PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA PREPARADO EN SITIO

OPERADOR				AÑO	2022
DEPARTAMENTO	BOYACÁ			MUNICIPIO	Cubará
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		AFROCOLOMBIANO / PALENQUERO		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		ROOM		
	COMUNIDAD/PUEBLO INDÍGENA		INDÍGENA	Comunidad Uwa	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	Pablo VI				

SEMANA 1					
COMPONENTES	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	MALTEADA DE BOCADILLO CON LECHE	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	HUEVO REVUELTO		PECHUGA A LA PLANCHA	SOPA DE TOSTADO CON CARNE DE RES PICADA	
CEREAL ACOMPAÑANTE	TAJADAS DE PLÁTANO	AREPA DE MAÍZ	PLÁTANO VERDE COCIDO	PAPA CON OCUMO COCINADO EN SOPA	MOGOLLA CON MARGARINA
FRUTA		FRUTA ENTERA			FRUTA ENTERA
SEMANA 2					
COMPONENTES	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
BEBIDA CON LECHE	CALDO DE PAPA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE VAINILLA CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	HUEVO EN EL CALDO	PECHUGA A LA PLANCHA		QUESO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA COCIDA EN EL CALDO CON TOSTADA	AREPUELA	PLÁTANO MADURO COCINADO	MOGOLLA	YUCA DORADA
FRUTA			FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA

SEMANA 3					
COMPONENTES	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	AVENA CON LECHE	MALTEADA DE BOCADILLO CON LECHE	CALDO CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	PECHUGA A LA PLANCHA		SOPA DE TOSTADO CON CARNE DE RES PICADA		HUEVO COCIDO EN EL CALDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA GUISADA CON OCUMO	AREPA DE HARINA DE TRIGO	PAPA COCIDA EN SOPA	PAN BLANCO CON MARGARINA	AREPA DE MAÍZ
FRUTA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA	
SEMANA 4					
COMPONENTES	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	SOPA DE TOSTADO CON CARNE DE RE		HUEVO REVUELTO		PECHUGA A LA PLANCHA
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA COCIDA EN SOPA	AREPUELA	MOGOLLA CON MARGARINA	TAJADAS DE PLÁTANO	CALADO CON MARGARINA
FRUTA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA	

Notas:

Resolución 18858 de 2018, numeral 11.1 Planeación de Menús:

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la autoridad indígena e informar y dejar copia de dicha autorización en el establecimiento educativo donde se aplicaría el cambio.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se puede intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios dentro del mismo grupo de alimentos. Los intercambios deben de ser aprobados y soportados por escrito, por parte de la autoridad indígena.

* En caso en que haya un festivo y al día siguiente el menú indique preparación de leguminosa (fríjol, lenteja, garbanzo, arveja seca), éste alimento se puede intercambiar por otro de la misma semana.

** Las frutas se pueden intercambiar teniendo en cuenta aquellas que se encuentren de cosecha en la región.

*** Solo se permite el suministro de pechuga sin piel y sin hueso a los Titulares de Derecho del programa.

****Está permitido el uso de alimentos autóctonos y tradicionales tales como el ortigo, el ocumo, el platanillo, la bagala, entre otros, que respetan los hábitos alimentarios y fomentan el rescate de las tradiciones de la Comunidad Uwa, estos se incluirán según disponibilidad y época de cosecha.

NOMBRES DE LAS NUTRICIONISTAS - DIETISTAS	CLAUDIA MARITZA BONILLA SOCADAGUI - SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO		
FIRMAS		MATRICULAS PROFESIONALES	MND 00225 - MND 07663

FEBRERO DE 2022