PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE 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	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	MALTEADA DE BOCADILLO CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO		PECHUGA PICADA EN LA SOPA	HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES A LA PLANCHA
CEREAL ACOMPAÑANTE	YUCA FRITA	SOPA DE TOSTADO	AREPA DE HARINA DE TRIGO	PATACONES	ARROZ TIGRE
FRUTA	FRUTA ENTERA			FRUTA ENTERA	

SEMANA 2

COMPONENTES	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE VAINILLA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	LENTEJAS		CARNE DE RES PICADA EN LA SOPA		PECHUGA ASADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	PAPA DORADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	YUCA GUISADA	AREPA DE HARINA DE MAÍZ
FRUTA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA	

SEMANA 3					
COMPONENTES	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	MALTEADA DE BOCADILLO CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO		GARBANZO	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE RES ASADA	
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE TRIGO	ARROZ BLANCO	PLÁTANO COCINADO	YUCA FRITA	PAPA CON OCUMO
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA
SEMANA 4					
COMPONENTES	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE VAINILLA CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO
ALIMENTO PROTÉICO	PECHUGA A LA PLANCHA			CARNE DE RES EN LA SOPA	HUEVO REVUELTO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUELA	TAJADAS DE PLÁTANO	ESPAGUETTI SUDADO	SOPA DE TOSTADO	ARROZ TIGRE
FRUTA		FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA		

Notas:

Resolución 18858 de 2018, numeral 11.1 Planeación de Menús:

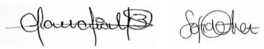
- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la autoridad indígena e informar y dejar copia de dicha autorización en el establecimiento educativo donde se aplicaría el cambio.
- En la situación en que no haya disponibilidad 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