ANEXO TECNICO 2

CONFORMACIÓN DEL COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE, RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO PARA JORNADA ÚNICA

1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS

El operador debe garantizar que la materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, cumpla 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 de conformidad a lo previsto en la Resolución 335 del 23 de diciembre 2021, sus anexos y las normas sanitarias vigentes; lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas expedidas por el INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones.

En la Etapa Preoperativa, el operador debe hacer entrega de la relación de marcas y presentaciones (unidad de medida) en el formato establecido por la entidad de los alimentos que cumplan con las características de calidad de acuerdo al anexo técnico de los lineamientos a utilizar en la ejecución del contrato, adjuntando las fichas técnicas de los alimentos y la consulta del registro sanitario que valida la vigencia del registro o notificación sanitaria para el caso de los productos de limpieza y/ desinfección, marcas y/o presentaciones que podrán ser aprobadas o no por la supervisión del contrato. El operador deberá incluir como mínimo 3 marcas de materias primas e insumos por producto para que tengan opciones de manejo y disponibilidad y evitar que al menos una de las tres propuestas quede aprobada para evitar posibles incumplimientos con las marcas aprobadas será con el operador iniciará la operación del programa.

PARÁGRAFO PRIMERO: El operador debe garantizar que la materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad, en caso de no cumplimiento de estas condiciones presentadas por el operador, la supervisión no hará el reconocimiento económico.

PARAGRAFO SEGUNDO: En los soportes de compra (facturas) de los bienes, deberá quedar registrada la unidad medida comercial (libra, gramos, kilogramo, centímetros cúbicos, litro), la variedad del alimento y la marca del producto comprado, de otra forma al no evidenciarse la información correspondiente podrá ser requerido para que subsane la situación dentro de los plazos establecidos para los planes de mejoramiento de otra forma no se hará el reconocimiento económico del bien o producto que no cumpla con esta condición.

PARAGRAFO TERCERO: Durante la ejecución si el operador por disponibilidad de materia prima necesita incluir una nueva marca de alimento o insumo, deberá remitir a la supervisión con 72 horas mínimo de anticipación la solicitud de inclusión para aprobación sin ser posible su distribución antes de la aprobación; las marcas que deberán corresponder a las distribuidas en las sedes educativas que serán objeto de verificación y seguimiento por la supervisión.

2. 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, conforme a los grados escolares como lo define en sus Anexos la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021: Prescolar, grados 1, 2, 3, grados 4 y 5, grados 6 a 9 y grados 10 y 11; ciclos de menús elaborados por la profesional de nutrición y dietética de la entidad, en los formatos establecidos ajustados a las necesidades y requerimientos nutricionales de la ETC Cauca, para ser implementado en cada comedor escolar, el que contiene:

- **Planeación de ciclos de menús**
- **Lista de intercambios**
- **Guía de preparación con pesos brutos del alimento de menús y que debe reflejar los pesos del análisis nutricional.**
- **Programación de Preparación Calendario de funcionamiento de ciclos de menús durante el calendario escolar**

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 Intercambios: Hacer uso de la lista de intercambio definida por la entidad conforme a las orientaciones de 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 por periodos de 20 días, intercambios que no podrán ser repetitivos en el tiempo, a excepción de aquellos que se dan como consecuencia de los tiempos de cosecha para los alimentos perecederos y que podrán ser modificados por la supervisión y notificados al operador por su nivel de aceptabilidad. La entidad no hará el reconocimiento económico del alimento o insumo cuando se evidencie que se entregaron otros diferentes a los aprobados.

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.

PARAGRAFO CUARTO: para la ración a suministrar el operador deberá entregar los alimentos en las unidades de medida establecidas aplicando factor de redondeo por encima a fin de cumplir con el aporte nutricional, la supervisión tazará el descuento sobre la cantidad de raciones afectadas por el incumplimiento en el aporte nutricional al no entregar las cantidades establecidas según el peso bruto en los análisis nutricionales de los ciclos menús por grupo de edad dado que se está afectando la cantidad y la calidad de la ración en la prestación del servicio.

PARAGRAFO QUINTO: Hacer uso de la lista de intercambio y realizar cambios de menús solo en los casos autorizados por la supervisión; número de intercambios permitidos en el periodo seis (6): tres (3) intercambios de frutas, dos de proteína animal, uno (1) de leguminosa, siempre y cuando sean de aceptación por la comunidad estudiantil.

PARAGRAFO SEXTO: El operador deberá desarrollar estrategias de información, educación y comunicación en cumplimiento de las 2130 del 30 de julio de 2021, articulando acciones que propendan por el acceso de la comunidad educativa a agua potable o segura en las instituciones educativas, fomentar y promover la alimentación saludable y balanceada y el consumo de frutas, verduras y demás productos de producción local en el entorno educativo; desarrollar y/o articular acciones pedagógicas dirigidas a la comunidad escolar sobre la alimentación balanceada y saludable; establecer estrategias informativas, pedagógicas y campañas educativas sobre la lectura de etiquetado nutricional. Para estas actividades el operador podrá apoyarse en la información que se encuentre disponible en plataformas digitales de las diferentes entidades, articulándose con las autoridades de salud local y/o departamental. El operador deberá presentar informes de las actividades desarrolladas describiendo las temáticas y adjuntando las evidencias en el informe de cada periodo de ejecución

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

3. PLANEACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS

A continuación, se presentan los ciclos de menús de las raciones preparadas en sitio y que cumplen con los aportes nutricionales de la Resolución 335 de 2021 para los complementos a entregar en las condiciones normales de operación; los complementos en sus diferentes modalidad podrán estar sujetos a ajustes y/o modificaciones por parte de la ETC o solicitudes realizadas por los operadores, de acuerdo a los niveles de aceptación por parte de los beneficiarios del programa, siempre cumpliendo con el aporte nutricional.

PREESCOLAR NO ESCOLARIZADO: Modelo o estrategia educativa flexible articulada al PEI de cada institución, que permiten atender a los niños en el nivel educativo de preescolar, dependiendo de las necesidades de cada región.

Gobernación del Cauca
Secretaría de Educación y Cultura

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

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MANANA - TARDE /RACION PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	CAUCA			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
2025					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	HUEVOS PERICOS	PECHUGA GUISADA	CARNE CERDO EN CUADRITOS	PASTA GUISADA CON HUEVO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	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	CHOCOLATE EN LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VERDURAS EN JULIANAS (ZANAHORIA , HABICHUELA)	LENTEJA GUISADA	PASTA GUISADA CON HUEVO	HUEVO PERICOS	FRIJOLES GUISADOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	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	CHOCOLATE EN LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	AGUA DE PANELA EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	LENTEJA GUISADA	GUISADO DE CERDO CON VERDURAS	TORTILLA DE HUEVO	FRIJOLES GUISADOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	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	COLADA DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	LENTEJA GUISADA	HUEVOS PERICOS	PASTA GUISADA CON HUEVO	FRIJOLES GUISADOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA				**** EN JUGO	**** EN JUGO
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA	Diana Isabel P.		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446	

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

Gobernación del Cauca
Secretaría de Educación y Cultura

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

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO. COSTA PACIFICA					
OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	CAUCA			MUNICIPIO	COSTA PACIFICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
2025					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	HUEVOS PERICOS	PECHUGA GUISADA	SUDADO DE PESCADO	PASTA GUISADA CON HUEVO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	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 MANGO EN LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VERDURAS EN JULIANAS (ZANAHORIA , HABICHUELA)	LENTEJA GUISADA	PASTA GUISADA CON HUEVO	HUEVO PERICOS	FRIJOLES GUISADOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	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	CHOCOLATE EN LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	AGUA DE PANELA EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	SUDADO DE PESCADO	LENTEJA GUISADA	CARNE CERDO EN CUADRITOS	TORTILLA DE HUEVO	FRIJOLES GUISADOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	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	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	SUDADO DE PESCADO	LENTEJA GUISADA	HUEVOS PERICOS	PASTA GUISADA CON HUEVO	FRIJOLES GUISADOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA				**** EN JUGO	**** EN JUGO
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA	Diana Isabel P.		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446	

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2025

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:	Todos los operadores				
DEPARTAMENTO	ETC CAUCA			MUNICPIO	ASIGNADOS EN EL CONTRATO
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 CRIOLLA FRITA	*** GUINEO Y PAPA EN SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	*** EN SOPA	ENSALADA DE REPOLLO , PEPINO , TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, PEPINO	*** HABICHUELA EN GUISO DE CARNE
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA	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 A LA ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	*** EN SOPA	PAPA COCINADA	PAPA GUISADA	MADURO COCIDO	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y REPOLLO	ENSALADA DE REMOLACHA CON CEBOLLETA Y	ENSALADA ROJA	ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y TOMATE	GUISO DE ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE TOMATE CON LECHE
LÁCTEO				*** 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 A LA PLANCHA	HUEVO EN TORTILLA	PECHUGA GUISADA	CERDO A LA PLANCHA	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO CON PAPA
LEGUMINOSA		LENTEJAS GUISADAS		*** EN SOPA	
CEREAL	ARROZ AMARILLO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO SALTADO	PAPA COCINADA	*** GUINEO Y PAPA EN SOPA	PLATANO MADURO COCIDO	CHIP DE YUCA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	GUISO DE ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	HABICHUELA GUISADA	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO, TOMATE Y
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO EN LECHE	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			LENTEJAS 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	VERDURAS FRESCAS (LECHUGA , ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLETA)	RODAJAS DE TOMATE	*** EN SOPA
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE
LÁCTEO	*** EN JUGO		*** EN JUGO		*** EN JUGO

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU		DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446

Gobernación del Cauca
Secretaría de Educación y Cultura

3.4. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÓN INDUSTRIALIZADA JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE.

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS 2025					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE /RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	CAUCA			MUNICPIO	TODOS LOS MUNICIPIOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	YOGURT	LECHE ENTERA	BEBIDA TIPO KUMIS	LECHE ENTERA	YOGURTH
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	PAN DULCE	PONQUE DE VAINILLA	PAN BLANCO	PAN QUESO
FRUTA	BANANO		MANGO		MANDARINA
AZUCARES Y DULCE		COCADA		GELATINA DE PATA	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	BEBIDA TIPO KUMIS	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	YOGURTH
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DULCE	PANDEBONO	PAN DE QUESO	PONQUE TIPO MANTECADA	PAN DULCE
FRUTA	NARANJA		BANANO		MANGO
AZUCARES Y DULCE		BOCADILLO VELEÑO		ROLLO DE MANJAR - LIBERAL	
SEMANA No. 3					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446	

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

3.5. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÓN INDUSTRIALIZADA PARA LA ATENCIÓN DE PREESCOLAR NO ESCOLARIIZADO

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS 2025					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE /RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	CAUCA			MUNICPIO	TODOS LOS MUNICIPIOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	YOGURT	LECHE ENTERA	BEBIDA TIPO KUMIS	LECHE ENTERA	YOGURTH
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	PAN DULCE	PONQUE DE VAINILLA	PAN BLANCO	PAN QUESO
FRUTA	BANANO		MANGO		MANDARINA
AZUCARES Y DULCE		COCADA		GELATINA DE PATA	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	BEBIDA TIPO KUMIS	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	YOGURTH
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DULCE	PANDEBONO	PAN DE QUESO	PONQUE TIPO MANTECADA	PAN DULCE
FRUTA	NARANJA		BANANO		MANGO
AZUCARES Y DULCE		BOCADILLO VELEÑO		ROLLO DE MANJAR - LIBERAL	
SEMANA No. 3					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA	Diana Isabel P.		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446	

DANIEL VALENCIA SÁNCHEZ
Profesional Universitaria -Programa PAE
Secretaría de Educación y Cultura del Cauca

Revisó: José Gregorio López Alarcón
Revisó Diana Isabel Peña Cabero