ANEXO TECNICO 2
CONFORMACIÓN DEL COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE, COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO PARA JORNADA ÚNICA

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS.

La materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes, y prevenir las enfermedades trasmitidas por estos; condiciones que se deben garantizar durante todas las etapas del proceso hasta su consumo final, para lo cual se tendrá como referente la Resolución 18858 de 2018 y las normas sanitarias vigentes en el marco de la autonomía y territorialidad; lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas del INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones, acorde con los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena en el marco de los dispuesto en el literal b del artículo 2º, literal a) del artículo 5º y el numeral 1 del artículo 7º de la Ley 21 de 1991.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE-CICLOS DE MENÚS.

El OPERADOR debe hacer entrega a cada comedor escolar del documento físico de ciclos de menús de mínimo de veinte (20) días por cada tipo y modalidad de atención del programa que se brinde en el respectivo comedor escolar, el que es elaborado por la profesional de nutrición y dietética de la entidad, y concertado dentro de los espacios con las autoridades indígenas, en los formatos establecidos por la entidad, para ser implementado en cada comedor escolar, el que contiene:

Planeación de ciclos de menús
Lista de intercambios
Guía de preparación
Calendario de funcionamiento de ciclos de menús

PARÁGRAFO PRIMERO: Garantizar durante todas las etapas del proceso la publicación de manera visible en cada comedor escolar los ciclos de menús elaborados por la entidad.

PARÁGRAFO SEGUNDO Hacer uso de la lista de intercambio y realizar cambios de menús solo en los casos contemplados en la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021. El operador debe solicitar por escrito mínimo con cinco (5) días de anticipación la autorización del intercambio a la supervisión del contrato.

PARÁGRAFO TERCERO: Para la implementación de los ciclos de menús, el operador debe hacer uso del formato del calendario de funcionamiento de ciclos de menús, elaborado por la entidad para el respectivo calendario escolar.

Gobernación del Cauca
Secretaría de Educación y Cultura

3. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO.

Educación Alimentos para Aprender PAE Gobernación del Cauca Secretaría de Educación y Cultura PAE Cauca	FR-SED-PAE-024
	VERSION 1
	07/12/2022

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS PARA PUEBLOS INDIGENAS - PAIP 2024

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE / RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	ETC CAUCA			MUNICPIO	
	RAIZAL	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	ROM	INDÍGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
GRUPO ÉTNICO				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE TOMATE EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE SUDADA ENCEBOLLADA	LENTEJAS GUISADAS	SOPA DE MAIZ CON VERDURAS	ESPAGUETI GUISADO CON HUEVO	FRIJOL ROJO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	MAIZ EN SOPA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA		EN JUGO	EN JUGO		EN JUGO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	ARVEJAS GUISADAS	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO	HUEVOS PERICOS	SOPA DE ARROZ CON VERDURAS	FRIJOL ROJO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	EN SOPA	ARROZ BLANCO
FRUTA	EN JUGO	EN JUGO			EN JUGO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE MANGO EN LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	GUISADO DE RES CON VERDURAS	FRIJOL ROJO GUISADO	SOPA DE MAÍZ CON VERDURAS	HUEVOS REVUELTOS	LENTEJAS GUISADA CON VERDURAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	****EN SOPA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA	EN JUGO	EN JUGO			EN JUGO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	FRIJOL ROJO GUISADO	POLLO GUISADA CON PAPA	SANCOCHO DE GUINEO	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA		EN JUGO	EN JUGO		EN JUGO
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			KAREN ZULEYMA PEREA ANCHICO		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	MND06923	

Gobernación del Cauca
Secretaría de Educación y Cultura

4. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO. COSTA PACIFICA

Educación Alimentos Aprender PAE Gobernación del Cauca Secretaría de Educación y Cultura PAE Cauca					FR-SED-PAE-024 VERSION 1 07/12/2022
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS PARA PUEBLOS INDIGENAS - PAIP 2024					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	
	RAIZAL	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
GRUPO ÉTNICO				**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEOS	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	**JUGO DE MANGO EN LECHE**	**JUGO DE GUAYABA EN LECHE**	**CHOCOLATE CON LECHE**	**JUGO DE TOMATE EN LECHE**
ALIMENTO PROTEÍCO	**SUDADO DE PESCADO**	**LENTEJAS GUISADAS**	**SOPA DE MAIZ CON VERDURAS**	**TORTA DE HUEVO CON ESPAGUETI**	**FRIJOL GUISADO**
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**MAIZ EN SOPA**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**
FRUTA		**EN JUGO**	**EN JUGO**		**EN JUGO**
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LÁCTEOS	**JUGO DE MORA EN LECHE**	**JUGO DE GUAYABA EN LECHE**	**COLADA DE AVENA CON LECHE**	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE**
ALIMENTO PROTEÍCO	**ARVEJAS GUISADAS**	**SUDADO DE PECHUGA DE POLLO**	**HUEVOS PERICOS**	**SOPA DE ARROZ CON VERDURAS**	**FRIJOL GUISADO**
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ CON FIDEOS**	**EN SOPA**	**ARROZ BLANCO**
FRUTA	**EN JUGO**	**EN JUGO**			**EN JUGO**
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	**SORBETE DE GUAYABA**	**JUGO DE MANGO EN LECHE**	**COLADA DE AVENA CON LECHE**	**CHOCOLATE CON LECHE**	**JUGO DE FRESA CON LECHE**
ALIMENTO PROTEÍCO	**GUISADO DE RES CON VERDURAS**	**FRIJOL GUISADO (BLANQUILLO)**	**SOPA DE MOTE CON VERDURAS**	**HUEVOS REVUELTOS**	**SOPA DE LENTEJAS CON VERDURAS**
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	******EN SOPA**	**ARROZ DE COCO**	**ARROZ BLANCO**
FRUTA	**EN JUGO**	**EN JUGO**			**EN JUGO**
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	**SORBETE DE AVENA**	**JUGO DE MORA EN LECHE**	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE**	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	**JUGO DE GUAYABA EN LECHE**
ALIMENTO PROTEÍCO	**HUEVOS PERICOS**	**FRIJOL GUISADO (BLANQUILLO)**	**CALDO DE PESCADO**	**SANCOCHO DE GUINEO/PLATAN O**	**LENTEJAS GUISADAS**
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**
FRUTA		**EN JUGO**	**EN JUGO**		**EN JUGO**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**KAREN ZULEYMA PEREA ANCHICO**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND06923**	

Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación
Correo: pae.educacion@cauca.gov.co
Teléfono: 8244201 EXT. 153 - 120

42 Motivos para avanzar

Gobernación del Cauca
Secretaría de Educación y Cultura

3.3. PLANEACIÓN DE CICLOS DE ENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA.

Educación · Alimentos Aprender · PAE · Gobernación del Cauca · PAE Cauca	FR-SED-PAE-010
	VERSION 1
	07/12/2022

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2024

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	ETC CAUCA			MUNICPIO	TODOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	ROM	INDÍGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
				X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
CREMAS O SOPAS		SOPA DE VERDURAS			SANCOCHO DE GUINEO
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES GUISADA	PECHUGA GUISADA	HUEVO PERICO	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELA
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS		FRIJOL GUISADO		
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	PAPA EN SOPA	PLATANO MADURO CALADO	PAPA FRITA	*** GUINEO Y PAPA EN SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLETA	*** EN SOPA	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA	*** HABICHUELA EN GUISO DE CARNE
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LACTEO	*** EN JUGO	*** EN JUGO			*** EN JUGO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
CREMAS O SOPAS	SOPA DE PASTAS			FRIJOL GUISADO	
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	PECHUGA SALTEADA	HUEVO EN TORTILLA	CARNE DE RES EN BISTECK
LECUMINOSA		LENTEJAS GUISADAS CON PAPA		*** EN SOPA	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	*** EN SOPA	PAPA COCINADA	PAPA GUISADA CON VERDURA (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	MADURO COCIDO	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y REPOLLO	ENSALADA DE REMOLACHA CON CEBOLLETA Y CILANTRO	*** CON LA PAPA	ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y TOMATE	GUISO DE ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
LÁCTEO	*** EN JUGO			*** EN JUGO	*** EN JUGO

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
CREMAS O SOPAS			SANCOCHO DE GUINEO	FRIJOL GUISADO	
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES SALTEADA	HUEVO EN TORTILLA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CERDO A LA PLANCHA	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO CON PAPA
LEGUMINOSA		LENTEJAS GUISADAS		*** EN SOPA	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS -DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	*** GUINEO Y PAPA EN SOPA	PLATANO MADURO COCIDO	***EN EL SUDADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	GUISO DE ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	HABICHUELA GUISADA	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO, TOMATE Y PEPINO

Gobernación del Cauca
Secretaría de Educación y Cultura

JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LÁCTEO	*** EN JUGO		*** EN JUGO		*** EN JUGO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO				SOPA DE VERDURAS
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	CARNE DE RES EN GOULASH	HUEVO PERICO	CARNE DE RES EN BISTECK	PECHUGA A LA PLANCHA SALTEADA
LEGUMINOSA			ARVEJAS GUISADAS	FRIJOL BLANCO GUISADO	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	*** EN SANCOCHO	PAPA CON GUISO (MANI O TOMATE)	TAJADAS DE MADURO	PLATANO MADURO CALADO	PAPA FRITA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CILANTRO	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE, REPOLLO Y CILANTRO	VERDURAS FRESCAS (REPOLLO, ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLETA)	RODAJAS DE TOMATE	*** EN SOPA
JUGO	JUGO DE FRESA EN LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO EN LECHE
LÁCTEO	*** EN JUGO		*** EN JUGO		*** EN JUGO
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			KAREN ZULEYMA PEREA ANCHICO		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	MND06923	

YENNY MELO CORTÉS
P.U Cobertura Educativa -Programa PAE

Proyectó: José Gregorio López Alarcón- Apoyo a la Coordinación PAE