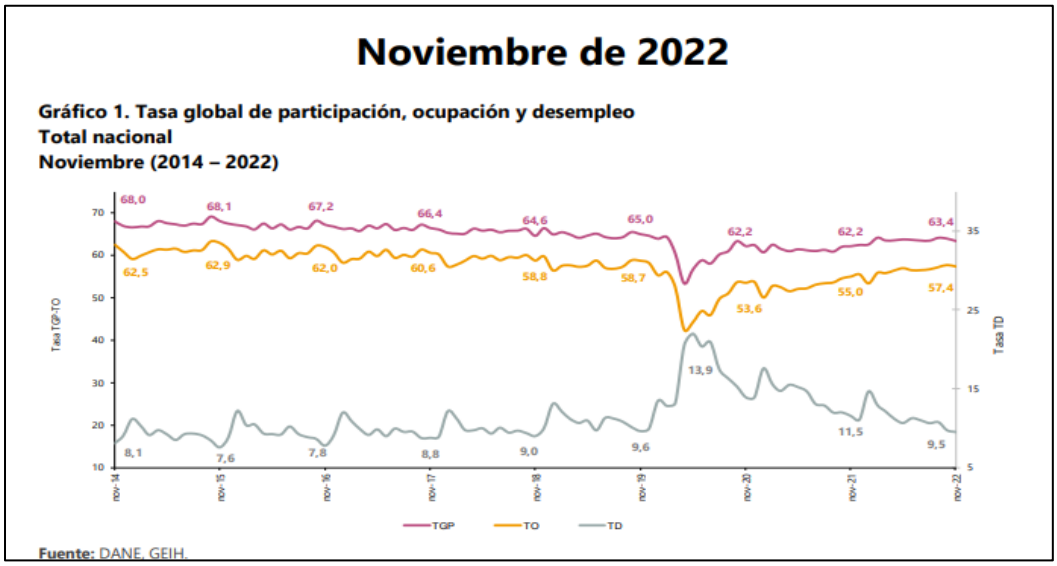
Ante este contexto, en términos anuales, el rubro de comidas dentro del hogar se mantuvo estable en 27 %. Tal avance ha sido consistente con el ascenso anual de 40 % del IPP que refleja la **estructura de costos para los empresarios** del sector, a raíz del impacto de la mayor TRM y los altos precios globales en los abonos, insecticidas y la comida para animales, sumado a la intensificación del fenómeno de la niña en el territorio nacional.

Por su parte, el presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), ha dicho que las lluvias que han azotado al país, así como la tasa de cambio son factores que pueden afectar las siembras de algunos productos, lo cual se evidenciará en la oferta de alimentos en el primer semestre de 2023.

Explicó que cuando llueve demasiado se saturan de agua los suelos y empiezan a aparecer enfermedades, lo cual disminuye la productividad, particularmente en los cultivos. También si hay mucha agua en los suelos los agricultores de los diferentes cultivos de ciclo corto no pueden preparar las tierras para las cosechas que vienen. “Eso es algo que nos preocupa a propósito de lo que dijo la directora del Ideam en el sentido que las lluvias pueden llegar hasta febrero del próximo año, de tal manera que eso podría llegar a impactar cultivos de ciclo corto como el arroz y la papa, entre otros. Preferible no adelantarnos a los hechos pero sí es un llamado de alerta pensando en lo que pueda ocurrir con la oferta de algunos alimentos en el primer semestre del año entrante”.

Fuente: https://www.contextoganadero.com/economia/inflacion-de-alimentos-seguira-pesando-en-primeros-meses-de-2023

Principales indicadores del mercado laboral

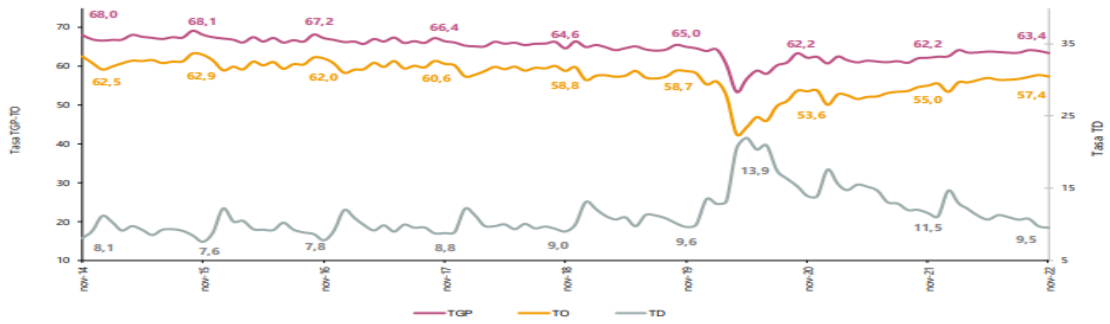


Indicadores de mercado laboral mes y trimestre móvil, total nacional y total 13 ciudades y áreas metropolitanas

Total, nacional mensual

Para el mes de noviembre de 2022, la tasa de desempleo del total nacional fue 9,5%, lo que representó una reducción de 2,0 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2021 (11,5%). La tasa global de participación se ubicó en 63,4%, lo que significó un aumento de 1,2 puntos porcentuales respecto a noviembre de 2021 (62,2%). Finalmente, la tasa de ocupación fue 57,4%, lo que representó un aumento de 2,3 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2021 (55,0%).

Gráfico 2. Tasa global de participación, ocupación y desempleo
Total nacional
Noviembre (2014 – 2022)



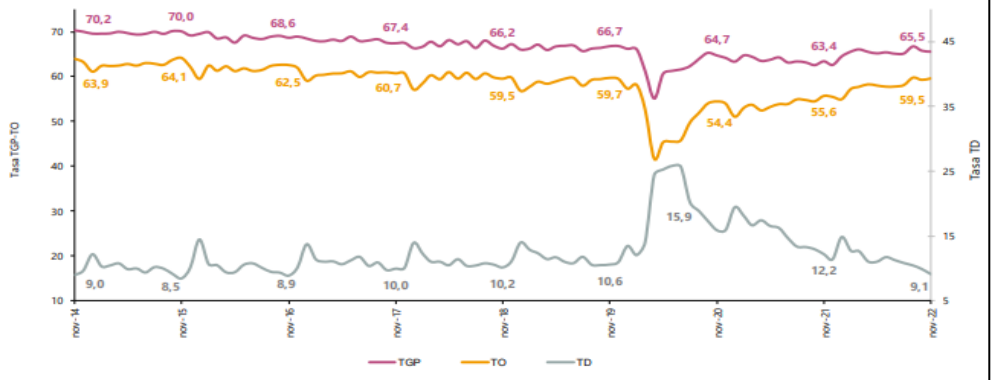
Fuente: DANE, GEIH.
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal. Por efecto del redondeo los totales pueden diferir ligeramente del anexo.

Total 13 ciudades y áreas metropolitanas mensual

En noviembre de 2022, la tasa de desempleo en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 9,1%, lo que representó una reducción de 3,1 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2021 (12,2%). La tasa global de participación se ubicó en 65,5%, lo que significó un aumento de 2,1 puntos porcentuales respecto a noviembre de 2021 (63,4%).

Finalmente, la tasa de ocupación fue 59,5%, lo que representó un aumento de 3,9 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2021 (55,6%).

Gráfico 3. Tasa global de participación, ocupación y desempleo
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Noviembre (2014 - 2022)



Fuente: DANE, GEIH.

Población ocupada según rama de actividad

En el mes de noviembre de 2022, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 22.486 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Industrias manufactureras; Actividades artísticas, entretenimiento recreación y otras

actividades de servicios; y Comercio y reparación de vehículos con 2,0, 1,6 y 0,8 puntos porcentuales, respectivamente.

Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad*
Total nacional
Noviembre (2022/2021)

Rama de actividad	Total Nacional				
	Noviembre 2022	Noviembre 2021	Distribución %	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	22.486	21.267	100	1.219	
Industrias manufactureras	2.397	1.975	10,7	422	2,0
Actividades artísticas, entretenimiento recreación y otras actividades de servicios	2.027	1.678	9,0	349	1,6
Comercio y reparación de vehículos	4.127	3.948	18,4	179	0,8
Alojamiento y servicios de comida	1.457	1.316	6,5	142	0,7
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.775	2.677	12,3	98	0,5
Suministro de Electricidad Gas y Agua^	562	471	2,5	91	0,4
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.871	1.786	8,3	85	0,4
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.235	3.168	14,4	67	0,3
Actividades financieras y de seguros	392	330	1,7	62	0,3
Actividades inmobiliarias	247	201	1,1	47	0,2
Información y comunicaciones	403	419	1,8	-16	-0,1
Construcción	1.520	1.616	6,8	-95	-0,4
Transporte y almacenamiento	1.444	1.565	6,4	-120	-0,6

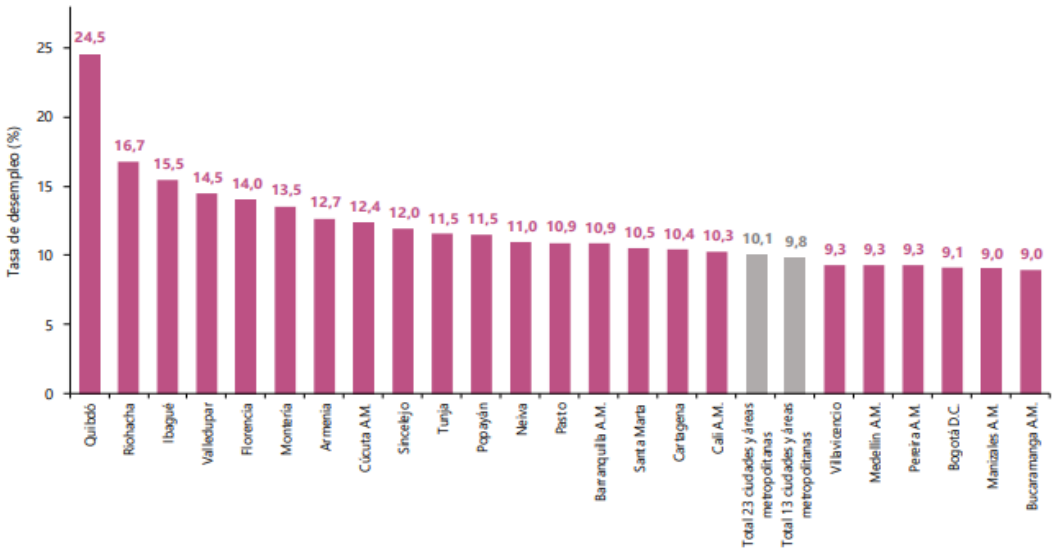
Fuente: DANE, GEIH.

Fuente: DANE, GEIH.
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^ incluye la rama de Explotación de minas y canteras.
*Por aproximación de decimales, la suma de las proporciones y contribuciones puede diferir ligeramente con la información del anexo estadístico.
p.p.: Puntos porcentuales.
Nota: La distribución porcentual de la población ocupada puede diferir del 100% por la no inclusión de la categoría "No informa".
Nota: Poblaciones en miles.
Nota: Los datos de rama de actividad económica están calculados con base en CIIU Rev. 4 A.C

Ranking de ciudades según tasa de desempleo

Para el trimestre móvil septiembre – noviembre 2022, de las 23 ciudades y áreas metropolitanas, las que presentaron mayores tasas de desempleo fueron: Quibdó (24,5%), Riohacha (16,7%) e Ibagué (15,5%). Las ciudades con menor tasa de desempleo fueron: Bucaramanga A.M. (9,0%), Manizales A.M. (9,0%), y Bogotá D.C. (9,1%).

Gráfico 6. Tasa de desempleo según ciudades
23 ciudades y áreas metropolitanas
Septiembre- noviembre 2022



Fuente: DANE, GEIH.

SALARIO MINIMO LEGAL VIGENTE 2023

Según el artículo **145 del Código Sustantivo del Trabajo (CST)**, el salario mínimo legal mensual vigente (SMMLV), es: "el que todo trabajador tiene derecho a percibir para subvenir a sus necesidades normales y a la de su familia, en el orden material, moral y cultural".
Según el artículo 146 del CST, existen 3 factores que se deben tomar en cuenta al momento de establecer el SMMLV:

1. El costo de la vida, las modalidades del trabajo, las capacidades económicas de las empresas o empleadores, y las condiciones de cada región y su actividad.
2. Para los trabajadores del campo, el salario mínimo debe fijarse tomando en cuenta las facilidades que el empleador proporciona a sus trabajadores, como habitación, combustible o circunstancias análogas que disminuyen el costo de la vida.
3. Las circunstancias en las que algunos de los empleadores puedan estar obligados a suministrar a sus trabajadores, alimentación y alojamiento también deben tomarse en cuenta para fijar el salario mínimo.

Asimismo, existen otras condiciones importantes al momento de establecer el incremento: el Producto Interno Bruto (PIB), la productividad laboral y el Índice de Precios al Consumidor (IPC). Este último tuvo un incremento de nada más y nada menos que 12,53 % en el 2022, ubicándose 7,27 puntos porcentuales más con respecto al año anterior, según el **DANE**.

¿Qué significa el incremento en el IPC?

Cuando aumenta el índice de Precios al Consumidor significa que hay inflación. Es decir, hay un incremento en los precios de productos y servicios, y ha aumentado el costo de vida en el país.

Según el periódico El País, **Colombia ha llegado a la inflación más alta de este siglo**, así que es un motivo por el cual debemos preocuparnos y buscar acciones como sociedad para contrarrestar este incremento.

¿Cada cuánto se realiza el incremento del sueldo mínimo en Colombia?

Para fijar el SMMLV, cada año se lleva a cabo una mesa de concertación en la que participan 3 integrantes principales:

- ✓ El Gobierno, específicamente el Ministerio del Trabajo y otros representantes de diferentes ministerios como: Hacienda y Crédito Público, Comercio, Industria y Turismo, Agricultura y Desarrollo Rural y el Departamento Nacional de Planeación.
- ✓ Las centrales obreras como la Confederación de Trabajadores de Colombia (CTC), Confederación General del Trabajo (CGT), la Central Unitaria de Trabajadores (CUT) y representantes de los desempleados y de la Confederación de Pensionados.
- ✓ Los gremios empresariales e industriales, en los que participan la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI), la Asociación Colombiana de Medianas y Pequeñas Industrias (ACOPI), la Federación Nacional de Comerciantes de Colombia (SAC) y la Asociación de Entidades Financieras y Bancarias (ASOBANCARIA).

¿En qué quedó el salario mínimo para el 2023?

Luego de mucha especulación, este jueves 15 de diciembre el presidente Gustavo Petro anunció finalmente que el aumento del salario mínimo para el 2023 sería del 16 % y del 20 % para el subsidio de transporte.

Estos serían los aumentos:

- Aumento neto del salario: $ 1.160.000
- Aumento del subsidio de transporte: $ 140.606

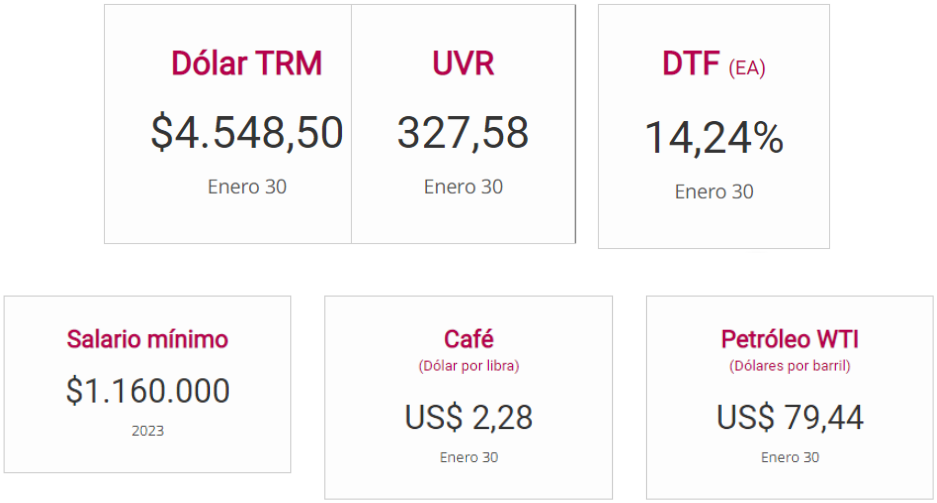
Fuente: Salario mínimo 2023: Todo lo que debes saber (areandina.edu.co)

El aumento del salario mínimo para 2023 es del 16% frente al millón de pesos ($1'000.000) pesos del salario mínimo en 2022 (+$160.000 pesos). Empezará a regir a partir del 1 de enero de 2023 junto con el incremento del 20% en el subsidio de transporte (+$23.434 pesos) para las personas que devenguen hasta 2 salarios mínimos mensuales. En total, el incremento que percibirán los empleados a los que les pagan un salario mínimo con subsidio de transporte es de +$183.434 pesos.

	%	2022	16%
Salario mínimo		$1.000.000	$1.160.000
Aux transporte		$117.172	$135.920
Salud	8,5%	$85.000	$98.600
Pensión	12%	$120.000	$139.200
ARL	0,52%	$5.200	$6.032
Parafiscales	9%	$90.000	$104.400
Prima	8%	$80.000	$92.800
Cesantías	8,33%	$83.300	$96.628
Intereses de ces	1%	$10.000	$11.600
Vacaciones	4,17%	$41.700	$48.372
Dotación apróximada	5%	$50.000	$58.000
Total		$1.682.372	$1.951.552

Fuente: Sondeo LR, MinTrabajo / Gráfico: LR-AL

INDICADORES ECONÓMICOS – Enero 2023



Fuente: https://www.dane.gov.co/index.php/indicadores-economicos

MIPYMEs en Colombia

Estos criterios se mantienen vigentes dado que no se ha reglamentado el criterio de ventas, que estableció el artículo 43 de la ley 1450 de 2011. De acuerdo con lo anterior se clasifican así:

Según los datos de Confecámaras, que agrupa a todas las cámaras de comercio del país, existen aproximadamente 1.500.000 micro, pequeñas y medianas empresas en el Registro Único Empresarial - RUES-. Esta cifra incluye a personas naturales y a personas jurídicas. Esta clasificación se realiza, por lo general, con base en el valor de los activos reportados por las empresas.

Según el Observatorio Iberoamericano de la MIPyME que es un centro de investigación permanente que contribuye al proceso de centralización, producción y análisis de la información relacionada a la evolución histórica, situación actual y perspectivas futuras del sector productivo regional, con énfasis en la MIPyME en los diferentes países dentro de los cuales se ubica Colombia, y se encuentra en ellas diferentes agremiaciones que brindan información como es la Red Latinoamericana de Innovación y Emprendimiento- RLIE- del Consejo Latinoamericano de Escuelas de Administración -CLADEA- y la Red Universitaria de Emprendimiento REUNE de la Asociación Colombiana de Universidades ASCUN En las cuales participan diferentes universidades reconocidas que brindan información mediante las diferentes investigaciones realizadas para que El Observatorio emita informes desde el análisis realizado y en cumplimiento de los diferentes objetivos:

Analizada la situación de las Pyme, considerando su estrategia y principales factores competitivos, su estructura organizativa y de recursos humanos, indicadores de tecnología, calidad e innovación, el grado de utilización de las TIC, así como diferentes aspectos contables y financieros.

Determinar las fortalezas competitivas de la Pyme y conocer las principales dificultades para su desarrollo. Elaborar propuestas de actuación para la mejora de la competitividad y éxito de la Pyme.

De esta manera de acuerdo con el análisis realizado por el observatorio es necesario indicar que la micro, pequeña y mediana empresa (MIPyME) ha sido en los últimos años el centro de atención de numerosos trabajos, debido fundamentalmente a su gran capacidad de generación de empleo, así como al papel primordial que juegan como generadoras de riqueza. Esto ha permitido un mayor conocimiento sobre sus características y sus relaciones con el entorno económico. No obstante, las MIPyME siguen necesitadas de fundamentos operativos que, de forma continua, pongan de manifiesto su problemática y sus estrategias al objeto de facilitar la toma de decisiones, tanto desde un punto de vista de política interna de la empresa para su gestión, como de política nacional o internacional, para determinar y fijar programas de actuación acertados y con suficiente tiempo de anticipación.

De acuerdo con el DANE, los micronegocios son unidades económicas con máximo 9 personas ocupadas que desarrollan una actividad productiva, con el objeto de obtener un ingreso, actuando en calidad de propietario o arrendatario de los medios de producción. Las actividades económicas que realizan los micronegocios comprenden desde la pequeña miscelánea de barrio hasta los servicios de consultoría especializada, incluye las profesiones liberales, las ventas ambulantes y las confecciones al interior de la vivienda.

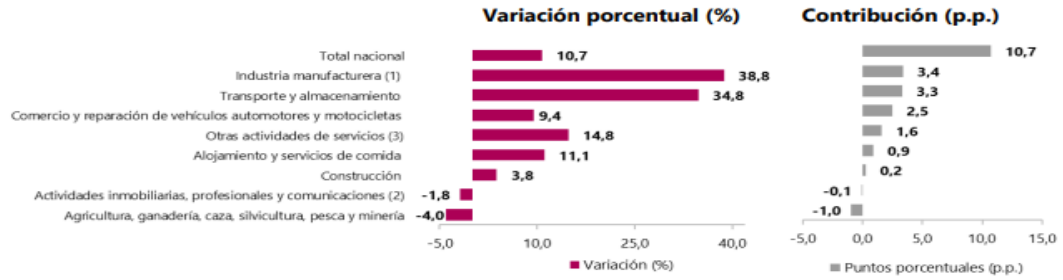
Resultados generales tercer trimestre de 2022 Total Nacional

Variación anual de las principales variables

En el tercer trimestre de 2022, la cantidad de micronegocios aumentó 10,7% en comparación con el mismo periodo del año 2021. Asimismo, el personal ocupado por estas unidades económicas aumentó

en 10,8%. Respecto a los ingresos de los micronegocios crecieron 28,1% en este mismo intervalo de tiempo (Cuadros C1 – C3, anexo en Excel disponible en www.dane.gov.co).

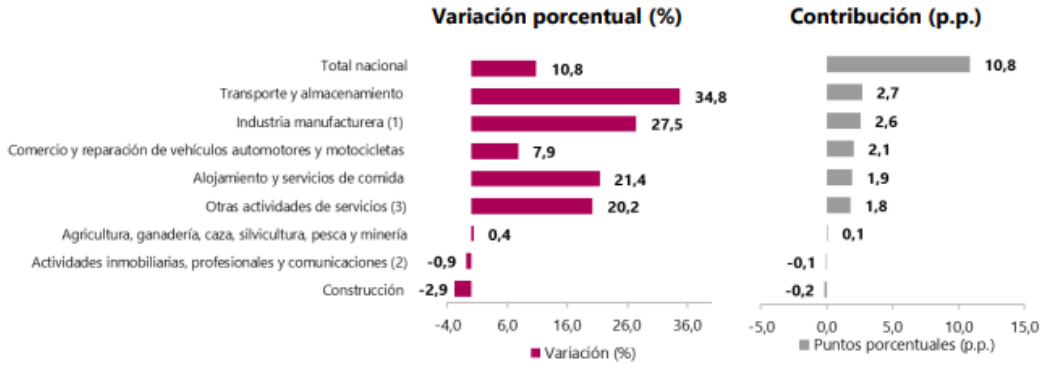
Gráfico 2. Variación anual de la cantidad de micronegocios según actividad económica (Porcentaje)
Total Nacional
III Trimestre (2022P/2021)



Fuente: DANE, EMICRON.
(1) Incluye: recolección, tratamiento y disposición de desechos, recuperación de materiales.
(2) Incluye: Actividades financieras y de seguros, inmobiliarias, profesionales, servicios administrativos, información y comunicaciones.
(3) Incluye: Educación, actividades de atención a la salud humana y de asistencia social, actividades artísticas, de entretenimiento, de recreación y otras actividades de servicios
El dominio total nacional no incluye los departamentos de Amazonas, Arauca, Casanare, Guainía, Guaviare, Putumayo, Vaupés y Vichada.
Datos expandidos con proyecciones de población elaboradas con base en los resultados del Censo 2018.
Por aproximación de decimales, la suma de las distribuciones y de las contribuciones puede diferir ligeramente con la información del anexo estadístico.
p.p. Puntos porcentuales.
P Preliminar.

Las actividades económicas que contribuyeron de manera negativa a la variación total de la cantidad de micronegocios en el tercer trimestre de 2022 fueron: Actividades inmobiliarias, profesionales y de comunicaciones (-0,1 p.p.) y las actividades de agricultura, ganadería, caza, silvicultura, pesca y minería (-1,0 p.p.). Por el contrario, las actividades de Industria Manufacturera (3,4 p.p.); Transporte y almacenamiento (3,3 p.p.); Comercio y reparación de vehículos automotores y motocicletas (2,5 p.p.); Otras actividades de servicios (1,6 p.p.); Alojamiento y servicios de comida (0,9 p.p.) y Construcción (0,2 p.p.) contribuyeron positivamente a la variación total de la cantidad de micronegocios (Cuadro C1, anexo en Excel disponible en www.dane.gov.co).

Gráfico 3. Variación anual del personal ocupado en los micronegocios según actividad económica (Porcentaje)
Total Nacional
III Trimestre (2022P/2021)



Fuente: DANE, EMICRON.

Fuente: DANE, EMICRON.
(1) Incluye: recolección, tratamiento y disposición de desechos, recuperación de materiales.
(2) Incluye: Actividades financieras y de seguros, inmobiliarias, profesionales, servicios administrativos, información y comunicaciones.
(3) Incluye: Educación, actividades de atención a la salud humana y de asistencia social, actividades artísticas, de entretenimiento, de recreación y otras actividades de servicios
El dominio total nacional no incluye los departamentos de Amazonas, Arauca, Casanare, Guainía, Guaviare, Putumayo, Vaupés y Vichada.

Respecto al personal ocupado, las actividades que contribuyeron de manera negativa a su variación total en el tercer trimestre de 2022 fueron: las Actividades inmobiliarias, profesionales y comunicaciones (-0,1 p.p.); y Construcción (-0,2 p.p.). Por el contrario, Transporte y almacenamiento (2,7 p.p.); Industria manufacturera (2,6 p.p.); Comercio y reparación de vehículos automotores y motocicletas (2,1 p.p.); Alojamiento y servicios de comida (1,9 p.p.); Otras actividades de servicios (1,8 p.p.); y las actividades de Agricultura, ganadería, caza, silvicultura, pesca y minería (0,1 p.p.) contribuyeron positivamente a la variación anual del personal ocupado en los micronegocios (Cuadro C2, anexo en Excel disponible en www.dane.gov.co).

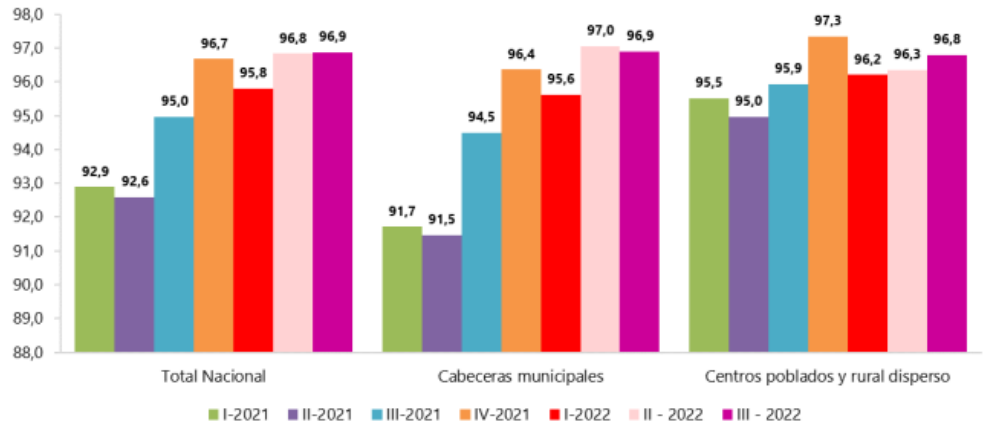
3. MÓDULO DE EXPECTATIVAS ADAPTATIVAS

Resultados III trimestre de 2022

Micronegocios según estado del negocio o actividad

A nivel nacional, el 96,9% de los(as) propietarios(as) de micronegocios manifestó que se encontraba abierto durante el tercer trimestre de 2022. Al comparar estos resultados con los registrados en el tercer trimestre del 2021, se observó que el porcentaje de micronegocios abiertos pasó de 95,0% en el tercer trimestre de 2021 a 96,9% en el tercer trimestre de 2022 (Cuadro C10, anexo en Excel disponible en www.dane.gov.co).

Gráfico 8. Porcentaje de micronegocios abiertos (Porcentaje)
Total Nacional
I Trimestre de 2021 – III Trimestre de 2022



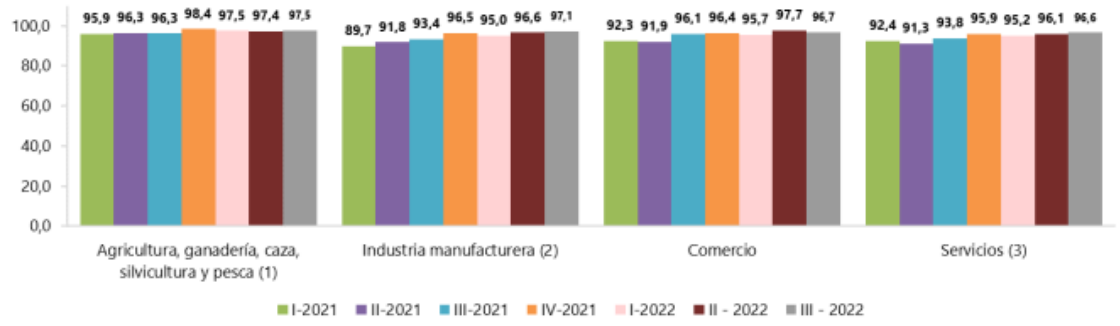
Fuente: DANE, EMICRON.

Fuente: DANE, EMICRON.
Nota: Si el negocio está cerrado al público, pero se encuentra en operación, entonces se considera abierto.
El dominio total nacional no incluye los departamentos de Amazonas, Arauca, Casanare, Guainía, Guaviare, Putumayo, Vaupés y Vichada.
Datos expandidos con proyecciones de población elaboradas con base en los resultados del Censo 2018.

Así mismo, el porcentaje más alto de micronegocios abiertos se presentó en las actividades de la Industria Manufacturera con el 97,5%, durante el tercer trimestre de 2022. Por su parte, el 97,5% de los micronegocios de la Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca; el 96,7% de las actividades de Comercio, y el 96,6% de las unidades económicas de Servicios reportaron estar abiertos durante este mismo periodo.

Estos porcentajes son más altos que los registrados en el tercer trimestre de 2021, cuando el 96,3% de los micronegocios de la Agricultura, ganadería, silvicultura, caza, pesca y minería; el 96,1% de los micronegocios de Comercio; y el 93,8% de las unidades económicas de Servicios manifestaron estar abiertos (Cuadro C11, anexo en Excel disponible en www.dane.gov.co).

Gráfico 9. Porcentaje de micronegocios abiertos (Porcentaje)
Actividad económica
I Trimestre de 2021 – III Trimestre de 2022



Fuente: DANE, EMICRON.

Fuente: DANE, EMICRON.
(1) Incluye: ganadería, silvicultura, caza, pesca y minería.
(2) Incluye: recolección, tratamiento y disposición de desechos, recuperación de materiales.
(3) Incluye: construcción, transporte y almacenamiento, alojamiento y servicios de comida, información y comunicaciones, actividades financieras y de seguros, actividades inmobiliarias, profesionales y servicios administrativos, educación, actividades de atención a la salud humana y de asistencia social, y actividades artísticas, de entretenimiento, de recreación y otras actividades de servicios.
Nota: Si el negocio está cerrado al público, pero se encuentra en operación, entonces se considera abierto.
La distribución porcentual de los micronegocios puede diferir del 100% por la no inclusión de la categoría "No informa".
El dominio total nacional no incluye los departamentos de Amazonas, Arauca, Casanare, Guainía, Guaviare, Putumayo, Vaupés y Vichada.
Datos expandidos con proyecciones de población elaboradas con base en los resultados del Censo 2018.

La Micro, Pequeña y Mediana Empresa (MIPYME) económica mundial

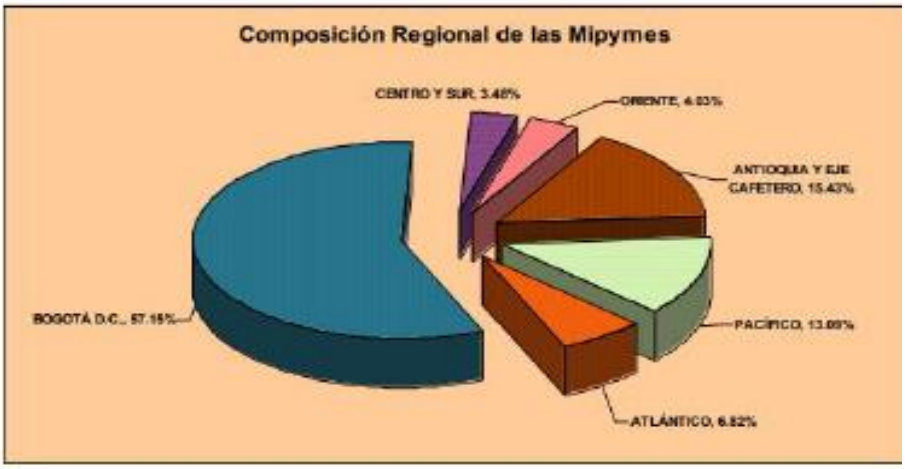
En América Latina juega un papel muy importante en la cohesión social, ya que contribuye significativamente a la generación de empleo, de ingresos, erradicación de la pobreza y dinamiza la actividad productiva de las economías locales. Adicionalmente, representan una cuota importante en el tejido empresarial de los países; así en el istmo centroamericano se estima que la MIPYME representa más del 90% de la estructura empresarial de la región; si bien es cierto que los estudios difieren en la estimación de la contribución al Producto Interno Bruto, se estima que en promedio contribuyen con el 20% del PIB y que, en algunos casos, esta contribución llega a alcanzar el 50%.

Otro aspecto relevante para considerar es que en países como los centroamericanos el mayor porcentaje de las empresas está orientado al mercado local, principalmente a actividades comerciales y en segundo lugar industriales. Según el Centro del Comercio Internacional (CCI), tan sólo entre un 5% y un 10% de las empresas se dedican a actividades de exportación; lo cual ubica a las MIPYME como una fuente de empresas a internacionalizar para que aprovechen los potenciales beneficios del mercado centroamericano como de los mercados internacionales, cuyo acceso se están facilitando con los procesos de negociación de acuerdos comerciales. Del contexto anterior se deduce que la MIPYME constituye un eje importante de desarrollo para las economías latinoamericanas, especialmente para las centroamericanas, por lo que el desarrollo de políticas, programas, instrumentos y herramientas innovadoras para su promoción son de vital importancia para mejorar la competitividad de las mismas.

Para el segmento de la mipymes, en cada uno de los grupos que las componen encontramos una estructura similar que va acomodándose de acuerdo con las capacidades empresariales y las necesidades de recursos para la actividad productiva; es así como en la medida en la que las empresas son de menores magnitudes, las actividades manufactureras o agropecuarias van perdiendo preponderancia en tanto que las actividades de servicios o comercio incrementan su participación.

Distribución Regional

Al revisar la muestra por domicilio social, la concentración de las mipymes alrededor de los grandes centros urbanos permanece, destacándose Bogotá D.C. como el principal polo de desarrollo; sin embargo, en las otras regiones del país también encontramos puntos de establecimiento significativos para este tipo de empresas (Medellín en región antioqueña, Cali al occidente, Barranquilla en la costa atlántica, y otros) La composición regional de las mipymes en Colombia guarda semejanza con el comportamiento observado en otros países Latinoamericanos donde prevalece también una marcada influencia de los grandes centros urbanos. Como mencionamos Bogotá D.C. es la región con mayor incidencia dentro de los resultados obtenidos, con una participación de 57.15% del total de la muestra promedio. Por porcentaje de participación individual por departamentos, le siguen Antioquia con 12.13%, Valle con 12.11% y Atlántico con 4.31%, los otros departamentos tienen participaciones por debajo de 2.3% haciéndolos poco influyentes dentro de los datos agregados finales. Por tal razón, los departamentos fueron agrupados en 6 regiones que por jerarquía de participación quedan ubicadas así: Bogotá D.C. 57.15%, Antioquia y Eje Cafetero 15.43%, Pacífico 13.09%, Atlántico 6.82%, Oriente 4.03% y Centro y Sur 3.48%.



El segmento mipyme ha tenido durante los últimos tres años un comportamiento uniforme, de crecimiento y mejoramiento de su estructura de deuda y capacidad de financiamiento, sin embargo, los buenos resultados observados son promovidos fundamentalmente por el grupo de las medianas empresas, que por sus dimensiones guarda grandes similitudes con el grupo de las grandes empresas y mimetiza los resultados de empresas más pequeñas. Las medianas y pequeñas empresas tienen un nivel de endeudamiento moderado que oscila entre el 45% y el 51%; sin embargo, las microempresas tienen patrimonio negativo, es decir, los pasivos son mayores a los activos. 26 específicamente hablando las medianas empresas han obtenido resultados positivos pero los márgenes de rentabilidad son muy bajos todavía y el endeudamiento está muy concentrado en el corto plazo. Observamos una disminución en la participación del sector financiero dentro de los pasivos societarios, reduciendo la capacidad de circulación de recursos orientados hacia el fortalecimiento empresarial. Los márgenes operacional y neto han estado entre el 1% y el 3%, tienen el 82% del endeudamiento en el corto plazo y concentran el 22% del endeudamiento en el sector financiero.

Las pequeñas sociedades por su parte equivalen al grupo de tránsito de las dificultades a los beneficios, puesto que sus resultados a pesar de ser cercanos a los de las empresas medianas, son negativos. Dentro de este grupo fue observada una mejoría durante los tres años de estudio, particularmente para el tercero, cuando en términos de rentabilidad se acercaron al equilibrio, es decir a no registrar utilidad, pero tampoco pérdida. El endeudamiento fue del 51%, los márgenes operacionales y neto, aunque negativos pasaron de -8% en el año 2002 a -1% en el año 2004. Finalmente, las microempresas han sido ampliamente destacadas como el grupo de mayor riesgo dentro del segmento mipyme, con resultados negativos y estructuras sobredimensionadas (atendiendo los indicadores evaluados). La tendencia general observada en este grupo difiere del impulso perceptible en los otros grupos, lo que obliga a prestar mayor atención dentro de las fallas organizacionales y las políticas de fomento y de apoyo que hay encaminada hacia este grupo.

Tienen patrimonio negativo, lo cual evidencia su elevado endeudamiento y los márgenes operacional y neto también son negativos y se deterioraron aún más entre los años 2019 y 2020. Las mipymes, evidencian dificultades, sobre todo en la medida que su tamaño es menor, pero la tendencia en conjunto es de mejoramiento y los resultados indican que es cada vez mayor el número de sociedades, que, perteneciendo a este segmento empresarial, están en buenas condiciones productivas. El esfuerzo debe enfocarse principalmente en las microempresas, que, a toda luz, son la única referencia realmente negativa del grupo mipyme.

Según las cifras de Confecámaras, el 98% de las empresas en Colombia pertenecen al segmento Mípyme y solamente el 2% son consideradas como grandes empresas. El 71% son microempresas, el 22% pequeñas y el 5% medianas empresas. Las Mípyme generan el 33% de las ventas y el 75% del empleo en el país. Las Mípyme desarrollan sus actividades en todos los sectores económicos. Donde menos participan es en la minería y en el sector manufacturero, por las 27 altas inversiones que se requieren. Allí la presencia de las grandes empresas es mayor. El 57% de las Mípyme tiene como domicilio a Bogotá, el 15% a Antioquia y el eje cafetero, el 13% a la zona del Pacífico que incluye al Departamento del Valle y su capital Cali y el 15% están ubicadas en el resto del país.

4. OBLIGACIONES ESPECIFICACIONES Y ESENCIALES A DESARROLLAR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

1. El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.

2. Hacer buen uso, a mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.

3. Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.

4. Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).

5. Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.

6. Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

7. Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.

8. Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

9. Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).

10. Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.

11. Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

12. Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.

13. Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar, debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.

14. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.

15. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras.

16. Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las

personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

17. Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.

18. Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades:

    - Planear y elaborar los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional, cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.
    - Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
    - Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
    - Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
    - Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
    - Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato. Siempre que el Nutricionista y/o ingeniero de alimentos o el Profesional del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (quien deberá cumplir con los mismos requisitos que el(a) Nutricionista y/o ingeniero de alimentos titular), quien en ese momento será el representante autorizado del contratista; esta ausencia no podrá ser mayor de veinticuatro (24) horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

19. Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.

20. Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.

21. Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.

22. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.

23. Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.

24. Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.

25. Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada.

26. Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista.

27. Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.

28. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.

29. Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.

30. Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.

31. Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

    De lunes a viernes
    Desayuno de 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
    Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
    Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

    Sábado
    Desayuno de 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
    Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
    Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Domingos y festivos
Desayuno de 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.

32. Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.

PORCIONES REQUERIDAS EN CADA MENÚ DIARIO, POR USUARIO, DE OBLIGATORIA APLICACIÓN CON LAS MINUTAS

1. 2 unidades de huevo de gallina tipo A.

2. Carne: Para cada usuario se deben servirse mínimo 70 gramos de carne de res magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) Carne de res (centro de pierna, Bola Negra, lomo ancho, cadera). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación

3. Mojarra: Para cada usuario se deben servir mínimo 200 gr. de mojarra ya preparada. (deben pesar en crudo mínimo 300 gr.)

4. Leche pasteurizada Para café, chocolate, té o coladas: 130cc.

5. Pollo se tomará de pollo de 3 libras, de los cuales se sacarán ocho presas por pollo, o se servirán porciones de 80 grs., (ya preparadas), de carne magra de pollo deshuesado. Las presas del pollo deben se pechuga muslo, contra muslo). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación.

6. Fruta se exige cuatro clases de fruta a la semana. En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano.

7. Complementos como papa, yuca, papa criolla, plátano, se servirán 80 gramos.

8. Alimentos base para preparar sopas, ejemplo: colí, pasta, cebada, plátano, yuca, papa, etc., 45 gramos sin cáscara, por persona.

9. Alimentos base para preparar sopas como: avena, ruyas cuchuco, mute, pasta harina, 20 gramos/persona.

10. Principios de verdura 100 gramos de verdura fresca y para ensalada 70 grs.

11. Leguminosas secas como: fríjol, lenteja, arveja, de primera calidad- 100 grs. cocido.

12. Maíz para mazamorra, 100 gramos, en cocción, por persona.

13. Postre 25 gramos por persona.

14. Arroz, entero de buena calidad, (grano no partido en crudo. - 120 grs. Cocido por persona.)

15. Chocolate, 2 pastillas para tres usuarios.

16. Queso para desayuno, 40 gramos de queso fresco por persona.

17. Arepa desayuno, 1 unidad de 50 gramos.

18. Pan, 1 unidad de 50 gramos por persona.

19. Ensalada rusa, 120 gramos por persona.

20. Ensalada de frutas o fruta entera, 100 gramos por persona.

21. Hamburguesa: La carne se prepara con carne molida magra, huevo, miga de pan, y condimentos naturales. pan tipo hamburguesa 80 gramos, tomate milano 30 gramos, margarina 10 gramos, por persona, carne hamburguesa 80 gr por persona.

22. Salchicha: 40 grs. por persona.

23. Carne fría ensalada: 20 grs. por usuario.

24. La sopa del día se servirá como mínimo 300 gr. por persona.

25. Bagre: Fresco 80 gr. ya cocido por persona.

26. Bebida: Jugo de fruta natural se servirán 300 cc por persona.

Aun cuando no es un alimento, la servilleta (2 unidades por persona), se deberán entregar con los cubiertos, de tamaño cafetería (completa) y palillo. Los cubiertos deben ser entregados en empaque por juego.

GUÍA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CONTEMPLADOS EN LA MINUTA

1. Disponer de cuatro clases de frutas para la semana, eligiendo aquellas que se encuentran en cosecha, las cuales se deberán rotar diaria y semanalmente y ofrecer en cada servicio opciones diferentes. No se deberá ofrecer patilla.

2. La preparación de huevos en perico debe hacerse con cebolla larga y tomate, de manera que se note la diferencia con la preparación en tortilla.

3. No utilizar harina de trigo, ni fécula de maíz para espesar sopas, fríjol, arveja seca, lenteja o huevos.

4. Las verduras guisadas con habichuela, zanahoria y arveja verde, deben llevar los siguientes condimentos: leche, margarina, cebolla larga finamente picada, tomates y ajos.

5. Para las verduras que llevan mayonesa en su preparación, se calcula una cucharada rasa sopera por usuario.

6. La ensalada rusa debe llevar en su preparación: papa partida en cuadros pequeños, arveja verde, habichuela, zanahoria, cebolla cabezona picada, carne fría y mayonesa. Debe pesar 120 grs. Al servir.

7. La papa en chupe debe llevar en su preparación papa partida en cuadro, leche y guiso a base de margarina, cebolla, tomate y ajo. Debe pesar 80 grs. Al servir.

8. Cuando se pide maduro melado se debe preparar primero el melado con suficiente panela y luego agregar el maduro para que melé. Debe pesar 80 grs. Al servir.

9. Los espaguetis se deben preparar a base de guiso, leche, margarina y caldo. Debe pesar 100 grs. al servir.

10. Utilizar aceite de origen vegetal para preparar los alimentos fritos.

11. Las ensaladas crudas deben servirse con aderezos y desinfectadas con productos que no afecten la salud del consumidor.

12. Para suministrar por cada usuario, porciones de carne mínimo 70 gramos ya preparada, se deben efectuar cortes de carne en crudo de aproximadamente 100 gramos.

13. Ajiaco, ingredientes: Papa pastusa, papa sabanera, papa criolla, arveja verde, mazorca y guascas.

14. Huevos pericos: 2 huevos tipo A, aceite, cebolla y tomate finamente picados.

15. Para los huevos revueltos con salchicha, se deberá servir por usuario en proporción 1.5 huevos tipo A y una salchicha de 50 gr.

16. El caldo de carne del desayuno debe llevar 50 gr. de carne cocida por porción.

17. El caldo de costilla, deberá llevar costilla o hueso carnudo, donde la porción de la carne deberá pesar 50 grs.

18. La Changua debe llevar: Papa, leche 30 cc por porción, un huevo por porción, el cual se cocinará aparte en agua y se pondrá en cada plato.

19. Adicionar a todas las sopas, a excepción del sancocho, verduras como arveja verde, habichuela, zanahoria y espinaca.

20. El tomate en tajadas rojo o verde debe ser milano

21. La crema de verduras debe prepararse con 50 gr. de verdura por porción y papa.

22. Para guisar los espaguetis: Leche, margarina, caldo de cubo, guiso; los espaguetis con salchicha, adicionar 20 gr. de salchicha por porción.

23. En la bandeja paisa, el chorizo debe pesar 30 grs. y servirlo asado, la carne molida 30 grs., un huevo tipo A, y un chicharrón que en crudo pese 40 grs. Se servirá el fríjol en plato sopero aparte.

24. La salsa de champiñones para pollo o carne, debe ser de 15 gr. de base de salsa por usuario.

25. El repollo y lechuga de las ensaladas, debe ir finamente picado.

26. La preparación de la hamburguesa, debe hacerse con carne molida magra, huevo, miga de pan, condimentos naturales.

27. No incluir el corazón de la piña en la ensalada de repollo y piña.

28. Las verduras (para servirlas crudas) deben ser pasadas por agua hirviendo y sal.

29. La sopa minestrón lleva como base: fríjol verde, arveja verde, zanahoria, habichuela, repollo y espinaca.

30. El jugo debe ir siempre preparado en agua tratada, 60 gramos de fruta por porción. Se debe disponer de 3 clases de jugo en los servicios de almuerzo y comida. Se suministrará sólo bebidas naturales.

31. La sopa de mondongo llevara 50 gr. de callo por persona, ya cosido. Ese día la carne de res tendrá un peso de 50 gr. servida. Se deberá servir por separado las carnes del mondongo.

32. El pollo Rotty, es un pollo horneado, previamente adobado con pimentón, cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo y perejil.

33. En la mazamorra se servirá en plato hondo.

34. El pollo broaster previamente adobado con cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo, pimentón y apio. Luego se pasa por miga de pan y se sofríe.

35. Para el bistec se utilizará un huevo tipo A y una Patacona de 40 grs., la carne será 50 grs., ya preparada.

36. Salsa bolognesa: se prepara la salsa con tomate, pasta de tomate, cebolla cabezona, pimentón, apio, tomillo, laurel. A esto se agrega la carne molida (la cual se molerá en el mismo restaurante) y se deja conservar a fuego lento.

37. La carne en goulash, se pica en trozos pequeños la carne, se mezcla con verdura pequeña finamente picada (zanahoria, habichuela, arbeja), a esto se adiciona la salsa, la cual fue preparada con tomate, cebolla cabezona, ajo, pimentón, apio, laurel, tomillo. Se deja conservar a fuego lento.

38. El goulash se servirá separada la carne de la verdura, así: 70 grs. de carne y 40 grs. de verdura.

39. Las Torrejas de maíz tendrán un peso de 80 grs.

40. **Complemento nutricional:** porción de 200 mm de colada de avena, para la elaboración del producto, como mínimo este debe estar compuesto por 100 mm de leche entera y 100 mm de agua, podrá ser endulzada con panela o azúcar, saborizada con canela y servida fría en vasos de 200 mm. La galleta de soda acompañante deberá pesar como mínimo 15 gramos.

Los días sábados, la comida que corresponda, se cambiara por los siguientes menús, las cuales se rotaran cada ocho días:

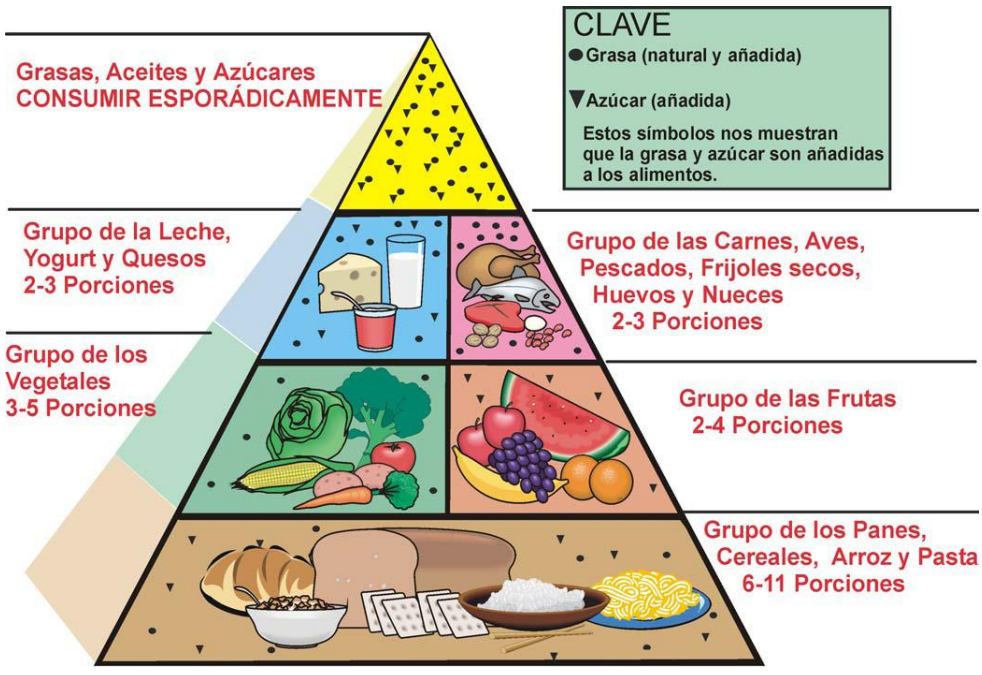
1. Tamal: el cual pesara 300 grs. sin hojas, con un contenido de carne 70grs. y acompañado con pan, arepa y bebida jugo natural.
2. Pollo ¼: se servirá de un pollo de 3 lbs. porcionado en cuatro, acompañado con arepa, papa y jugo natural.
3. Carne Asada: tendrá un peso de 250 grs. en crudo y 180 grs. ya asada, se servirá con arepa, papa y jugo natural.

ANALISIS Y APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO

SENA: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA – ESPINAL (TOLIMA).

Análisis de Menús por tiempo de comida en desayuno, almuerzo y cena, con aportes calóricos y macronutrientes promedios conforme a la taza metabólica basal de hombre y mujer

PIRAMIDE NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS



POBLACIÓN: Estudiantes del centro agropecuario la granja del SENA en Espinal (Tolima).

EDAD PROMEDIO: 18 – 25 Años.

VARIABLES: Análisis sobre población sana, con actividad física alta y temperatura ambiente alta (34°C aprox).

Método a emplear: Harris Benedict

Fórmulas utilizadas:

HOMBRES TMB= (10 x peso de Kg) + (6,25 x altura en cm) – (5 x edad en años) + 5

MUJERES TMB= (10 x peso en kg) + (6,25 x altura en cm) – (5 x edad en años) – 161

Poco o ningún ejercicio	TMB x 1,2
Ejercicio ligero (1-3 días semana)	TMB x 1,375
Ejercicio moderado (3-5 días semana)	TMB x 1,55
Ejercicio fuerte (6-7 días semana)	TMB x 1,725
Ejercicio muy fuerte (2 veces al día, entrenamientos muy duros)	TMB x 1,9

El grupo poblacional objeto según la tabla de taza metabólica basal, empleada para calcular el requerimiento mínimo promedio de calorías requeridas para el funcionamiento orgánico adecuado, nos indica que:

Estudiantes Hombres 3.302 kilo calorías por día. (Según edad, talla y peso promedio)

Estudiantes Mujeres 2.994 kilo calorías por día. (Según edad, talla y peso promedio)

Nota: los estudios sugieren que en Colombia un adulto promedio con actividad física mínima requiere si es hombre 2.500 kilocalorías y en el caso de la mujer 2.200 kilocalorías.

A las proporciones anteriormente citadas referente a kilocalorías requeridas por día, y con base en el análisis de actividad física adicional que sufren los estudiantes, conforme a la taza metabólica basal hombre y mujer, se presenta el aporte promedio de los menús en los tres tiempos de comida:

1. **APORTE CALORICO PROMEDIO POR MENÚ:**
   - ✓ Menú desayuno: de 1.200 Calorías promedio por ración.
   - ✓ Menú almuerzo o cena: de 2.000 Calorías promedio por ración.
2. **MACRONUTIRNTES PROMEDIO:**
   - ✓ **Proteínas:** 15 – 20 %

- ✓ **Grasas:** 15 – 20 %
- ✓ **Carbohidratos:** 55 – 60 %

El presente análisis es una aproximación técnica, con base en la actividad física promedio analizada desde las actividades ejecutadas por los estudiantes, el tiempo de exposición, hombres y mujeres sanos y conforme a la edad promedio encontrada.

Tomados desde la base de gramaje de cada Menú, pueden tener pequeñas variaciones hacia arriba o hacia abajo según el tipo de alimento. La aproximación es fundamental para cumplir el requerimiento Nutricional con base en la actividad física de los estudiantes, y así poder cumplir o reponer a cabalidad con la función metabólica.

BMR o TMB (tasa metabólica basal).

NEAT o TNAE (termogénesis no asociada al ejercicio).

EAT o TAEF (termogénesis asociada al ejercicio físico).

TEF o ETC (efecto térmico de la comida).

TDEE o GET (gasto energético total diario).

Los anteriores porcentajes se analizaron con base en los siguientes criterios:

- ✓ Edad y sexo (los hombres suelen necesitar más que las mujeres)
- ✓ Peso total y masa magra (más masa magra, mayor gasto)
- ✓ Estado fisiológico (enfermo o herido, embarazada, en fase de crecimiento, durante un ciclo de esteroides)
- ✓ Hormonas (niveles de la tiroides y la hormona de crecimiento)
- ✓ Nivel de ejercicio (más actividad, mayor gasto) Actividad diaria (más actividad, mayor gasto)
- ✓ Dieta (ingesta de macronutrientes)

Teniendo en cuenta poblaciones sanas y promediadas conforme al estudio realizado.

- NOTA ACLARATORIA IMPORTANTE:

Los aportes calóricos analizados y ejecutados en los diferentes menús son casi los que requiere un adulto promedio en un día según la relación siguiente:

Calorías necesarias por día:

- Hombre: entre 2.000 a 2.500 Kcal. /día.
- Mujer: entre 1.500 a 2.000 Kcal. /día.

- **Fuente electrónica: http://www.natursan.net/calorias-necesarias-por-dia/**

Los porcentajes calóricos por Menú se plantean así debido a la actividad física moderada (Alta) derivada de las tareas en campo, el tiempo de exposición y las altas temperaturas de la zona, lo cual requiere, una recuperación rápida de calorías pérdidas o empleadas por dicha actividad física.

Análisis realizado por:

Maria Paula Ardila Gomez
Nutricionista Dietista
Pontificia Universidad Javeriana
Matricula Profesional No. MND 04473 de 26/04/2013.

CICLO DE MENUS				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 1		**MENU DIA 2**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Albondigas Criollas	Caldo de papa con carne	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)
BEBIDA CALIENTE	Chocolate en leche	Café con leche	Avena en leche	Café con leche
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa/pan	Arepa/Pan Blanco	Pan blanco con queso	Arepa/pan
JUGO DE FRUTA	Jugo de Lulo		Jugo de Naranja	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 1		**MENU DIA 2**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Cuchuco de trigo	Crema de maiz	Ajiaco Santafereño	Crema de cebolla puerro
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	/	/	Lentejas
VERDURA (cruda o cocida)	/	Vegetales salteados	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo Apanado	Pollo	Carne de res asada

CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de Platano maduro	Yuca dorada	Patacon	Papa salada con mayonesa
Ensalada Cruda	Ensalada de lechuga , zanahoria y cebolla		Aguacate	Ensalada de repollo morado, tomate y cebolla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Banano		Manzana	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 1		**MENU DIA 2**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de Avena	Crema de Pollo	Sopa de tornillos	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Frijol blanco	/	/	/
VERDURA (cruda o cocida)	/	Rodajas de tomate con cilantro	Espaguetis criollos	Pepino con huevo
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en Goulash	Arroz con pollo	Filete de pescado apanado	Pollo al horno
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz con perejil	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Chips de papa	Yuca frita	Tajadas de platano maduro
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 3		**MENU DIA 4**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Carne sudada	Caldo de pollo	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	
BEBIDA CALIENTE	Agua de panela con leche	Avena en leche	Chocolate en leche	Avena en leche
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa y pan	Arepa y pan	Pan de hamburguesa	Arepa y pan
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 3		**MENU DIA 4**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sancocho de pollo	Crema de ahuyama	Sopa de Arroz	Crema de apio
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Tallarines en salsa	Frijol	/

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo en salsa criolla	Hamburguesa de res	Carne asada	Carne de cerdo en julianas en salsa oriental
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con cilantro	Arroz Blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa + yuca + Platano	Chips de papa	Platano maduro	Papa rustica
VERDURA (cruda o cocida)	Ensala de lechuga y tomate		Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	
VERDURA (cocida)	/		/	Verduras a la jardinera
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 3		**MENU DIA 4**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de masitas	Crema de espinaca	Sopa de lentejas	Crema de tomate con fosforitos
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Arveja amarilla	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne desmechada guisada	Albondigas de pollo	Hamburguesa de res	Arroz chino
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con pimenton	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	/	Patacon verde	Papa dorada	Papa a la francesa

VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada rusa (arveja verde, zanahoria, habichuela, papa y mayonesa)	/
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta	Jugo de fruta

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 5		**MENU DIA 6**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha	Carne en bistec	Carne de hamburguesa
CEREAL (arroz)		Arroz	Arroz	
ENERGETICOS-HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa y pan	Arepa y pan	Arepa y pan	Arepa y pan
BEBIDA CALIENTE	Café con leche	Agua de panela con canela y clavos	Chocolate en leche	Cocoa en leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 5		**MENU DIA 6**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de guineo	Crema de champiñones	Sopa de fideos	Crema de zanahoria
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Frijol blanco	Lentejas	

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo al horno	Pescado apanado	Fricase de pollo	Carne molida
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con cebollin	Arroz al curry	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Platano melao	Chips de papa	Papa criolla dorada	Deditos de yuca frita
VERDURA (cocida)	Habichuelas en crema blanca	/	/	Calabacin al queso en salsa blanca
VERDURA (cruda)	Ensalada verde	Ensalada de tomate, lechuga y cebolla	Zanahoria y zuchinis encurtidos	Ensalada de lechuga batavia, maiz tierno y tomate
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 5		**MENU DIA 6**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de verduras casera	Crema de acelga	Sopa de 4 granos	Crema de Choclo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Frijol blanco	/

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Rollo de carne de res en salsa de vino	Cerdo Hungaro	Carne de res asada	Pollo en vinagre balsamico
CEREAL (arroz)	Arroz con arveja verde y zanahoria	Arroz con ajonjoli	Arroz blanco	Arroz con maiz
ENERGETICOS- HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pure de papa	Maduro al horno	Yuca guisada	Moneditas de platano
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL

MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 7		**MENU DIA 8**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito	Ensalada de Frutas con queso	Caldo de huevo con papa
CEREAL (arroz)	Arroz		/	Arroz
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Buñuelo y arepa	Arepa y pan	Galletas	Arepa y pan
BEBIDA CALIENTE	Café con leche	Cocoa en leche	Avena en leche	Chocolate en leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 7		**MENU DIA 8**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**

SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa Carmelita	Crema de tomate	Sopa de durena	Crema oriental
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Arveja amarilla en salsa criolla	Frijol	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de res a la plancha	Carne de cerdo en salsa BBQ	Rollo de carne de res	Pollo en salsa soya
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz con ajonjoli	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chorriada	Moneditas de platano	Pure de papa	Chips de papa
VERDURA (cruda)	Ensalada de pepino , zanahoriay cebolla morada		Ensalada de lechuga batavia, cebolla morada y aguacate	
VERDURA (cruda o cocida)	Poteca de ahuyama	/	/	Verduras calientes
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 7		**MENU DIA 8**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de champiñones	Sopa de minestrone	Crema de ahuyama	Sopa de arroz
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	/	

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Steak a la colombiana	Arroz atollado	Carne asada
CEREAL (arroz)		Arroz con paprika		Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		Yuca cocida	Tajadas de platano maduro	Patacon
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 9		**MENU DIA 10**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Tamal	Huevos pericos	Caldo de papa con carne	Changua
CEREAL (arroz)	/	Arroz blanco	Arroz blanco	/
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa y pan	Arepa y Pan rollo	Arepa y pan	Arepa y pan
BEBIDAS CALIENTES	Chocolate en leche	Agua de panela con clavos y canela	Cocoa en leche	café con leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 9		**MENU DIA 10**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Mazamorra chiquita	Crema de verduras	Sopa de frijoles	Sopa de guineo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Garbanzo	/		/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en salsa negra	Pescado en finas hierbas	Carne molida, mini chorizo y huevo	Alitas BBQ

CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz verde (espinacas)	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacon	Papa al vapor con perejil	Arepa y Platano maduro	Chips de papa
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada de aguacate con tomate y cebolla			
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 9		**MENU DIA 10**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de arroz	Crema de apio	Sopa de cebada	Crema de ahuyama
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arveja amarilla	/	/	Lentejas
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo al horno	Cerdo a la naranja	Carne encebollada	Pechuga de pollo asada
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajada de platano maduro	Yuca en salsa criolla	Patacon	Papa salada
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 11		**MENU DIA 12**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Sandwich de jamon y queso	Carne sudada	Huevos con maiz	Caldo de pollo con papa
CEREAL (arroz)		Arroz blanco	Arroz blanco	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)		Arepa	Pan rollo	Arepa
BEBIDA CALIENTE	colada de platano en leche	Agua de panela con clavos y panela	Café con leche	Chocolate en leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 11		**MENU DIA 12**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de fideos	Crema de esparragos	Mondongo	Sopa de conchitas
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arveja verde	/	/	Frijol cabeza negra
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de cerdo asada	Rollo de carne de res	Pollo sudado	Albondigon
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con ajonjoli	Arroz blanco	Arroz al curry

ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Croquetas de yuca	Moneditas de platano verde	Tajada de platano maduro	Chips de arracacha
VERDURA (cocida)	/	Calabaza con piña	Vegetales salteados en crema blanca	/
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada de espinaca, zanahoria, lechuga batavia		Ensalad de lechuga, croutones, queso y jamon y mango	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 11		**MENU DIA 12**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de ahuyama con queso	Crema de cebolla	Sopa campesina con maiz y verduras	Crema de cereales
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Fríjoles con papa en cuadritos	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne molida	Hamburguesa de pescado con salsa tartara	Carne ranchera con maiz y salchichas)	Carne de cerdo a la plancha
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papitas criollas		Papa en cuadros con mayonesa y perejil	Croquetas de yuca
VERDURA (cocida)	/	/	/	Habichuela guisada
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 13		**MENU DIA 14**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Calentado de arroz con huevo perico	Carne en salsa criolla	Caldo de costilla	Huevos revueltos con maiz
CEREAL (arroz)		Arroz	Arroz blanco	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Tajadas de platano maduro y pan	Arepa y pan	Arepa y pan	Arepa y pan
BEBIDA CALIENTE	Café con leche	Agua de panela en leche	Cocoa en leche	Colada de maicena
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 13		**MENU DIA 14**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de pollo	Sopa de conchitas	Sopa de arracacha	Sopa de lentejas con salchichas
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	/	
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pechuga de pollo asada	Carne a la plancha	Carne sudada	Carne de hamburguesa
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	

ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Plátano maduro al horno con queso y bocadillo	yuca en salsa criolla	Plátano y yuca sudada	Papita criolla
VERDURA (cruda)	Ensalada Waldorf (lechuga, manzana verde, apio, uvas pasas y nueces		Ensalada zanahoria, lechuga, zuchinni amarillo y verde	
VERDURA (cocida)	/	Pepino guisado con maíz	/	/
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 13		**MENU DIA 14**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de espinaca con maíz	Crema de cebolla	Sopa de Verduras	Crema de espinacas con papas fosforito
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Garbanzos	/	/	Arveja Amarilla
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo broaster	Carne en salsa teriyaki	Albondigas Napolitanas	Carne criolla desmechada
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz Blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa en cascos	Pure de papa	Tallarines	Yuca frita
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 15		**MENU DIA 16**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Changua	Huevos revueltos con platano maduro	Huevos con chorizo	Caldo de papa con carne
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa y pan	Buñuelo y arepa	Arepa y pan	Arepa y pan
BEBIDA CALIENTE	Café con leche	Avena en leche	Chocolate en leche	Agua de panela
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 15		**MENU DIA 16**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de cebada perlada	Sancochito	Sopa de verduras	Crema de pollo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Frijol ojo	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pescado apanado	Carne de cerdo en salsa agridulce	Carne de res en salsa chimichurri	Alitas de pollo en miel mostaza
CEREAL (arroz)	Arroz al cilantro		Arroz blanco	

ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa en salsa blanca	Patacpn	Papa salada con mayonesa y paprika	Moneditas de platano
VERDURA (cocida)	/	Calabaza guisada	/	/
VERDURA (cruda o cocida)	Lechuga batavia, zanaohoria en julianas y tomate		Remolacha rayada, tomate y cebolla	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 15		**MENU DIA 16**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Consome de pollo con verduras	Crema de verduras	Sopa de fideos	Crema de ahuyama
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Garbanzos	/	/	Arveja verde
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de hamburguesa en salsa tartara	Pincho de pollo y cerdo	Arroz oriental	Pechuga de pollo al horno
CEREAL (arroz)	Arroz blanco			Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacones	Papitas criollas	Papa en cascos	Patacon
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 17		**MENU DIA 18**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos españoles (papa y salchichas)	Sandiwch de pollo	Caldo de pajarilla	Arepa rellena de carne
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan		Arepa y pan	Pan blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 17		**MENU DIA 18**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de fideos	Sopa de Frijol	Sopa de Avena	Sopa de Mute
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/		/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Sobrebarriga criolla	Carne de hamburgues a al horno	Albondigas en salsa BBQ	Pollo en salsa criolla
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz con ajonjoli	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chorriada	Yuca frita	Patacon	Platano y yuca en salsa criolla
VERDURA (cocida)	/	/	/	Habichuelas en salsa criolla

VERDURA (cruda)	Espinaca, lechuga , Fresas, Durazno y masmelows		Pepino, lechuga, maiz y zanahoria	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 17		**MENU DIA 18**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de maiz	Sopa de cereales	Crema de cebolla puerro	Sopa de guineo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	Lentejas	Arveja amarilla	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo al horno	Carne asada	Carne de hamburguesa de pescado	Carne de cerdo hawaiana
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Platano maduro al horno	Chips de papa	Moneditas de platano	Papita criolla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS - SENA ESPINAL				
MENU DESAYUNO				
	MENU DIA 19		**MENU DIA 20**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Sandwich de huevo	Higado en salsa criolla	Huevos Pericos	Calentado bogotano (con pasta, carne molida y papa)
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Arepa y pan	Arepa y Pan de yuca	Arepa y pan
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	MENU DIA 19		**MENU DIA 20**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de champiñones	Sopa de cuchuco	Sopa de Garbanzos con chorizo	Crema de tomate
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/		Frijol cabeza negra
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pastas con carne molida	Arroz con pollo	Pollo apanado	Carne desmechada con maiz
CEREAL (arroz)	Arroz con prapika		Arroz tigre (con fideos)	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Yuca cocinada	Tajadas de platano maduro	Chips de papa	Arepita frita
VERDURA (cocida)	/	/	/	Torta de espinacas

VERDURA (cruda)	Repollo morado , lechuga crespa, tomate y arveja		Repollo , apio , piña y uvas pasas	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	MENU DIA 19		**MENU DIA 20**	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de arroz	Crema de acelga	Sopa de letras	Sopa de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Lentejas con papa picada	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de hamburguesa	Pechuga de pollo asada	Carne en salsa de tomate con perejil	Goulash de pollo
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Chips de platano	Papa al horno	Platano maduro asado	Yuca en salsa criolla
VERDURA (cocida)	/	Poteca de ahuyama con arveja verde	/	/
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

JUGOS Y POSTRES	
JUGOS	POSTRES
Jugo de mora	Galletas capri
Jugo de lulo	Galleta sándwich con bocadillo
Limonada	Bombombum
Jugo de maracuya	Barriletes

Jugo de cholupa	Natilla
Jugo de Mandarina	Frunas
Limonada con panela	Masmellows
Jugo de piña	Frunas

Nutricionista que avala y diseña los menús



LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

EN ATENCIÓN A QUE

MARIA PAULA ARDILA GOMEZ

HA CURSADO TODOS LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD Y LAS DISPOSICIONES LEGALES PARA UN GRADO UNIVERSITARIO EN LA FACULTAD DE

CIENCIAS

LE OTORGA
EN NOMBRE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
Y POR AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
EL TÍTULO DE

NUTRICIONISTA DIETISTA

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y SELLAMOS ESTE DIPLOMA
NOSOTROS, EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD, LOS DECANOS Y EL SECRETARIO GENERAL
EXPEDIDO EN BOGOTÁ A LOS 21 DÍAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2013

RECTOR — SECRETARIO GENERAL

DECANO ACADÉMICO — DECANO DEL MEDIO UNIVERSITARIO

147373



REPUBLICA DE COLOMBIA

COMISION DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA
Ley 73 del 28 de Diciembre de 1979
MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA

Matricula No. MND 04473
Acta de aprobación N° 117 Fecha: 26/04/2013

ARDILA GOMEZ
MARIA PAULA
C.C. 1.136.880.601

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA