ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 102	
Hora: 11:00 am	**Fecha: 01/04/2025**
Lugar:	**Oficina Centro Zonal Indígena**
Dependencia que Convoca:	**Cz Indígena**
Proceso:	**Promoción y prevención**
Objetivo:	Realizar validación de minuta para RPP para la modalidad propia CRIC19002642025 contrato de la EAS Asociación de autoridades indígenas del oriente caucano Totoguampa

Agenda:

1. Apertura de la sesión.
2. Revisión de la propuesta de RPP.
3. Decisiones

Desarrollo:

1. Se inicia la sesión: Teniendo en cuenta las cláusulas contractuales 3.3.3 Minuta según el documento acompañamiento a los momentos de maduración de las semillas de vida del territorio CRIC de acuerdo con minuta patrón vigente para modalidad propia e intercultural.

2. Revisión de la propuesta de RPP.
La EAS presenta propuesta de RPP para los siguientes grupos etarios:

- 6 a 11 meses.
- Mujeres gestantes y madres lactantes.
- 1 año a 1 año 11 meses.
- 2 años a 5 años 11 meses.

Para la revisión se tiene en cuenta la **MINUTA PATRON PARA EL ACOMPAÑAMIENTO A LOS MOMENTOS DE MADURACION DE LAS SEMILLAS DE VIDA DE LOS TERRITORIOS CRIC** la cual esa constituida así:

2. Ración para preparar mensual 6-11 meses			
Grupo de alimento	**Alimento**	**Cantidad en peso bruto**	**Frecuencia**
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		1500 g	1 vez al mes
Carnes, huevos, leguminosas y mezclas vegetales	Huevo de gallina (1cubeta de 15 unidades)	825 g	
		1000 g	
	Bienestarina Más®	900* g	
Aceites	Aceite de Girasol o maíz o soya	500 cc	

2. Ración para preparar mensual 1 a 2 años			
Grupo de alimento	**Alimento**	**Cantidad en peso bruto**	**Frecuencia**
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		2500 g	1 vez al mes
Carnes, huevos, leguminosas y mezclas vegetales	Huevo de gallina (1cubeta de 30 unidades)	1650 g	
		1000 g	
	Bienestarina Más ®	900* g	
Leche y derivados lácteos	Leche de vaca entera en polvo	900 g	
Aceites	Aceite de Girasol o maíz o soya	500 cc	

PÚBLICA

2. Ración para preparar mensual Mujeres gestantes y madres en periodo delactancia			
Grupo de alimento	**Alimento**	**Cantidad en peso bruto**	**Frecuencia**
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		6000 g	1 vez al mes
Leche y derivados lácteos	Leche de vacaentera en polvo	2.700 g	
Carnes, huevos, Leguminosas y Mezclasvegetales	Huevo de gallina(1 cubeta de 30 unidades)	1650 g	
		3050 g*	
	Bienestarina Más ®	900 g	
Aceites	Aceite de Girasol omaíz o soya	1000 cc	
Azúcares	Panela	1000 g	

2. Ración para preparar mensual 3 a 5 años			
Grupo de alimento	**Alimento**	**Cantidad en peso bruto**	**Frecuencia**
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		3500 g	1 vez al mes
Leche y derivados lácteos	Leche de vacaentera en polvo	900 g	
Carnes, huevos, Leguminosas y Mezclas vegetales	Huevo de gallina(1cubeta de 30 unidades)	1650 g	
		1525 g	
	Bienestarina Más ®	900 g**	
Aceites	Aceite de Girasol omaíz o soya	1000 cc	

La propuesta de la EAS es la siguiente:

- De 6 a 11 meses:

PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc
RPP	A009	Arroz blanco, pulido, cocido, sin	1500
	A045	Maíz blanco, crudo	1000
	A037	Harina de quinua, cruda	500
	T026	Lenteja común, cruda	1000
	T015	Frijol nima, crudo	1000
	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1650
	E047	Trucha, entera, cruda	1000
	D012	Aceite de soya	500
	C051	Mango común, crudo	8000

- 1 año a 1 año 11 meses.

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc
RPP	A009	Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal	1500,00
	A045	Maíz blanco, crudo	1000,00
	A037	Harina de quinua, cruda	500,00
	T026	Lenteja común, cruda	1000,00
	T015	Frijol nima, crudo	1000,00
	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2475,00
	E047	Trucha, entera, cruda	1000,00
	D012	Aceite de soya	500,00
	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	1800,00
	K033	Panela	1000,00
	A012	Avena en Hojuelas, Precocida	500,00

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

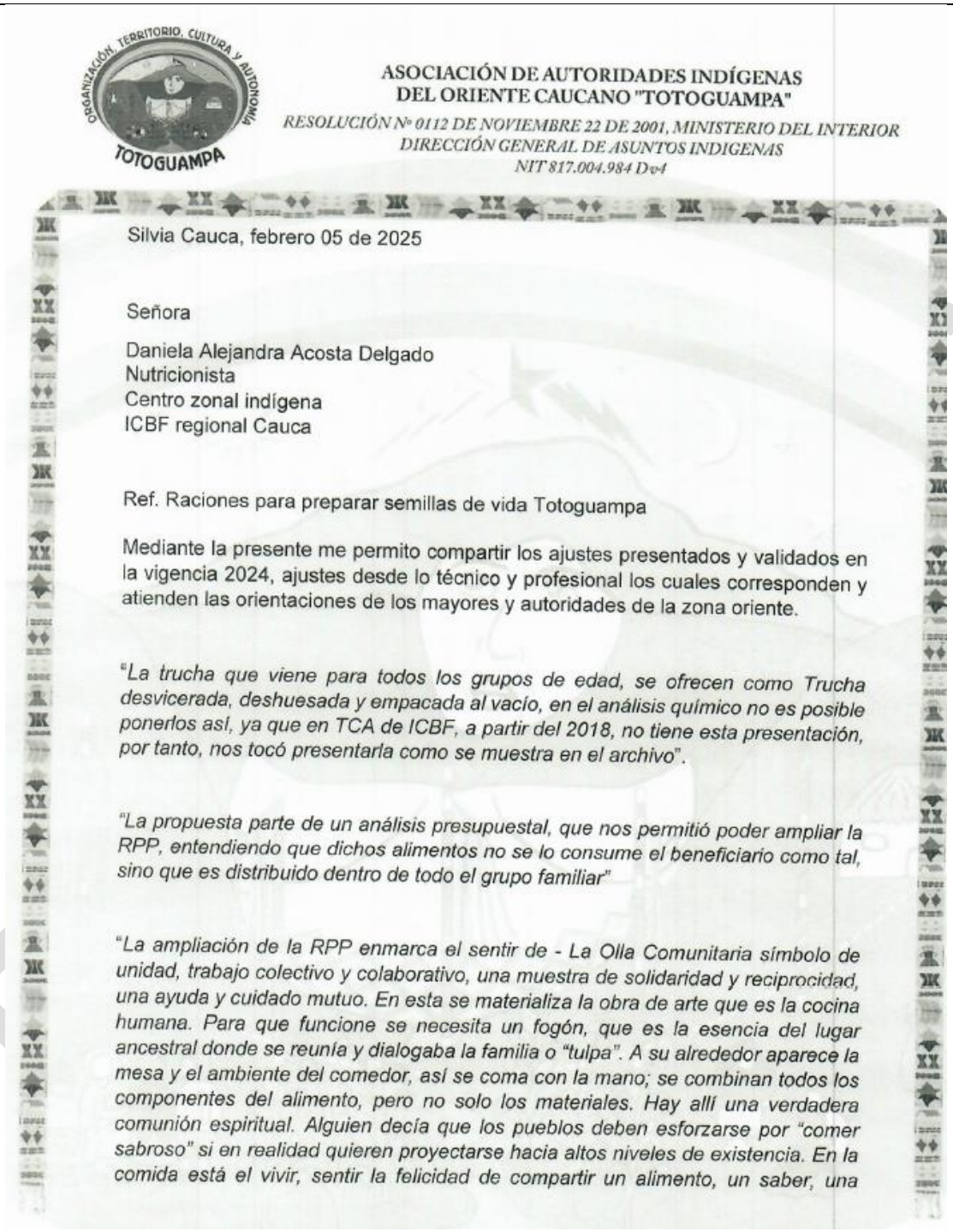
- 2 años a 5 años 11 meses.

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc
RPP	A009	Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal	1500,00
	A045	Maíz blanco, crudo	1000,00
	A037	Harina de quinua, cruda	500,00
	T026	Lenteja común, cruda	1000,00
	T015	Frijol nima, crudo	1500,00
	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2475,00
	E047	Trucha, entera, cruda	1000,00
	D012	Aceite de soya	500,00
	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	1800,00
	K033	Panela	1000,00
	A012	Avena en Hojuelas, Precocida	500,00

- Gestantes y lactantes

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc
RPP	A009	Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal	1500,00
	A045	Maíz blanco, crudo	1000,00
	A037	Harina de quinua, cruda	500,00
	T026	Lenteja común, cruda	1000,00
	T015	Frijol nima, crudo	1500,00
	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2475,00
	E047	Trucha, entera, cruda	1000,00
	D012	Aceite de soya	1000,00
	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	2700,00
	K033	Panela	2000,00
	A012	Avena en Hojuelas, Precocida	750,00
	L008	Chocolate amargo o negro	250,00
	T003	Arveja seca, cruda	500,00
	B019	Arveja verde, cruda	250,00
	A043	Maíz amarillo, crudo	1000,00

Después de la revisión se evidencia que los gramajes y los porcentajes exceden el 70%, en lo cual la EAS justifica:



ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS
DEL ORIENTE CAUCANO "TOTOGUAMPA"

RESOLUCIÓN Nº 0112 DE NOVIEMBRE 22 DE 2001, MINISTERIO DEL INTERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS INDIGENAS
NIT 817.004.984 Dv4

Silvia Cauca, febrero 05 de 2025

Señora

Daniela Alejandra Acosta Delgado
Nutricionista
Centro zonal indígena
ICBF regional Cauca

Ref. Raciones para preparar semillas de vida Totoguampa

Mediante la presente me permito compartir los ajustes presentados y validados en la vigencia 2024, ajustes desde lo técnico y profesional los cuales corresponden y atienden las orientaciones de los mayores y autoridades de la zona oriente.

"La trucha que viene para todos los grupos de edad, se ofrecen como Trucha desvicerada, deshuesada y empacada al vacío, en el análisis químico no es posible ponerlos así, ya que en TCA de ICBF, a partir del 2018, no tiene esta presentación, por tanto, nos tocó presentarla como se muestra en el archivo".

"La propuesta parte de un análisis presupuestal, que nos permitió poder ampliar la RPP, entendiendo que dichos alimentos no se lo consume el beneficiario como tal, sino que es distribuido dentro de todo el grupo familiar"

"La ampliación de la RPP enmarca el sentir de - La Olla Comunitaria símbolo de unidad, trabajo colectivo y colaborativo, una muestra de solidaridad y reciprocidad, una ayuda y cuidado mutuo. En esta se materializa la obra de arte que es la cocina humana. Para que funcione se necesita un fogón, que es la esencia del lugar ancestral donde se reunía y dialogaba la familia o "tulpa". A su alrededor aparece la mesa y el ambiente del comedor, así se coma con la mano; se combinan todos los componentes del alimento, pero no solo los materiales. Hay allí una verdadera comunión espiritual. Alguien decía que los pueblos deben esforzarse por "comer sabroso" si en realidad quieren proyectarse hacia altos niveles de existencia. En la comida está el vivir, sentir la felicidad de compartir un alimento, un saber, una

ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS
DEL ORIENTE CAUCANO "TOTOGUAMPA"
RESOLUCIÓN Nº 0112 DE NOVIEMBRE 22 DE 2001, MINISTERIO DEL INTERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS INDIGENAS
NIT 817.004.984 Dv4

preparación, es un sentimiento que reconforta y anima, sobre todo, si allí participan niños, padres, vecinos, adultos mayores, la comunidad en general, pues al hacerlo nos hermanamos, nos hacemos superiores, somos más humanos y humildes (Guía orientadora CRIC)" En el espacio del fogón además de compartir la palabra con los integrantes de la familia, se comparte también los alimentos, los abuelos suelen decir "*donde comen 3 pueden comer 6, el compartir es fundamental para la vida en comunidad*" (Memoria colectiva de los pueblos).

"La propuesta presentada para las Madres Hiladoras de Vida (gestantes) parte de las necesidades observadas en territorio, por ello se amplió el grupo de proteínas, y no el de cereales, en espera que las observaciones queden resueltas y atentos a continuar fortaleciendo nuestro tejido - fortalecer la autonomía alimentaria desde nuestros contextos y particularidades de los cinco pueblos".

Como asociación de cabildos Totoguampa con la responsabilidad en el acompañamiento del cuido y cuidado de las semillas de vida en el territorio de la zona oriente, nos esforzamos para aportar al mejoramiento del estado nutricional de las semillas de vida y las madres hiladoras, a partir de la adquisición de alimentos obtenidos a partir de procesos productivos amigables con el entorno, con bajos contenidos de productos agro-tóxicos, muchos de ellos encontrados en los territorios donde se ubican las familias beneficiarias, algunos otros de territorios vecinos.

Por la atención prestada, quedamos altamente agradecidos

Leyder Armando Pillimue Hurtado
Coordinador político
Proceso semillas de vida

Erika Isabel Velasco Mosquera
Coordinadora administrativa
Proceso semillas de vida

Así mismo se realiza la revisión de propuesta de olla comunitaria:

Programa o Proyecto: Promocion y Prevención
Sub-Proyecto: Modalidad
Nombre EAS:
Unidad de Servi Semillas de vida Totoguampa

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia: Nasa, Totoroes, Afro ____ Raizal ____ Rrom ____ Sin pertenencia Étnica ____ GRUPO DE EDAD:

MES No. 1 y 2

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
		DESAYUNO		
LACTEOS	LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE QUINUA
DERIVADOS LACTEOS	QUESO	QUESO	HUEVOS PERICOS	HUEVO REVUELTO
CEREALES	MASAS DE HARINA DE TRIGO CON QUINUA	PAN DE MAIZ	MASITAS DE MAIZ CON QUINUA	PAN DE MAIZ
		REFRIGERIO DE LA MAÑANA		
FRUTA	FRUTA PORCION	FRUTA PORCION	FRUTA PORCION	FRUTA PORCION
		ALMUERZO		
CEREALES, RAICES Y TUBERCULOS	SANCOCHO DE POLLO CAMPESINO	SOPA DE LENTEJAS CON VERDURA	MOTE CON CARNE Y VERDURAS	SOPA DE MASITAS DE MAIZ CON PAPA
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS		TORTILLA DE HUEVO CON		RES GUISADA CON PAPA
CEREALES	ARROZ CON VERDURA	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO
VERDURAS		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA DE VEGETALES
		REFRIGERIO DE LA TARDE		
LECHE YDERIVADOS LACTEOS	YOGURT	MAZAMORRA MEJICANO CON MAIZ	ARROZ CON LECHE	COLADAD DE MAIZ
CEREAL	PASTEL			
FRUTA	FRESA	BANANO	PERA	MANGO

Página 1

Programa o Proyecto: Promocion y Prevención
Sub-Proyecto: Modalidad
Nombre EAS:
Unidad de Servi Semillas de vida Totoguampa

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia: Nasa, Totoroes, Kishu, Ampiulle, Afro ____ Raizal ____ Rrom ____ Sin pertenencia Étnica ____ GRUPO DE EDAD: Ges, Lac, 1 a 5 años

MES No. 1 y 2

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	
		DESAYUNO			
LACTEOS	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE QUINUA	
DERIVADOS LACTEOS	QUESO	QUESO	HUEVOS PERICOS	HUEVO REVUELTO	
CEREALES	MASAS DE HARINA DE TRIGO CON QUINUA	PAN DE MAIZ	MASITAS DE MAIZ CON QUINUA	PAN DE MAIZ	
		REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
FRUTAS	FRUTA PORCION	FRUTA PORCION	FRUTA PORCION	FRUTA PORCION	
		ALMUERZO			
CEREALES, RAICES Y TUBERCULOS	SANCOCHO DE POLLO CAMPESINO	SOPA DE LENTEJAS CON VERDURA	MOTE CON CARNE Y VERDURAS	SOPA DE MASITAS DE MAIZ CON PAPA	
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS		TORTILLA DE HUEVO CON		RES GUISADA CON PAPA	
CEREALES	ARROZ CON VERDURA	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO	
VERDURAS		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA DE VEGETALES	
FRUTAS	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	
		REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE YDERIVADOS LACTEOS	YOGURT	MAZAMORRA MEJICANO CON MAIZ Y PANELA	ARROZ CON LECHE	COLADAD DE MAIZ	
CEREAL	PASTEL				
FRUTA	FRESA	BANANO	PERA	MANGO	

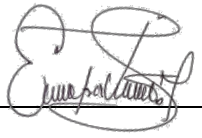
Página 2

Decisiones: Se realiza aprobación de propuesta RPP para la vigencia 2025.

Se da por finalizada la sesión

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Realizar entrega de la RPP aprobada	Asociación de autoridades indígenas del oriente caucano Totoguampa	*31/12/2025*

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Daniela Alejandra Acosta Delgado	Nutricionista – Centro zonal indígena	ICBF	
Karen Lizeth Portilla Jurado	Nutricionista	Asociación de autoridades indígenas del oriente caucano Totoguampa	
Javier Alejandro Realpe Medina	Nutricionista	Asociación de autoridades indígenas del oriente caucano Totoguampa	
Erika Isabel Velasco Mosquera	Coordinadora administrativa	Asociación de autoridades indígenas del oriente caucano Totoguampa	

	Fecha	Hora	Lugar
Próxima reunión	No aplica	No aplica	No aplica
Colaborador que elabora el acta:	Daniela Alejandra Acosta Delgado.		

PÚBLICA