ACTA DE CONSTRUCCIÓN DEL PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO (PAIP) – VIGENCIA 2026

FECHA:	3 de Julio 2025
HORA:	10:00 AM
LUGAR:	Uribia, La Guajira (Sede principal de uru)
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	Institucion etnoeducativa integral rural uru.
SEDES EDUCATIVAS	Aliwou-yourema, buenos aires, jaytaimana, jipumana, jiwalain, jurujurumana, kaitamana, kepesua, kulesiamana, salijanau, samutshirra, sede principal, uluimana.
ASISTENTES:	Docentes líderes del Programa de Alimentación Escolar (PAE), las autoridades tradicionales con injerencia en la comunidad educativa, el rector, representantes de la comunidad educativa y estudiantil, así como el equipo profesional del PAE de la Entidad Territorial Certificada de Uribia, conformado por nutricionistas, profesionales sociales y técnicos operativos, quienes acompañaron el proceso de construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026.

AGENDA:

1. Bienvenida a los participantes por parte de los profesionales del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la Entidad Territorial Certificada de Uribia – Profesional en nutrición ETC Uribia.

2. Socialización de la agenda y objetivos del encuentro- Profesional Nutrición ETC Uribia.

3. Introducción a las actividades relacionadas con la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026 y la aprobación de los ciclos de menú, en el marco de la **Resolución N.º 018858 del 11 diciembre de 2018-** Profesional en nutrición ETC Uribia.

4. Contextualización del establecimiento educativo

5. Identificación de los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de los alimentos- Autoridades tradicionales, Comunidad educativa y profesionales ETC Uribia.

6. Definición del Plan de Remisiones para las sedes educativas- Autoridades tradicionales, Comunidad educativa y profesionales ETC Uribia.

7. Definición del Plan de Compras de bienes y servicios requeridos para la ejecución del PAE- Autoridades tradicionales, Comunidad educativa y profesionales ETC Uribia.

8. Construcción de los Ciclos de Menú para el Complemento Alimentario Jornada Mañana (CAJM)- Autoridades tradicionales, Comunidad educativa y profesionales ETC Uribia

9. Aprobación de los ciclos de Menú- Autoridades tradicionales

10. Cierre de la jornada- Profesional Social ETC Uribia

DESARROLLO:

Siendo las 10:00 a.m., se inició la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) correspondiente a la vigencia 2026 de la Institucion etnoeducativa integral rural uru. La actividad se llevó a cabo en la sede principal, ubicada en Uribia, La Guajira.

A jornada contó con la participación de las autoridades tradicionales con injerencia en la comunidad educativa, los docentes líderes del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el rector de la institución y los profesionales de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia, La Guajira.

La profesional en nutrición dio la bienvenida a los asistentes, agradeciendo a Dios por permitir la realización de este importante encuentro. El espacio se desarrolló en un ambiente participativo y bilingüe (wayuunaiki y español), garantizando la comprensión y la inclusión de todos los presentes.

Seguidamente, se realizó la socialización de la agenda y los objetivos del encuentro, destacando la importancia de este espacio participativo para la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026. Durante su intervención, explicó los propósitos de la jornada, orientados a fortalecer la autonomía alimentaria de las comunidades Wayuu, garantizar la pertinencia cultural de los menús escolares y consolidar acuerdos entre las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los representantes institucionales. Los asistentes manifestaron su disposición para aportar desde sus saberes y experiencias en el desarrollo de las actividades programadas.

Dando continuidad al punto anterior, la profesional en nutrición de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia presentó la introducción a las actividades programadas, informando que durante la jornada se desarrollará la construcción del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026, conforme a la Resolución N.º 018858 del 11 de diciembre de 2018.

Se explicó que la ETC elaboró una propuesta técnica inicial basada en el PAIP 2025, la cual se presentará a los participantes para su análisis, revisión y ajuste, garantizando que refleje las prácticas, saberes y preferencias alimentarias de las comunidades Wayuu. Esta propuesta estará abierta a modificaciones según las consideraciones de las autoridades tradicionales, docentes líderes, comunidad educativa y demás asistentes, en ejercicio de su autonomía y pertinencia cultural.
De igual manera, se precisó que durante la jornada se trabajará en la identificación de los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, la definición del plan de remisiones, el plan de compras y la aprobación de los ciclos de menú, posteriormente validados por las autoridades tradicionales en un espacio autónomo dispuesto para su aprobación formal.

Contextualización del establecimiento educativo

Para dar desarrollo a la jornada, se llevó a cabo una caracterización participativa junto con las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los profesionales de la ETC Uribia, con el propósito de contextualizar las condiciones de los establecimientos educativos y su entorno en relación con la prestación del servicio de alimentación escolar.

Se identificó que la Institución etnoeducativa integral rural uru, se encuentra ubicada en el corregimiento de uru, donde del casco urbano comprende un tiempo estimado de media dos horas desde el casco urbano; las rutas algunas de sus sedes son de difícil acceso desde el casco urbano del municipio de Uribia. Las instituciones cuentan con sedes dispersas, sin acceso a energía eléctrica, gas natural ni agua potable.

De igual manera, se evidenció que el territorio presenta condiciones áridas y limitaciones en la disponibilidad de agua, lo que reduce la capacidad agrícola a cultivos temporales y de subsistencia, tales como maíz, melón, ahuyama, frijoles, patilla y millo. Estos se siembran principalmente durante la temporada de lluvias y se destinan al consumo familiar. En consecuencia, la mayoría de los alimentos, en especial las frutas, verduras y productos no perecederos, deben ser abastecidos desde el casco urbano del municipio de Uribia o, en su defecto, desde los departamentos vecinos.
La preparación de los alimentos se realiza en fogones artesanales de leña o carbón, práctica tradicional que contribuye a preservar la identidad cultural del pueblo Wayuu. En cuanto a las fuentes de abastecimiento de agua, las comunidades dependen de carrotanques, jagüeyes o pozos artesanales, lo que condiciona las rutinas de preparación y consumo de los alimentos.
Esta caracterización, construida de manera colectiva con los participantes, permitió comprender los retos logísticos, ambientales y culturales asociados a la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el territorio, sirviendo como punto de partida para el desarrollo de los temas previstos en la agenda del encuentro.

Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de los alimentos

A continuación, se abordó el punto 5, correspondiente a la identificación de los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de los alimentos, espacio liderado por las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los profesionales de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia. Este apartado tuvo como finalidad reconocer y documentar las prácticas locales que aseguran la adecuada manipulación y preservación de los alimentos en los establecimientos educativos, teniendo en cuenta las condiciones particulares del territorio y el respeto por las costumbres del pueblo Wayuu.

Durante el desarrollo del tema, se dejó constancia de que la mayoría de los establecimientos educativos y sus sedes no cuentan con energía eléctrica. La única institución con fluido eléctrico es la Institución Etnoeducativa Integral Rural uru, cuya sede principal dispone de paneles solares que permiten el uso limitado de energía en determinados horarios. Esta situación restringe en las demás sedes el uso de equipos de refrigeración o congelación convencionales.

Ante ello, las comunidades implementan métodos tradicionales de conservación transmitidos de generación en generación. Las carnes se someten a procesos de salado o deshidratación al sol, lo que prolonga su duración y evita su descomposición. Las frutas y verduras se colocan en espacios ventilados, sombreados y elevados del suelo, con el fin de mantener su frescura y prevenir el contacto con roedores o insectos. En cuanto a los quesos, se almacenan en recipientes tapados, ubicados en lugares frescos y secos, protegidos de la exposición directa al sol.
En cuanto al almacenamiento general, los alimentos se disponen en estantes de madera, mesas elevadas, tanques o recipientes con tapas, garantizando condiciones higiénicas y reduciendo el riesgo de contaminación.

Respecto a los mecanismos de cocción, se registró que en las sedes educativas no se cuenta con servicio de gas ni estufas, por lo cual la preparación de los alimentos se realiza en fogones artesanales tradicionales, elaborados en piedra, barro o cemento, y alimentados con leña o carbón. Estos fogones, además de cumplir una función práctica, constituyen un elemento cultural que fortalece los lazos comunitarios y preserva las tradiciones culinarias del pueblo Wayuu.

En lo relacionado con el transporte de los alimentos, se indicó que este proceso se realiza en vehículos adaptados que trasladan los productos desde la zona urbana hasta las instituciones rurales. Las autoridades tradicionales resaltaron la importancia de organizar adecuadamente los alimentos más perecederos, como las frutas y verduras, en canastillas plásticas, cajas ventiladas o recipientes resistentes, con el fin de evitar su deterioro durante

el trayecto, teniendo en cuenta las condiciones difíciles de las vías de acceso, las cuales en muchos casos no están formalmente habilitadas. Se destacó además que, durante la época de invierno, el transporte de los alimentos se torna más complejo, retrasando las entregas y aumentando los costos logísticos.

Por lo anterior, se mencionó que el acceso a frutas, verduras y queso tiende a ser limitado en la minuta alimentaria, dado que las dificultades de transporte y el estado de las vías impiden el ingreso regular de estos productos frescos al territorio, lo que obliga a recurrir a alimentos de mayor durabilidad o a ajustar las frecuencias de entrega según las condiciones climáticas.

Finalmente, se destacó la participación de las autoridades tradicionales, docentes líderes, comunidad educativa y profesionales de la ETC Uribia, quienes aportaron desde su conocimiento cultural y experiencia práctica para fortalecer los mecanismos de manejo y conservación de los alimentos en el marco del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026. Este espacio fue orientado por la profesional en nutrición, quien propició el diálogo y la concertación intercultural, asegurando que las prácticas acordadas respondan tanto a las condiciones del territorio como a la identidad cultural Wayuu.

Plan de remisiones

A continuación, se dio paso al punto 6, correspondiente a la definición del Plan de Remisiones para las sedes educativas, desarrollado con la participación de las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los profesionales de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia. En este espacio se estableció, de manera concertada, que la entrega de alimentos perecederos (como frutas, verduras, queso y carnes) se realizará cada quince (15) días, con el propósito de garantizar su adecuada conservación y frescura, considerando las condiciones climáticas y de acceso al territorio. Por su parte, los alimentos no perecederos (como granos, harinas, aceites y otros productos de larga duración) serán entregados mensualmente, de acuerdo con la programación logística y las vías de acceso disponibles para las comunidades de la Alta y Media Guajira.

Durante el desarrollo del punto, los participantes resaltaron la importancia de mantener la inclusión de los dinamizadores pedagógicos, políticos y administrativos, estrategia implementada durante la vigencia 2025, la cual fortaleció el acompañamiento comunitario y permitió una mejor articulación entre las instituciones educativas, las autoridades tradicionales y la ETC Uribia. Dichos dinamizadores fueron reconocidos como actores clave en el seguimiento y control social del proceso de distribución y recepción de los alimentos, promoviendo la transparencia y el cumplimiento del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026.

Asimismo, se acordó que en el Plan de Remisiones deberá registrarse detalladamente la cantidad exacta de alimentos entregados por sede, incluyendo observaciones sobre faltante, sobrante o alimentos devueltos, con el fin de llevar un control preciso del proceso y garantizar la trazabilidad de los suministros. Finalmente, se determinó mantener una comunicación constante entre las instituciones, la ETC y las comunidades para asegurar la oportunidad en las entregas y la adecuada planeación del proceso, teniendo en cuenta los factores ambientales y las limitaciones de transporte propias de la zona.

Plan de compras

Durante la construcción del Plan Alimentario Indígena (PAIP), se definió el Plan de Compras con la participación de las autoridades tradicionales Wayuu, la comunidad educativa y el equipo técnico de la ETC Uribia, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 18858 de 2018.

En este proceso se definió la adquisición de proteínas, verduras, frutas, cereales, tubérculos, plátanos y todos los productos de aseo y limpieza requeridos para la adecuada prestación del servicio preparado en sitio, garantizando la calidad, inocuidad y correcta manipulación de los alimentos. Asimismo, se acordó incluir la compra de leña y carbón, indispensables para la preparación diaria de los alimentos en las sedes rurales, así como los costos de transporte requeridos para el suministro y distribución oportuna de los productos.

Se estableció que la planeación del servicio deberá realizarse de manera mensual y quincenal, asegurando una organización adecuada de las compras, almacenamiento y distribución, acorde a las necesidades de cada sede educativa, el número de beneficiarios y las condiciones logísticas del territorio.

De igual manera, se resaltó la importancia de priorizar las compras locales, especialmente de alimentos proteicos, considerando que en las comunidades Wayuu existen prácticas culturales de cría de chivos y otros animales menores, lo que contribuye al abastecimiento local, al fortalecimiento económico comunitario y a la sostenibilidad territorial.

Finalmente, se hizo énfasis en el uso adecuado y transparente de los recursos suministrados por la Unidad Administrativa del Programa de Alimentación, promoviendo la corresponsabilidad en la gestión, el control comunitario y la trazabilidad del servicio. Cada sede deberá registrar las cantidades exactas entregadas, los faltantes y los productos devueltos, bajo el acompañamiento permanente del equipo técnico y los supervisores del PAE.

Construcción de los Ciclos de Menú

Con la participación de las autoridades tradicionales Wayuu, la comunidad educativa y los profesionales del equipo técnico de la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Uribia, se llevó a cabo la construcción de los ciclos de menú correspondientes al Complemento Alimentario de la Jornada Mañana (CAJM) y los ciclos de menu de residencias que corresponde a 5 tiempos de comida, en el marco del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026.

Durante el desarrollo de la actividad, la profesional en nutrición del programa solicitó a los participantes identificar los alimentos que consideraban esenciales para la conformación de la minuta y la canasta de receso escolar. Como resultado de este ejercicio participativo, se elaboró la siguiente tabla de alimentos clasificados por grupo alimentario, los cuales fueron mencionados y concertados por los asistentes:

Grupo alimentario	**Alimentos relacionados**
Carnes y huevos	Chivo, huevo, pescado y carne de res
Aceites	Mantequilla, aceite vegetal
Cereales	Maíz, avena, arroz, pastas alimenticias, harina de arroz, pan, galletas de soda y galletas dulces
Leguminosas	Lentejas, frijol guajiro, frijol rosado y frijol cabecita negra
Tubérculos y plátanos	Papa, guineo verde y plátano.
Frutas	Banano, melón, iguaraya (fruto de cactus), manzana, banano, piña, naranja, mandarina y mango
Verduras y hortalizas	Tomate, cebolla, ajo, cebollín, pimentón, zanahoria y ahuyama
Lácteos y derivados	Leche de chivo, leche de vaca, yogur y queso.
Otros complementos	Azúcar, panela, achiote, agua, sal, bocadillo y chocolate

Posteriormente, se presentó el ciclo de menú preliminar, elaborado con base en el PAIP 2025, aclarando que dicha propuesta sería objeto de revisión, ajuste y validación por parte de las autoridades y demás participantes. Se verificó la inclusión de la mayoría de los alimentos relacionados y se acordó que, en caso de que algún alimento no estuviera contemplado en el menú, este sería incorporado dentro de la lista de intercambios alimentarios para mantener la flexibilidad cultural y alimentaria del plan.

Durante la jornada, la profesional en nutrición realizó la lectura de los veinte (20) menús que conforman el ciclo propuesto, explicando los aportes nutricionales y la pertinencia cultural de cada preparación.

Aportes y observaciones de las autoridades tradicionales y la comunidad educativa

- Se enfatizó la necesidad de garantizar el suministro de agua potable para el consumo de los beneficiarios, como condición esencial para el adecuado desarrollo del servicio de alimentación escolar.

- Se solicitó mayor variedad en la entrega de frutas enteras para el consumo, priorizando aquellas de cosecha local y dejando abierta la posibilidad de intercambio con los alimentos incluidos en la lista de equivalentes.

- Se recomendó aumentar la cantidad de verduras, azúcar y leche utilizadas en las preparaciones, debido a que las cantidades actuales resultan insuficientes.

- Se acordó ajustar la cantidad de proteína de chivo, teniendo en cuenta la merma que ocurre durante su proceso de cocción.

- En relación con la canasta de receso escolar, se destacó la importancia de incluir alimentos básicos y de alto consumo, como arroz, pastas, maíz, leche, aceite y panela, garantizando así la preparación de comidas nutritivas durante el periodo de receso. Asimismo, se enfatizó la necesidad de entregar alimentos frescos como verduras, frutas y tubérculos, priorizando aquellos que no se deterioran con rapidez, como papa, cebolla, huevo, lentejas y fríjol, por su valor nutricional y facilidad de conservación. También se resaltó la conveniencia de incluir frutas como naranja o mandarina, considerando su disponibilidad en la región, promoviendo una alimentación variada y saludable para los estudiantes beneficiarios del programa.

A continuación, se presenta el ciclo de menú el cual fue revisado en conjunto con las autoridades tradicionales y demás participantes:

CICLO DE MENU CONSTRUIDO POR LAS AUTORIDADES DE URU

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	BEBIDA CHOCOLATADA	AGUA PANELA CON LIMON	YAJAUSHI	CHICHA DE MAIZ	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTÉICO	QUESO RALLADO	SALPICON DE PESCADO	QUESO	ARROZ DE CESINA	FRICHE
CEREAL ACOMPAÑANTE	PURE DE PAPA CON MANTEQUILLA	GUINEO COCIDO CON MANTEQUILLA	AREPA ASADA	TAJADA DE PLATANO	BOLLO
FRUTAS / AZUCARES	FRUTA EN COSECHA	FRUTA EN COSECHA			
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA	REFRESCO DE AVENA	CHICHA DE MAIZ	COLADA DE HARINA DE ARROZ	CHICHA DE MAIZ	REFRESCO DE AVENA
ALIMENTO PROTÉICO	SALPICON DE PESCADO	PASTA CON CHIVO	EMPANADA DE SALPICON DE PESCADO	CECINA GUISADA	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLLO	GALLETA DE SODA		ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA	ARROZ BLANCO
FRUTAS /AZUCARES					
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENU 14	MENÚ No. 15
BEBIDA	COLADA DE HARINA DE ARROZ	AGUA PANELA CON LIMON	COLADA DE AVENA	YAJAUSHI	CHICHA DE MAIZ
ALIMENTO PROTÉICO	QUESO RALLADO	CHIVO GUISADO	QUESO RALLADO	SALPICON DE PESCADO	PASTAS CON CESINA
CEREAL ACOMPAÑANTE	GUINEO COCIDO CON MANTEQUILLA	ARROZ DE AHUYAMA	AREPA ASADA	BOLLO	
FRUTAS /AZUCARES	FRUTA EN COSECHA		FRUTA EN COSECHA		GALLETA DE SODA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA	BEBIDA CHOCOLATADA	CHICHA DE MAIZ	REFRESCO DE AVENA	CHICHA DE MAIZ	YAJAUSHI
ALIMENTO PROTÉICO	QUESO RALLADO	CHIVO GUISADO	SALPICON DE PESCADO	GUISO DE CARNE DE RES EN CUADRITO	SALPICON DE PESCADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA FRITA	ARROZ DE LENTEJA	ARROZ DE FIDEO	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA	BOLLO
FRUTAS /AZUCARES	BOCADILLO				

Luego de concluir con la construcción de los ciclos de menú del complemento jornada mañana, la profesional en nutrición realizó la lectura de los veinte (31) menús que conforman el ciclo propuesto para la residencia escolar, explicando los aportes nutricionales y la pertinencia cultural de cada preparación.

Aportes y observaciones de las autoridades tradicionales y la comunidad educativa

- Se enfatizó la necesidad de garantizar el suministro de agua potable para el consumo de los beneficiarios, como condición esencial para el adecuado desarrollo del servicio de alimentación escolar y más en los beneficiarios residentes.

- Se solicitó mayor variedad en la entrega de frutas enteras para el consumo, priorizando aquellas de cosecha local y dejando abierta la posibilidad de intercambio con los alimentos incluidos en la lista de equivalentes.

- Se recomendó aumentar la cantidad de verduras, azúcar y leche utilizadas en las preparaciones, debido a que las cantidades actuales resultan.
- Se acordó ajustar la cantidad de proteína de chivo, teniendo en cuenta la merma que ocurre durante su proceso de cocción para las dos instituciones educativas.
- Se expresa cambiar las preparaciones de frijol rojo por el frijol rosado.

A continuación, se presenta el ciclo de menú el cual fue revisado en conjunto con las autoridades tradicionales y demás participantes:

CICLO DE MENU ESCOGIDO POR LAS AUTORIDADES TRADICIONALES DE URU

SEMANA 1

DESAYUNO							
	SEMANA No.1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
BEBIDA	COLADA DE AVENA	CHICHA DE MAIZ	COLADA DE MAICENA	JUGO DE FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	COLADA DE AVENA	CHICHA DE MAIZ	REFRESCO DE AVENA
ALIMENTO PROTÉICO	QUESO	HUEVO REVUELTO	QUESO	PESCADO SALPICON	HUEVO REVUELTO	CHIVO GUISADO	POLLO DESMECHADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PURE DE PAPA	GUINEO COCIDO CON MANTEQUILLA	ROSCON DE HARINA DE MAIZ	GUINEO COCIDO CON MANTEQUILLA	AREPA ASADA	BOLLO	PAPA COCIDA
FRUTAS/ AZUCARES							
REFRIGERIO AM							
SEMANA No. 1							
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No.4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
BEBIDA		REFRESCO DE AVENA			CHICHA DE MAZ		ARROZ CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE		GALLETA RELLENA DE BOCADILLO		PONQUE DE VAINILLA	PAN		GALLETA DE SODA
FRUTAS/ AZUCARES	FRUTA (MANGO)		FRUTA (MANZANA)			FRUTA (SANDIA)	
ALMUERZO							
SEMANA No. 1							
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
BEBIDA	CHICHA DE MAIZ	AGUA PANELA CON LIMON	REFRESCO DE AVENA	CHICHA DE MAIZ	JUGO DE FRUTAS (GUAYABA)	AGUA PANELA CON LIMON	CHICHA DE MAIZ
ALIMENTO PROTÉICO	CARNE DE RES EN CUADRITO	SALPICON DE PESCADO	ARROZ DE CECINA Y TAJADAS DE GUINEO	SOPA DE LENTEJA CON POLLO	PASTA CON POLLO Y GALLETA SALTIN	SALPICON DE PESCADO	CHIVO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ DE AHUYAMA	ARROZ DE LENTEJA Y PLATANO ASADO		ARROZ BLANCO		ARROZ DE FIDEO Y PAPA FRITA	ARROZ DE FRIJOL CAB NEGRA
FRUTAS/ AZUCARES	ENSALADA DE PAYASO						ENSALADA COCIDA
REFRIGERIO PM							
SEMANA No. 1							
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
BEBIDA	AVENA CON LECHE			ARROZ CON LECHE		COLADA DE HARINA DE ARROZ	
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRAKEÑA		GALLETA DE QUESO		PONQUE DE VAINILLA	GALLETA CRAKEÑA	
FRUTAS/ AZUCARES		FRUTA (BANANO)					FRUTA (BANANO)
CENA							
SEMANA No. 1							
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENU No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
BEBIDA	JUGO DE FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	CHICHA DE MAIZ	JUGO DE FRUTA (MORA)	REFRESCO DE AVENA	YAJAUSHI	REFRESCO DE AVENA	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	PASTAS CON POLLO Y GALLETA DE SODA	CHIVO GUISADO	PESCADO SALPICON	CARNE DESMECHADA	QUESO	FRICHI	HUEVO REVUELTO
CEREAL ACOMPAÑANTE		BOLLO	PLATANO AMARILLO COCIDO	AREPA ASADA	PAPA COCIDA CON MANTEQUILLA	AREPA ASADA	ROSCON DE HARINA DE MAIZ
FRUTAS/ AZUCARES							

SEMANA 2

DESAYUNO							
	SEMANA No.2						
COMPONENTES	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14
BEBIDA	YAJAUSHI	REFRESCO DE AVENA	CHICHA DE MAIZ	COLADA DE MAICENA	REFRESCO DE AVENA	CHICHA DE MAIZ	YAJAUSHI
ALIMENTO PROTÉICO	HUEVO REVUELTO	SALPICON DE PESCADO	CHIVO GUISADO	HUEVO REVUELTO	CARNE DESMECHADA	PESCADO SALPICON	QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN	AREPA FRITA	BOLLO	ROSCON DULCE DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	BOLLO	PAN
FRUTAS/ AZUCARES							
REFRIGERIO AM							
SEMANA No. 2							
COMPONENTES	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No.11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14
BEBIDA		JUGO NECTAR		AVENA CON LECHE			ARROZ CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA RELLENA DE BOCADILLO	GALLETA DULCE SIN RELLENO	PONQUE DE VAINILLA	GALLETA CRAKEÑA	PAN CON MANTEQUILLA	GALLETA DE QUESO	
FRUTAS/ AZUCARES							
ALMUERZO							
SEMANA No. 2							
COMPONENTES	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14
BEBIDA	CHICHA DE MAIZ	JUGO DE FRUTAS (GUAYABA)	REFRESCO DE AVENA	AGUA PANELA	CHICHA DE MAIZ	REFRESCO DE AVENA	JUGO DE FRUTAS
ALIMENTO PROTÉICO	POLLO FRITO Y FRIJOL CABECITA NEGRA	CARNE DESMECHADA	FRICHI	ARROZ DE PESCADO	CHIVO GUISADO	CARNE DESMECHADA Y LENTEJA GUISADA	CHIVO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ DE FRIJOL GUAJIRO		ARROZ DE AHUYAMA	ARROZ BLANCO	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA
FRUTAS/ AZUCARES				ENSALDA COCIDA			
REFRIGERIO PM							
SEMANA No. 2							
COMPONENTES	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14
BEBIDA	YAJAUSHI			YOGURT		YAJAUSHI	YOGURT
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DULCE SIN RELLENO	PAN DE QUESO	ARROZ CON LECHE		PONQUE DE VAINILLA		GALLETA TIPO CRAKER
FRUTAS/ AZUCARES							
CENA							
SEMANA No. 2							
COMPONENTES	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENU No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14
BEBIDA	JUGO DE FRUTA (MANGO)	COLADA DE HARINA DE ARROZ	CHICHA DE MAIZ	JUGO DE FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	COLADA DE HARINA DE ARROZ	JUGO DE FRUTA	CHICHA DE MAIZ
ALIMENTO PROTÉICO	PASTAS CON CHIVO Y GALLETA DE SODA	HUEVO FRITO	SALPICON DE PESCADO	POLLO GUISADO	QUESO	PASTA CON CESINA Y GALLETA DE SODA	HUEVO REVUELTO
CEREAL ACOMPAÑANTE		PAN	AREPA ASADA	PAPA COCIDA	ROSCON DULCE HARINA DE MAIZ		AREPA DULCE FRITA
FRUTAS/ AZUCARES							

SEMANA 3

DESAYUNO							
	SEMANA No.3						
COMPONENTES	MENÚ No. 15	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	MENÚ No. 21
BEBIDA	REFRESCO DE AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	REFRESCO DE AVENA	YAJAUSHI	CHICHA DE MAIZ	REFRESCO DE AVENA	COLADA DE MAICENA
ALIMENTO PROTÉICO	CHIVO GUISADO	HUEVO REVUELTO	POLLO DESMECHADO	QUESO	FRICHI	PESCADO SALPICON	HUEVO REVUELTO CON VERDURAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLLO	PURE DE PAPA	AREPA ASADA	GUINEO COCIDO CON MANTEQUILLA	BOLLO	PURE DE PAPA	ROSCON DULCE DE HARINA DE MAIZ
FRUTAS/ AZUCARES							
REFRIGERIO AM							
SEMANA No. 3							
COMPONENTES	MENÚ No. 15	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No.18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	MENÚ No. 21
BEBIDA		LECHE SABORIZADA			YAJAUSHI		JUGO NECTAR
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE		PAN	GALLETA RELLENA DE BOCADILLO			PONQUE DE VAINILLA	GALLETA TIPO WAFER
FRUTAS/ AZUCARES	FRUTA			FRUTA			
ALMUERZO							
SEMANA No. 3							
COMPONENTES	MENÚ No. 15	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	MENÚ No. 21
BEBIDA	AGUA PANELA CON LIMON	CHICHA DE MAIZ	JUGO DE FRUTAS	CHICHA DE MAIZ	JUGO DE FRUTAS	REFRESCO DE AVENA	AGUA PANELA CON LIMON
ALIMENTO PROTÉICO	SOPA DE LENTEJA CON POLLO	CARNE DE RES EN CUADRITO	FRICHI	SALPICON DE PESCADO	POLLO GUISADO	ARROZ DE CESINA Y TAJADA DE PLATANO	CHIVO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE LENTEJA Y PLATANO ASADO	ARROZ DE AHUYAMA	ARROZ DE FIDEO Y PAPA FRITA		ARROZ DE FRIJOL GUAJIRO
FRUTAS/ AZUCARES		ENSALADA COCIDA		ENSALADA DE PAYASO			
REFRIGERIO PM							
SEMANA No. 3							
COMPONENTES	MENÚ No. 15	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	MENÚ No. 21
BEBIDA			AVENA CON LECHE			CHICHA DE MAIZ	
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE DE VAINILLA		GALLETA TIPO CRAKER	GALLETA TIPO SODA		PAN DE LECHE	ARROZ CON LECHE
FRUTAS/ AZUCARES		FRUTA		AREQUIPE	FRUTA		
CENA							
SEMANA No. 3							
COMPONENTES	MENÚ No. 15	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENU No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	MENÚ No. 21
BEBIDA	COLADA DE HARINA DE ARROZ	YAJAUSHI	COLADA DE MAICENA	REFRESCO DE AVENA	CHICHA DE MAIZ	COLADA DE AVENA	CHICHA DE MAIZ
ALIMENTO PROTÉICO	QUESO RALLADO	SALPICON DE PESCADO	HUEVO REVUELTO	CHIVO GUISADO	PASTAS CON POLLO Y GALLETA DE SODA	HUEVO REVUELTO	SALPICON DE PESCADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	GUINEO COCIDO CON MANTEQUILLA	BOLLO	PAN CON MANTEQUILLA	AREPA ASADA		ROSCON DE HARINA DE MAIZ	AREPA FRITA
FRUTAS/ AZUCARES							

SEMANA 4

DESAYUNO							
	SEMANA No.4						
COMPONENTES	MENÚ No. 22	MENÚ No. 23	MENÚ No. 24	MENÚ No. 25	MENÚ No. 26	MENÚ No. 27	MENÚ No. 28
BEBIDA	CHICHA DE MAIZ	COLADA DE AVENA	REFRESCO DE AVENA	CHICHA DE MAIZ	CHOCOLATE CON LECHE	REFRESCO DE AVENA	CHICHA DE MAIZ
ALIMENTO PROTÉICO	CHIVO GUISADO	QUESO	PESCADO SALPICON	FRICHI	HUEVO REVUELTO	POLLO DESMECHADO	CARNE DESMECHADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLLO	PAN	AREPA ASADA	BOLLO	ROSCON DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	BOLLO
FRUTAS/ AZUCARES							
REFRIGERIO AM							
SEMANA No. 4							
COMPONENTES	MENÚ No. 22	MENÚ No. 23	MENÚ No. 24	MENÚ No.25	MENÚ No. 26	MENÚ No. 27	MENÚ No. 28
BEBIDA		ARROZ CON LECHE		JUGO NECTAR	YOGURT		
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE DE VAINILLA	GALLETA DE SODA	PAN MOGOLLA	GALLETA CRAKEÑA	GALLETA DULCEN SIN RELLENO	GALLETA DE SODA	GALLETA DULCE CON RELLENO
FRUTAS/ AZUCARES						BOCADILLO	
ALMUERZO							
SEMANA No. 4							
COMPONENTES	MENÚ No. 22	MENÚ No. 23	MENÚ No. 24	MENÚ No. 25	MENÚ No. 26	MENÚ No. 27	MENÚ No. 28
BEBIDA	AGUA PANELA CON LIMON	CHICHA DE MAIZ	JUGO DE FRUTAS	REFRESCO DE AVENA	CHICA DE MAIZ	JUGO DE FRUTAS	CHICHA DE MAIZ
ALIMENTO PROTÉICO	POLLO GUISADO CON PAPA	CARNE DESMECHADA Y LENTEJA GUISADA	PASTA CON POLLO Y GALLETA SALTIN	ARROZ CESINA Y PLATANO ASADO	POLLO FRITO Y SARAGOSA GUISADA	SALPICON DE PESCADO	CHIVO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO			ARROZ DE FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE FRIJOL GUAJIRO
FRUTAS/ AZUCARES							
REFRIGERIO PM							
SEMANA No. 4							
COMPONENTES	MENÚ No. 22	MENÚ No. 23	MENÚ No. 24	MENÚ No. 25	MENÚ No. 26	MENÚ No. 27	MENÚ No. 28
BEBIDA	YOGURT		YAJAUSHI				REFRESCO DE AVENA
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE				PONQUE DE VAINILLA	GALLETA CRAKEÑA	ARROZ CON LECHE	GALLETA TIPO SODA
FRUTAS/ AZUCARES		BOCADILLO					
CENA							
SEMANA No. 4							
COMPONENTES	MENÚ No. 22	MENÚ No. 23	MENÚ No. 24	MENU No. 25	MENÚ No. 26	MENÚ No. 27	MENÚ No. 28
BEBIDA	REFRESCO DE AVENA	JUGO DE FRUTA	COLADA DE HARINA DE ARROZ	YAJAUSHI	JUGO DE FRUTA	CHOCOLATE CON LECHE	REFRESCO DE AVENA
ALIMENTO PROTÉICO	CESINA GUISADA	POLLO GUISADO	QUESO	CARNE DESMECHADA	SALPICON DE PESCADO	SANDIWCHE DE QUESO	HUEVO REVUELTO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA ASADA	BOLLO	ROSQUITA DULCE DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	PAPA COCIDA		AREPA DULCE FRITA
FRUTAS/ AZUCARES							

SEMANA 5

DESAYUNO							
	SEMANA No.5						
COMPONENTES	MENÚ No. 29	MENÚ No. 30	MENÚ No. 31				
BEBIDA	COLADA DE HARINA DE ARROZ	CHICHA DE MAIZ	REFRESCO DE AVENA				
ALIMENTO PROTÉICO	HUEVO REVUELTO	FRICHI	SALPICON DE PESCADO				
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA FRITA	BOLLO	AREPA ASADA				
FRUTAS/ AZUCARES							
REFRIGERIO AM							
SEMANA No. 5							
COMPONENTES	MENÚ No. 29	MENÚ No. 30	MENÚ No. 31				
BEBIDA	ARROZ CON LECHE	YOGURT	YAJUSHI				
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE		PAN MOGOLLA					
FRUTAS/ AZUCARES							
ALMUERZO							
SEMANA No. 5							
COMPONENTES	MENÚ No. 29	MENÚ No. 30	MENÚ No. 31				
BEBIDA	CHICHA DE MAIZ	REFRESCO DE AVENA	REFRESCO DE AVENA				
ALIMENTO PROTÉICO	SOPA DE LENTEJA CON POLLO	ARROZ DE CESINA	CARNE DESMECHADA				
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO		ARROZ DE AHUYAMA				
FRUTAS/ AZUCARES							
REFRIGERIO PM							
SEMANA No. 5							
COMPONENTES	MENÚ No. 29	MENÚ No. 30	MENÚ No. 31				
BEBIDA							
ALIMENTO PROTÉICO							
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO SODA	GALLETA QUESO	PONQUE DE VAINILLA				
FRUTAS/ AZUCARES	AREQUIPE						
CENA							
SEMANA No. 5							
COMPONENTES	MENÚ No. 29	MENÚ No. 30	MENÚ No. 31				
BEBIDA	REFRESCO DE AVENA	COLADA DE MAICENA	CHICHA DE MAIZ				
ALIMENTO PROTÉICO	SALPICON DE PESCADO	HUEVO REVUELTO	PASTA CON POLLO Y GALLETA SALTIN				
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA ASADA	BOLLO					
FRUTAS/ AZUCARES							

Luego de este espacio, se concedió un tiempo pertinente y autónomo a las autoridades tradicionales para la revisión y aprobación de los ciclos de menú construidos durante la jornada, garantizando el ejercicio de su autonomía y decisión en el marco del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026.

Cabe resaltar que este proceso de aprobación se llevó a cabo el mismo día, considerando las dificultades logísticas para realizar reuniones en diferentes fechas, debido a la dispersión geográfica de las comunidades, la ubicación rural de las sedes y los compromisos propios de cada autoridad tradicional, lo cual hace parte de la dinámica organizativa habitual del territorio Wayuu.

Tras la deliberación correspondiente, las autoridades manifestaron su conformidad con los menús ajustados, dejando constancia de su aprobación en el Anexo 2: Acta de aprobación del ciclo de menú, el cual hace parte integral del presente documento.

Para finalizar, la profesional de la ETC Uribia agradeció la asistencia y el compromiso de las autoridades tradicionales, la comunidad educativa y los representantes institucionales, reiterando que el trabajo conjunto garantiza la pertinencia cultural y nutricional del PAE en los territorios Wayuu.
El encuentro concluyó a las 1:00 p.m., dejando como resultado el Plan alimentario Indígena Propio 2026 y el fortalecimiento de la gestión alimentaria con enfoque diferencial.

CONCLUSIONES

Finalmente, las autoridades destacaron la importancia de los procesos implementados, así como el intercambio de experiencias y conocimientos entre las comunidades, lo que permitió conocer cómo cada establecimiento educativo adapta de manera particular la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de acuerdo con sus condiciones territoriales y culturales. Resaltaron que estas adaptaciones son fundamentales para garantizar la adecuada prestación del servicio en las sedes educativas.

Asimismo, subrayaron la relevancia de los mecanismos de almacenamiento utilizados en las distintas sedes y las estrategias aplicadas por las dinamizadoras de alimentos para conservar los productos, verificando constantemente su calidad, condiciones de higiene y fechas de vencimiento. De igual forma, se reconoció el compromiso de las comunidades y de los equipos institucionales en la construcción y aprobación del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026, reafirmando la importancia de continuar fortaleciendo la participación y el trabajo conjunto para garantizar una alimentación escolar segura, pertinente y culturalmente aceptada.

La presente acta se expide a los 3 días del mes de Julio del año 2025, en cumplimiento de las obligaciones contractuales del Programa de Alimentación Escolar (PAE), relacionadas con la construcción y aprobación del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) 2026.

Anexos:

1.Listado de asistencia | consta de dos (2) folios

2. Acta de aprobación del Ciclo de Menú | consta de siete (7) folios

ACTA No.	LUGAR: SEDE PRINCIPAL- URU			
TEMA: CONSTRUCION DEL PAIP DE LA INSTITUCION ETNOEDUCATIVA INTEGRAL RURAL URU				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION ETNOEDUCATIVA INTEGRAL RURAL URU				
FECHA: 03/07/2025	HORA: 1000 A.M	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
NOMBRE COMPLETO	**ENTIDAD - CARGO**	**CORREO ELECTRONICO**	**CELULAR**	**FIRMA**
Nidia Peñaluer	Docente	npenaluer@uniguajira.edu.co	3218719699	Nidia E Peñaluer J
Jose Josayu	Autoridad		3218719699	
Jose Ipuana	Autoridad		3225257105	Jose Ipuana
Marcaira Ipuana	Autoridad		3216044366	
Leda Ipuana	Docente	leda.ipuana@uniguajira.edu.co	3216044300	Leda Ipuana
Norelis Ipuana	Autoridad		3156054634	NORELIS IPUANA
Milady Barroso	Autoridad		3225453904	Milady Barroso
Maria de los Santos Ipuana	Autoridad			
Luis Angel Paina	Autoridad		3206883842	
Angie Galindo	Nutricionista-PAE			

ACTA No.	LUGAR: SEDE PRINCIPAL- URU			
TEMA: CONSTRUCION DEL PAIP DE LA INSTITUCION ETNOEDUCATIVA INTEGRAL RURAL URU				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION ETNOEDUCATIVA INTEGRAL RURAL URU				
FECHA: 03/07/2025	HORA:	CONVOCA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN		

NOMBRE COMPLETO	ENTIDAD - CARGO	CORREO ELECTRONICO	CELULAR	FIRMA
Auxiliia Ipuana	Autoridad	auxiliapuana@gmail.com	3017097 5	AUXILIA IPuana
Lilia Mendoza Pana	Docente	mendozaPanalilia@Gmail	3.26332372	Lilia Mendoza
Carmen B. Pana	Autoridad		3233966786	Carmen B. Pana
Liz Ariana Molina Gómez	SETA URIBIA	Lizarianamolina@gmail.com	3009920160	Accept
Angie Galindo Acuña	Nutricionista-PAE			