ANEXO TÉCNICO 2

COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN CON ENFOQUE ÉTNICO COMUNIDADES NEGRAS AFROCOLOMBIANAS, RAIZALES Y PALENQUERAS

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS.
Para garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario, se debe dar cumplimiento con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que lo modifica, adicione o sustituya; por medio de la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir al desarrollar las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE-CICLOS DE MENÚS.
Los consejos comunitarios, Organizaciones de base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras del territorio, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la resolución 335 de 2021 o la norma que la modifique, adicione o sustituya debe hacer entrega a cada comedor escolar el documento físico del plan alimentario, que consta de un ciclo 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, el que es elaborado por el profesional de nutrición y dietética de la entidad, y concertado dentro de los espacios con los consejos comunitarios, Organizaciones de base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, en los formatos establecidos por la entidad, para ser implementado en cada comedor escolar. El plan alimentario debe incluir:

- Planeación de ciclos de menús
- Lista de intercambios
- Guía de preparación
- Calendario de funcionamiento de ciclos de menús.

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 y concertados por los consejos comunitarios, Organizaciones de base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras del territorio.

PARÁGRAFO SEGUNDO Hacer uso de la lista de intercambio y realizar cambios de menús solo en los casos contemplados en 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.

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.

ENFOQUE DIFERENCIAL ÉTNICO

Después de realizar el proceso de concertación con las autoridades étnicas de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras del territorio o delegados de los consejos comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas del territorio como lo estipula la resolución 051 del 2025, se presentan las planeaciones de los ciclos de menús asegurando legitimidad, participación y pertinencia cultural en el Programa de Alimentación Escolar – PAE.

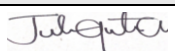
1. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE

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

OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES**				
DEPARTAMENTO	**CAUCA**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**		**X**
	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	COLADA DE PLATANO CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	COLADA DE MILLO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	FAJITAS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	HUEVOS PERICOS	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	TORTILLA DE HUEVO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	MONEDITAS DE PLATANO
FRUTA	_	_	_	*** EN JUGO	PAPAYA PICADA
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	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE PLATANO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON POLLO	HUEVOS REVUELTOS	_	FRIJOLES GUISADOS	HUEVO COCINADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GALLETA SALTINA	ARROZ BLANCO	MASAS DE HARINA
FRUTA	*** EN JUGO	MANDARINA	_	_	_
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	CHOCOLATE CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	MAZAMORRA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	ARVEJAS GUISADAS	POLLO SUDADO	HUEVOS PERICOS	*** EN BEBIDA LACTEA	TORTILLA DE HUEVO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GALLETAS CON MANTEQUILLA	ARROZ BLANCO
FRUTA	_	_	_	MANGO PICADO	MANDARINA
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	COLADA DE MILLO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE PLATANO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	FAJITAS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	TORTILLA DE HUEVO	TRONQUITOS DE CARNE CERDO SALTEADOS	HUEVOS CON TOMATE
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
FRUTA	*** EN JUGO	_	NARANJA	_	_
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRICULA PROFESIONAL**		**1.061.762.401**

2. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA UNICA.

					FR-SED-PAE-010
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES**				
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 COCIDOS	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	MADURO COCINADO	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE Y CEBOLLETA	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA PICO DE GALLO CEBOLLA Y TOMATE	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
LACTEO	_	**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	YUCA FRITA	MADURO CARAMELIZADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE Y CEBOLLETA	ENSALADA DE CEBOLLA TOMATE Y PEPINO	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LIMONADA DE PANELA	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 BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON CABELLOS DE ANGEL
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	YUCA FRITA	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	**EN VERDURA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PAPA, (ARVEJAS, CEBOLLETA, MAYONESA)
BEBIDA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA EN LECHE	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 Y CEBOLLETA	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLETA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE CEBOLLA TOMATE Y PEPINO	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE GUYABA 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			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

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

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

OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES**				
DEPARTAMENTO	**CAUCA**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**		**X**
	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			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

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

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