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 presenta la planeación de 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.

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

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar

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

2026

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	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	FRIJOLES GUISADOS	**EN CEREAL	POLLO A LA PLANCHA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	PAPAS A LA FRANCESA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	ARROZ BLANCO
FRUTA	–	FRUTA DE COSECHA ENTERA	–	*** EN JUGO	–

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	FRIJOLES GUISADOS	ESPAGUETIS CON POLLO	LENTEJAS GUISADAS	**EN BEBIDA LACTEA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	**EN EL ALIMENTO PROTEICO	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN
FRUTA	–	–	–	FRUTA DE COSECHA ENTERA	MANGO PICADO

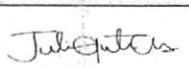
SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	**EN BEBIDA LACTEA	POLLO SUDADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	ARROZ BLANCO
FRUTA	–	FRUTA DE COSECHA ENTERA	–	MANGO PICADO	–

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 ,	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	**EN BEBIDA LACTEA	TORTILLA DE HUEVO	CERDO A LA PLANCHA	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
FRUTA	*** EN JUGO	MANGO PICADO	FRUTA DE COSECHA ENTERA	–	–

Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU	JULIANA GUTIERREZ ARENAS		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401

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

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar

OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES MAYORITARIA COSTA PACIFICA				
DEPARTAMENTO	CAUCA			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				

2026

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	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	HUEVOS REVUELTOS	PESCADO SUDADO	HUEVOS PERICOS	POLLO A LA PLANCHA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	PATACONES DE PLÁTANO VERDE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
FRUTA	RODAJA DE PIÑA	-	-	*** EN JUGO	-

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	LENTEJAS GUISADAS	PASTAS CON CARNE MOLIDA	POLLO CON VERDURAS	-
CEREAL ACOMPAÑANTE	CHIPS DE PAPA CHINA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	GALLETAS SALTIN
FRUTA	*** EN JUGO	-	-	FRUTA DE COSECHA	MANGO PICADO

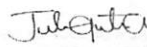
SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	POLLO SUDADO	-	PESCADO SUDADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	CHIPS DE PLÁTANO VERDE
FRUTA	-	FRUTA DE COSECHA	-	MANGO PICADO	-

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	ARROZ CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	-	TORTILLA DE HUEVO	CERDO A LA PLANCHA	HUEVOS CON TOMATE
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	CHIPS DE PAPA CHINA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
FRUTA	*** EN JUGO	MANGO PICADO	FRUTA DE COSECHA	-	-

Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU	JULIANA GUTIERREZ ARENAS		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401

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

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura | PAE Ca.Ca.

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES COSTA - MAYORITARIA**				
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**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVOS PERICOS	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	POLLO SUDADO	**EN LEGUMINOSA
LEGUMINOSA	-	FRIJOLES GUISADOS	-	-	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS GUISADAS	MADURO COCINADO	PAPAS A LA FRANCESA	YUCA GUISADA	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	**EN LEGUMINOSA	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LÁCTEO		**EN BEBIDA		**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
			SEMANA No. 2		
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES SALTEADA CON VERDURAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO	FAJITAS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	**EN CEREAL
LEGUMINOSA		FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS		
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	PAPA CRIOLLA COCINADA	CHIPS DE ARRACACHA	RETACADAS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA	PURÉ DE AHUYAMA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN
BEBIDA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO		**EN BEBIDA	**EN BEBIDA		**EN BEBIDA
			SEMANA No. 3		
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN CUADRITOS	POLLO CON VERDURAS SALTEADAS	HUEVOS PERICOS	POLLO A LA PLANCHA	ALBÓNDIGAS FRITAS
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS		
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CABELLOS DE ANGEL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	YUCA FRITA	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	**EN VERDURA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA RUSA (PAPA, ARVEJAS, CEBOLLETA, PEREJIL, MAYONESA)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LÁCTEO	**EN BEBIDA		**EN BEBIDA		**EN BEBIDA
			SEMANA No. 4		
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO	CARNE DESMECHADA	**EN CEREAL	HUEVO COCINADO	CARNE SUDADA
LEGUMINOSA	-	FRIJOLES GUISADOS	-	LENTEJAS GUISADAS	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTAS CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPAS A LA FRANCESA	YUCA GUISADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLETA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLETA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	**EN BEBIDA	-	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	
			Nota: Agua apta para el consumo: Todos los días 150 cc- 180 cc		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA	Julgutiers		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

3.4 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA UNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO. COSTA PACIFICA

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Ca Cn

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES COSTA - MAYORITARIA				
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
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVOS PERICOS	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	PESCADO SUDADO	**EN LEGUMINOSA
LEGUMINOSA	-	FRIJOLES GUISADOS	-	-	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS GUISADAS	MADURO COCINADO	PAPAS A LA FRANCESA	RETACADAS DE GUINEO	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	**EN PROTEINA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE NAIDI CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LÁCTEO	-	**EN BEBIDA	-	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
			SEMANA No. 2		
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES SALTEADA CON VERDURAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO	PESCADO FRITO	**EN CEREAL
LEGUMINOSA	-	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	-	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	PAPA CRIOLLA COCINADA	CHIPS DE ARRACACHA	RETACADAS DE PLÁTANO VERDE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**EN PROTEINA	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA	RODAJA DE TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN
BEBIDA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO	-	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	-	**EN BEBIDA
			SEMANA No. 3		
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO A LA PLANCHA	POLLO CON VERDURAS SALTEADAS	HUEVOS PERICOS	PESCADO SUDADO	ALBÓNDIGAS FRITAS
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS	-	LENTEJAS GUISADAS	-	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ FLANCO	ARROZ CON CABELLOS DE ANGEL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	RETACADAS DE GUINEO	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	**EN VERDURA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	**EN PROTEINA	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA	ENSALADA RUSA (PAPA, ARVEJAS, CEBOLLETA, PEREJIL, MAYONESA)
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LÁCTEO	**EN BEBIDA	-	-	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
			SEMANA No. 4		
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	PESCADO FRITO	CARNE DESMECHADA	**EN CEREAL	HUEVO COCINADO	CARNE SUDADA
LEGUMINOSA	-	FRIJOLES GUISADOS	-	LENTEJAS GUISADAS	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTAS CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPAS A LA FRANCESA	CHIPS DE PAPA CHINA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLETA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLETA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	**EN BEBIDA	-	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	-
	Nota: Agua apta para el consumo: Todos los días 150 cc- 180 cc				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			JULIANA GUTIERREZ ARENAS		
FIRMA	Julgutier		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401	

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

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar

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

RACIÓN INDUSTRIALIZADA - Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas 2026

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	YOGURT	KUMIS	LECHE UHT	YOGURT
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	PONQUE BLANCO	GALLETAS DE SODA	GALLETAS TIPO CRACKER	PAN DE QUESO
FRUTA	MANGO	-	BANANO	-	NARANJA
POSTRE	-	PANELITA DE LECHE	-	BOCADILLO	-

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	LECHE UHT	YOGURT	KUMIS	LECHE UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN ALIÑADO	PONQUE TIPO MANTECADA	GALLETAS CUCA	PONQUE BLANCO	PAN DE COCO
FRUTA	-	BANANO	MANGO	-	MANDARINA
POSTRE	MANJAR BLANCO	-	-	GELATINA DE PATA	-

Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU	JULIANA GUTIERREZ ARENAS		
FIRMA	Julgutiés	MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401

3.2. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÓN INDUSTRIALIZADA PARA LA ATENCIÓN DE PREESCOLAR NO ESCOLARIZADO

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca

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

RACIÓN INDUSTRIALIZADA - SERVICIO EDUCATIVO EN CASA (EDUCACIÓN INICIAL 2026)					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	PONQUE BLANCO	GALLETAS DE DULCE TIPO WAFER	GALLETAS TIPO CRACKER	PAN DE QUESO
FRUTA	MANGO	-	BANANO		NARANJA
POSTRE	-	PANELITA DE LECHE	-	BOCADILLO	-
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE VAINILLA	PONQUE TIPO MANTECADA	GALLETAS CUCA	GALLETAS DE SODA	GALLETA DE DULCE TIPO WAFER
FRUTA	-	BANANO	MANGO	-	MANDARINA
POSTRE	MANJAR BLANCO	-	-	GELATINA DE PATA	-

Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU		**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**

NEIDA LORENA RUIZ LOPEZ
Profesional Universitaria -Programa PAE
Secretaría de Educación y Cultura del Cauca

Revisó: José Gregorio López Alarcón
Revisó Juliana Gutierrez Arenas