



### PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO PAIP RESGUARDO INDÍGENA MAGUARE 2026

El Plan Alimentario Indígena Propio PAIP es la “Estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, Tiene como objetivo principal de PAEPI es contribuir al acceso con permanencia de los NNAJ indígenas, a través de la entrega de un complemento alimenticio que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación (Ministerio de Educación Nacional, 2018) así mismo está estipulado en la Resolución No. 18858 de 2018, por medio de la cual se expiden los lineamientos técnico administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar PAE para pueblos indígenas.

Identificación del Resguardo:

NOMBRE DEL RESGUARDO	PUEBLO INDIGENA/ LENGUA	COMUNIDADES	NOVEDADES	POBLACION TOTAL	NUMERO DE FAMILIAS	AÑO CENSO	NUMERO DE COMUNIDADES
Maguare	Uitoto, bora y tatuyo	Uitoto Fe+raia+	Reconocida	107	30	2025	1

Fuente: Cabildo Resguardo Indígena Maguaré

Número de estudiantes con matrícula oficial registrados en SIMAT:

#	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	LUGAR DE RESIDENCIA
1	1127362445	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
2	1125848778	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
3	1123180353	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
4	1120046334	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
5	1119584704	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
6	1125473708	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
7	1029962832	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
8	1123180650	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
9	1029965150	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
10	1120046591	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
11	1122932195	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
12	1123443053	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
13	1029966511	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
14	1120046867	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
15	1120046905	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
16	1029967214	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
17	1120046900	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER





18	1123445654	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
19	1121958504	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
20	1120047061	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
21	1120047017	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
22	1123449935	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
23	1123451837	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
24	1029381901	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
25	1120047255	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER
26	1121975756	LA UNIDAD EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO	BELLO NACER

Fuente: SIMAT corte del 17/10/2025.

El operador PAE indígena o, en su defecto, el operador externo tendrá que vincular el número de dinamizadores auxiliares de alimentos según la "Relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Olla Comunitaria", establecida en los lineamientos de la resolución 18858 de 2018.

**a. Conjunto de veinte (20) menús variados, completos y pertinentes para la prestación del servicio:**

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Pescado guisado	Pescado frito	Carne de la región	Tortilla de huevo
				Lentejas	Arvejas guisadas
CEREALES	Arroz blanco	Espaguetis	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz blanco
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Casabe	Fariña	Casabe	Casabe	
	Deditos de harina de trigo con queso	Tajadas de maduro	Cascos de papa fritos	Yuca frita	Hojaldras de harina de trigo con queso
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Ensalada de cebolla, tomate y habichuela	Tomate en rodajas	Zanahoria rallada	Poteca de ahuyama	Ensalada de lechuga y zanahoria
BEBIDA	Jugo de maracuyá	Jugo de mora	Jugo de guayaba	Jugo de mango	Aguapanela de limón

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	Carne de la región	Huevo frito	Pescado guisado	Pollo guisado	Pescado guisado
	Lentejas	Frijol			
CEREALES	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con pimentón	Espaguetis	Arroz con zanahoria
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Casabe	Fariña	Casabe	Casabe	
	Plátano maduro cocinado	Deditos de harina de trigo y queso	Patacón	Papa a la francesa	Yuca frita





<b>ENSALADA O VERDURA CALIENTE</b>	Ensalada de tomate, cebolla y habichuela	Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate	Ensalada de repollo y zanahoria	Tomate en rodajas	Calabaza guisada
<b>BEBIDA</b>	Jugo de mango con leche	Jugo de naranja	Jugo de mora	Jugo de piña	Jugo de maracuyá

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
<b>ALIMENTO PROTEICO</b>	Pollo guisado	Huevo cocido	Pescado guisado	Carne asada	Pescado frito
		Lentejas			
<b>CEREALES</b>	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con verduras
<b>TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL</b>	Hojaldras de harina de trigo con queso	Yuca frita	Papas a la francesa	Papa criolla frita	Tajadas de maduro
	Casabe	Fariña	Casabe	Casabe	
<b>ENSALADA O VERDURA CALIENTE</b>	Ensalada de repollo y zanahoria	Poteca de ahuyama	Zanahoria rallada	Ensalada de tomate, cebolla y habichuela	Ensalada de lechuga y zanahoria
<b>BEBIDA</b>	Aguapanela con limón	Jugo de mango con leche	Jugo de guayaba	Jugo de mora	Jugo de maracuyá

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
<b>ALIMENTO PROTEICO</b>	Carne asada	Carne guisada	Pescado guisado	Carne de la región	Pollo guisado
			Lentejas		
<b>CEREALES</b>	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Espaguetis
<b>TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL</b>	Patacón	Papa criolla dorada	Deditos de harina de trigo con queso	Yuca frita	Tajadas de plátano maduro
	Casabe	Fariña	Casabe	Casabe	
<b>ENSALADA O VERDURA CALIENTE</b>	Tomate en rodajas	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de cebolla, tomate y habichuela	Ahuyama con queso	Ensalada de zanahoria y repollo
<b>BEBIDA</b>	Jugo de mango con leche	Jugo de maracuyá	Jugo de guayaba con leche	Jugo de mora	Aguapanela con limón

**Lista de alimentos para intercambio:**

COMPONENTE	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
<b>ALIMENTO PROTEÍCO</b>	Carne de res, carne de cerdo (cadera, centro de pierna, bola de pierna, lomo, chuleta o cabeza de lomo, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna), carne de monte.
	Pollo (pechuga), pescado de cuero, atún enlatado.
	Huevo de gallina, arvejas secas, frijoles, lentejas, garbanzos.
<b>CEREALES</b>	Arroz, pastas alimenticias.





<b>TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL</b>	Papa, yuca, plátano hartón, mañoco, casabe, harina de maíz amarillo precocida.
<b>VERDURAS</b>	Tomate, zanahoria, pepino, ajo, cebolla, pimentón, ahuyama, lechuga, pepino, cilantro, aguacate, cebolla larga, ají.
<b>FRUTA</b>	Banano bocadillo, fresa, naranja, banano, limón, tomate de árbol, guanábana, mora, curuba, lulo, guayaba, melón, mango, patilla, piña, zapote, mora, manaca (asaí), mandarina, naranja.
<b>AZÚCARES</b>	Azúcar, panela.
<b>GRASAS</b>	Aceite, mantequilla, mayonesa.
<b>LÁCTEOS</b>	Leche en polvo, queso fresco, campesino, mozzarella, costeño, doble crema.

Estos ciclos de menú al igual que la lista de intercambios fueron establecidos mediante la concertación donde se tuvo presente los usos y costumbres de los pueblos indígenas, que aportan macronutrientes como: proteínas, carbohidratos, grasas, y micronutrientes como: vitaminas y minerales mediante la modalidad de Olla Comunitaria, contribuyendo a una alimentación saludable. La ración servida al estudiante aportará, por lo menos, un 30% de calorías por tratarse de un complemento almuerzo, tomando como referencia los gramajes del nivel educativo secundaria, estipulado en la Resolución No. 18858 de 2018, para grupo de edad entre 9 - 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones) del Ministerio de Salud y Protección Social.

El análisis nutricional del ciclo de menús fue realizado por la Nutricionista Dietista del equipo PAE de la Secretaría de Educación de la alcaldía de Villavicencio.

El ciclo de menús es el concertado con las autoridades indígenas en mesa de trabajo del 15 de octubre del 2025, con el cual debe cumplir el futuro operador PAE sea indígena o externo. La solicitud de intercambios tendrá que ser informada por la autoridad indígena del resguardo, quien dará la autorización.

**Recetas o guías de preparación:**





Para este proceso se tendrá como aporte de los pueblos indígenas el conocimiento ancestral, según el Artículo 1 del Decreto 252 de 2020. Conocimiento respecto a sus recetas concertadas en su ciclo de menús y guías de preparación que por costumbres ancestrales tienen para la preparación de sus alimentos.

**a. Aprobación ciclo de menús por parte de las autoridades indígenas:**

La aprobación del ciclo de menús del resguardo indígena de Maguare se realizó con el delegado del cabildo gobernador y miembros de la comunidad de acuerdo con la estructura de gobierno de cada pueblo indígena. Aprobación plasmada en el acta de reunión de la mesa de trabajo realizada en el marco de la concertación para la implementación de la resolución 18858 de 2018, para la vigencia 2026.

**b. Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos:**

Los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos serán implementados por las autoridades de los pueblos indígenas del resguardo indígena de Maguare, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena, en el marco de lo dispuesto en el literal b) del artículo 2, el literal a) del artículo 5, y el numeral 1 del artículo 7, de la Ley 21 de 1991.

En aquellas zonas en las que no se cuente con fluido eléctrico permanente, la normatividad sanitaria vigente comprende una planta de categoría de autoconsumo (bovina, bufalina y porcina) sin sistema de refrigeración, en la cual, de no ser posible el mantenimiento de la cadena de frío, comprendidas en la resolución 240 de 2013, artículo 125 parágrafo 1° y 2°, se considerarán otras maneras de conservación de la carne y los productos cárnicos como el secado-oreado, salado y/o ahumado; estas prácticas artesanales usadas en el territorio para aumentar la vida útil de estos productos denominados como perecederos, procesos que no usan energía o instrumentos ajenos a los que se pueden encontrar en el territorio.

**c. Plan de remisiones:** Se debe relacionar las cantidades de bienes y servicios, y los tiempos de entrega por parte del operador a los establecimientos educativos.

Bienes y Servicios	Cantidades	Tiempos
Materias primas para la preparación de los alimentos del complemento alimentario almuerzo.	26 beneficiarios	Quincenal
Dotación para personal dinamizador auxiliar de alimentos – d.a.a.	2 juegos para cada d.a.a.	Única vez
Combustible para la preparación de alimentos – cilindros de gas – leña – carbón.	Según necesidad	Mensual
Elementos e insumos de aseo para sedes educativas prioritizadas	1	Mensual
Pendones para publicidad de fichas técnicas y su traducción en lengua nativas	1	Única vez

**Plan de compras:**

El plan de compras es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado por meses con el objetivo de





implementar el Plan Alimentario Indígena Propio en los pueblos indígenas. Este proceso de concertación se realiza para la operación del PAE en el resguardo indígena Maguaré por un término de 180 días calendario escolar, cuyo horizonte de ejecución son (40) semanas lectivas de trabajo académico. (De enero a noviembre).

Bienes y Servicios	Cantidades	Tiempos	Costos en pesos	Fuentes
Materias primas para la preparación de los alimentos del complemento alimentario almuerzo.	26 beneficiarios	Quincenal	Por tratarse de la definición del costo del proyecto por medio de estructura de costos en comparación con la propuesta de costos de la autoridad indígena interesada, se establecerán estos valores promedio durante la operación del PAE.	PGN
Dotación para personal dinamizador auxiliar de alimentos – d.a.a.	2 juegos para cada d.a.a.	Única vez		PGN
Combustible para la preparación de alimentos – cilindros de gas – leña – carbón.	Según necesidad	Mensual		PGN
Elementos e insumos de aseo	1	Mensual		PGN
Pendones para publicidad de fichas técnicas y su traducción en lengua nativas	1	Única vez		PGN

Este Plan Alimentario Indígena Propio para los pueblos indígenas fue elaborado de manera concertada entre el Equipo PAE del área de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación Municipal, del municipio de Villavicencio y la autoridad que representan a la comunidad indígena que asistió a la mesa de concertación; y hace parte de los documentos y estudios previos del proceso de planeación de la contratación de la operación del PAE con enfoque diferencial, bien sea con un operador indígena o un operador externo, en conformidad con lo establecido en la resolución 18858 de 2018.

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
V°B°: N.A.		
Revisó: Héctor Julián Castro Reyes	Coordinador equipo PAE – CPS	
Elaboró: Héctor Julián Castro Reyes Astrid Sanabria Vargas	Coordinador equipo PAE – CPS Nutricionista Dietista PAE – CPS	

