Outlook

RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Desde Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>

Fecha Mié 15/04/2026 17:43

Para Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>

CC Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>

Buenos días,

Cordial saludo,

Mediante el presente correo se remite retroalimentación de la derivación de ciclo de menús y documentos complementarios entregados vía correo electrónico por la EAS Minuto de Dios para la UDS Laureles el 10/04/2026:

- Se identifica que la preparación denominada en el documento de análisis de contenido nutricional "Espagueti" en la guía de preparaciones no esta incluido.
- Los nombres de los ingredientes en la guía de preparaciones no siguen lo establecido en el instructivo del documento: "Registrar el nombre de cada uno de los ingredientes (según denominación de la TCAC) que se requieren para desarrollar la preparación, incluyendo la sal y el agua."
- Se identifica datos que no concuerdan entre el análisis de contenido nutricional y la guía de preparaciones, toda vez que algunos de los ingredientes y gramajes no concuerdan.

Por ejemplo:

- Preparación: ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA CON BIENESTARINA: En análisis de contenido nutricional incluye aceite de soya, sin embargo, en la guía de preparaciones no se encuentra el ingrediente.
- Difiere entre los dos documentos el gramaje de la arveja, zanahoria y habichuela, en los dos grupos etarios.
- Preparación: FRICASE DE POLLO, no concuerdan gramajes entre los documentos
- Preparación: CARNE DE RES CON HIGADO EN SALSA, el ingrediente ajo se encuentra contenido en el análisis de contenido nutricional pero no en la guía de preparaciones.
- Preparación: ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y FRESA: No concuerda gramaje de lechuga y fresa en los documentos para el grupo etario de 3 a 5 años.

- Se identifica que la preparación denominada "SANDUCHE DE POLLO", cuenta con diferente gramaje el ingrediente pan blanco de molde tajado para cada uno de los grupos etarios, lo cual genera la inquietud de uso de dos gramajes diferentes del mismo producto, revisar si operativamente si es viable realizarlo.

- En las preparaciones tipo torta, llama la atención el gramaje empleado del ingrediente huevo para cada grupo etario, toda vez que se cree desde la supervisión del contrato se preparará una torta para el 100% de los participantes y lo que variará será la porción servida de dicha torta, en este sentido la cantidad del ingrediente debe ser proporcional a la porción, tal y como se visualiza con el ingrediente harina de trigo. Es decir, la porción de torta de naranja para el participante de 1 a 2 años y 11 meses no contendrá la misma cantidad del ingrediente huevo, que la porción de la torta para un participante de 3 a 5 años 11 meses. Así mismo, aplica para los demás ingredientes: Bienestarina, polvo para hornear, etc.

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR EDAD (1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS ** MESES)	TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	Harina de trigo	12,0	18,0	30,0	1. Mezclar la harina de trigo con la bienestaria y el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	12,0	12,0	24,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Polvo de hornear	1,0	1,0	2,0	
	Azucar	2,0	3,0	5,0	
	Aceite vegetal	2,0	3,0	5,0	
TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA PARA REFRIGERIO	Harina de trigo	11,0	15,0	26,0	1. Mezclar la harina de trigo con la bienestaria y el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y la zanahoria rayada, mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	12,0	12,0	24,0	
	Zanahoria	5,0	5,0	10,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Polvo de hornear	1,0	1,0	2,0	
	Aceite vegetal	2,0	2,0	4,0	
TORTA DE NARANJA	Harina de trigo	20,0	25,0	45,0	1. Mezclar la harina de trigo con el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y el jugo de naranja, mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	12,0	12,0	24,0	
	Naranja	10,0	10,0	20,0	
	Azucar	2,0	2,0	4,0	
	Polvo de hornear	1,0	1,0	2,0	
	Aceite vegetal	2,0	2,0	4,0	

- Revisar el contenido de los procedimientos descritos en la guía de preparaciones, recordar que estas deben ser lo suficientemente claras, específicas y en orden secuencial.

PAPA AL VAPOR	Papa común, sin cáscara	28,0	33,0	61,0	1. Lavar la papa y poner a cocinar en una olla con sal y agua que la cubra a fuego medio.
	Sal	0,4	0,6	1,0	

Se presenta a continuación ejemplo brindado en el instructivo del documento:

PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
1. Sofreir la cebolla y el tomate en el aceite para preparar el guiso. 2. Adicionar agua al guiso anterior. 3. Introducir la papa cuando el agua esté hirviendo y cocinar hasta que ablande. 4. Servir caliente.

Teniendo en cuenta lo anterior, se solicita desde la supervisión del contrato realizar revisión detallada de la guía de preparaciones y análisis de contenido nutricional de los dos grupos etarios.

Cordialmente,

Sindy Tatiana Torres Galindo
Profesional Universitario
Centro Zonal Tunjuelito
ICBF Sede Regional Bogotá
Carrera 19 A # 56 - 08 Sur
Teléfono: 601 437 76 30 Ext. 128019
www.icbf.gov.co

Clasificación de la información: **CLASIFICADA**

De: Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>
Enviado: viernes, 10 de abril de 2026 23:27
Para: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>; Mariana Andrea Caicedo Zarate <Mariana.Caicedo@icbf.gov.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>; Olga Fabiola Moreno Godoy <Olga.MorenoG@icbf.gov.co>; Mariana Andrea

Caicedo Zarate <Mariana.Caicedo@icbf.gov.co>
Asunto: RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Algunos contactos que recibieron este mensaje no suelen recibir correos electrónicos de nutricionista3hi@colegiosminutodedios.edu.co. Por qué es esto importante

Buen día,

Por medio del presente me permito enviar los siguientes documentos del HI LAURELES:

Formato ciclos de menús
Formato análisis de contenido nutricional
Formato Guía de Preparaciones
Formato Lista de intercambios

Teniendo en cuenta las orientaciones brindadas en reunión virtual del pasado 13 de marzo, me permito informar los cambios realizados en el análisis nutricional y ciclos de menús con el fin de garantizar adecuación del 90% al 110% en macro y micronutrientes y mantener el aporte de vitamina A sin superar el UL para la edad.

- Menús con leguminosa, se ajustó el peso neto de la proteína de origen animal al 100% de lo establecido en el menú patrón para cada grupo etario. Este cambio se realiza con la orientación de las profesionales nutricionistas del centro zonal Tunjuelito y la regional Bogotá, quienes manifestaron que no habría inconveniente en no cumplir con lo establecido en la minuta patrón:
  " k. Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar el 50% del peso neto de las carnes o vísceras."
  Con el fin de mantener la adecuación de proteína y grasa por encima del 90%.
- Menús con hígado de res, se ajustó la cantidad de hígado de res a 5 gramos y el resto del peso neto de la proteína se cubrió con carne de res hasta alcanzar los 30 y 40 gramos por grupo etario respectivamente. Esto teniendo en cuenta también la orientación de las profesionales nutricionistas del centro zonal Tunjuelito y la regional Bogotá de no superar el UL en vitamina A mezclando hígado de res con carne de res para disminuir el aporte de vitamina A.
- Se realizaron ajustes algunas frutas y verduras tanto en gramaje como en variedad y cambio de la combinación de alimentos, en pro de lograr adecuación de micronutrientes por debajo de los UL.
- Así mismo se ajustó guía de preparaciones.

Cordialmente;

INGRID MARCELA ORTIZ S.
NUTRICIONISTA-DIETISTA
CDI APROBI

De: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>
Enviado: miércoles, 11 de marzo de 2026 3:07 p. m.
Para: Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>; Mariana Andrea Caicedo Zarate <Mariana.Caicedo@icbf.gov.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>; Olga Fabiola Moreno Godoy <Olga.MorenoG@icbf.gov.co>
Asunto: RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Atención: Este correo electrónico es de un remitente externo. No haga clic en enlaces ni abra archivos adjuntos a menos que reconozca al remitente y sepa que el contenido es seguro.

Buenas tardes,

Remito link de conexion.

[Reunión territorialización alimentación - CEMID | Reunión- Unirse | Microsoft Teams]

Cordialmente,

Sindy Tatiana Torres Galindo
Profesional Universitario
Centro Zonal Tunjuelito
ICBF Sede Regional Bogotá
Carrera 19 A # 56 - 08 Sur
Teléfono: 601 437 76 30 Ext. 128019
www.icbf.gov.co

Clasificación de la información: **CLASIFICADA**

De: Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>
Enviado: miércoles, 11 de marzo de 2026 15:00
Para: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>; Mariana Andrea Caicedo Zarate <Mariana.Caicedo@icbf.gov.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>; Olga Fabiola Moreno Godoy <Olga.MorenoG@icbf.gov.co>
Asunto: RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Buenas tardes,

Claro que sí viernes 13 de marzo 9 am, confirmado.

Muchas gracias

INGRID MARCELA ORTIZ S.
NUTRICIONISTA-DIETISTA
CDI APROBI

De: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>
Enviado: miércoles, 11 de marzo de 2026 2:51 p. m.
Para: Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>; Mariana Andrea Caicedo Zarate <Mariana.Caicedo@icbf.gov.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>; Olga Fabiola Moreno Godoy <Olga.MorenoG@icbf.gov.co>
Asunto: RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Atención: Este correo electrónico es de un remitente externo. No haga clic en enlaces ni abra archivos adjuntos a menos que reconozca al remitente y sepa que el contenido es seguro.

Buenas tardes Ingrid,

Cordial saludo,

La reunión la podríamos hacer virtual el viernes 13 de marzo 9 am, me confirmas por favor si cuentas con disponibilidad.

Cordialmente,

Sindy Tatiana Torres Galindo
Profesional Universitario
Centro Zonal Tunjuelito
ICBF Sede Regional Bogotá
Carrera 19 A # 56 - 08 Sur
Teléfono: 601 437 76 30 Ext. 128019
www.icbf.gov.co

Clasificación de la información: **CLASIFICADA**

De: Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>
Enviado: miércoles, 11 de marzo de 2026 14:23
Para: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>; Mariana Andrea Caicedo Zarate <Mariana.Caicedo@icbf.gov.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>; Olga Fabiola Moreno Godoy <Olga.MorenoG@icbf.gov.co>
Asunto: RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Buen día,

Por medio del presente me permito solicitar un espacio de reunión con el fin de realizar una revisión de los puntos solicitados para llegar a un punto de acuerdo y solución de los mismos con el equipo técnico del centro zonal.

Agradezco la atención y quedo atenta a su respuesta.

Cordialmente;

INGRID MARCELA ORTIZ S.
NUTRICIONISTA-DIETISTA
CDI APROBI

De: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>
Enviado: miércoles, 11 de marzo de 2026 12:26 p. m.
Para: Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>; Mariana Andrea Caicedo Zarate <Mariana.Caicedo@icbf.gov.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>; Olga Fabiola Moreno Godoy <Olga.MorenoG@icbf.gov.co>
Asunto: RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Atención: Este correo electrónico es de un remitente externo. No haga clic en enlaces ni abra archivos adjuntos a menos que reconozca al remitente y sepa que el contenido es seguro.

Buenos días,

Cordial saludo,

Teniendo en cuenta lo anterior, se sugiere revisar el aporte de contenido nutricional considerando el AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para macronutrientes y para micronutrientes el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia y el UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable), así mismo, se sugiere revisar gramajes de las preparaciones y/o evaluar la posibilidad de movilizar preparaciones dentro del ciclo de menús derivado por la EAS.

Cordialmente,

Sindy Tatiana Torres Galindo
Profesional Universitario
Centro Zonal Tunjuelito
ICBF Sede Regional Bogotá
Carrera 19 A # 56 - 08 Sur
Teléfono: 601 437 76 30 Ext. 128019
www.icbf.gov.co

Clasificación de la información: **CLASIFICADA**

De: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>
Enviado: miércoles, 11 de marzo de 2026 9:43
Para: Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>
Asunto: RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Buenos días,

Cordial saludo,

Teniendo en cuenta lo anterior, no se estaría cumpliendo con lo establecido por la minuta patrón A2.G36.PP del 31/01/2025 en términos de aporte de contenido nutricional para múltiples menús de ambos grupos etarios a atender por la UDS Laureles.

Esto generando presunto incumplimiento a la clausula contractual *"3.2.3.3. Entregar a la supervisión y/o interventoría del contrato desde el inicio de la atención efectiva a los participantes, el ciclo de menús según lo defina el ICBF elaborado por un nutricionista, haciendo uso de los documentos que lo complementen y en los formatos establecidos por el ICBF, de conformidad con lo descrito en la Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF o documento que lo modifique o sustituya. Y lo definido en la minuta patrón vigente para la modalidad y servicio de Primera Infancia según corresponda.",* así como también a lo establecido en la guía operativa del servicio (versión 2, GO1.MT1.PP del 18/02/2025) estándar 14 y estándar 13:

"ESTÁNDAR 14: En caso de brindar servicio de alimentación directa o a través de un tercero, elabora y cumple con el ciclo de menús y análisis nutricional, de acuerdo con la minuta patrón, teniendo en cuenta las prácticas culturales de alimentación y de consumo."

"Estándar 13: En caso de brindar alimentación directamente o a través de un tercero, garantiza la aplicación de una minuta patrón."

Asi las cosas, se genera alerta a la supervision del contrato.

Cordialmente,

Sindy Tatiana Torres Galindo
Profesional Universitario
Centro Zonal Tunjuelito
ICBF Sede Regional Bogotá
Carrera 19 A # 56 - 08 Sur
Teléfono: 601 437 76 30 Ext. 128019
www.icbf.gov.co

Clasificación de la información: **CLASIFICADA**

De: Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>
Enviado: miércoles, 11 de marzo de 2026 9:27
Para: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>
Asunto: RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Algunos contactos que recibieron este mensaje no suelen recibir correos electrónicos de nutricionista3hi@colegiosminutodedios.edu.co. Por qué es esto importante

Buen día,

A continuación, me permito dar respuesta a las observaciones presentadas por la profesional del centro zonal Tunjuelito, con el fin que puedan ser analizadas desde lo técnico y de acuerdo con las orientaciones que en su momento se recibieron desde los diferentes centros zonales para la elaboración y aprobación de los ciclos de menús presentados en junio de 2025.

OBSERVACIÓN:
-Menú 3 grupo de 1 a 2 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas y grasas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
-Menú 7 grupo de 1 a 2 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
-Menú 17 grupo de 1 a 2 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
-Menú 3 grupo de 3 a 5 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas y grasas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
-Menú 7 grupo de 3 a 5 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
-Menú 13 grupo de 3 a 5 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas y grasas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
-Menú 22 grupo de 3 a 5 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas y grasas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.

RESPUESTA:
En todos los casos en que se presentó la novedad del porcentaje de adecuación por debajo de 90% en proteínas y grasas, se debe a que son menús en los cuales se ofrece leguminosa. Esto se da por que en el menú patrón se indica que cuando se da leguminosa de debe ofrecer el 50% del peso neto de la proteína de origen animal, esta indicación hace que al disminuir el aporte de proteína de origen animal sea difícil o en algunos casos imposible que el aporte de proteína y grasa se mantenga entre el 90% y 110%. Esta situación se planteó en su momento con las nutricionistas de los centros zonales e incluso con la profesional Mariana Caicedo de la regional, quienes me informaron que se priorizaba el cumplimiento de los gramajes establecidos en la minuta patrón. Teniendo en cuenta que estamos garantizando el aporte mínimo establecido en las RIEN. Es decir, en todos los casos el análisis nutricional se mantiene dentro de los límites superior e inferior de cada macronutriente.

OBSERVACIÓN:
-Revisar aporte de micronutrientes en general en términos de porcentaje de adecuación, grupo de 1 a 2 años y 11 meses: menú 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15,17, 19, 20, 21, 22, 23, 24 y 25.
-Revisar aporte de micronutrientes en general en términos de porcentaje de adecuación, grupo de 3 a 5 años y 11 meses: menú 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25

RESPUESTA:
Con respecto a la adecuación de micronutrientes, de igual forma se realizó consulta en el momento en que se realizó el análisis nutricional de los ciclos de menús, teniendo en cuenta que por lo general vitamina A se eleva de manera significativa en los menús que se ofrece hígado, ahuyama y zanahoria, por ser estos alimentos fuentes de este nutriente, lo que hace que los porcentajes de adecuación sobre pasen por mucho la adecuación del 110%.

Los otros dos micronutrientes que presentan novedad en la adecuación son Hierro y Zinc los cuales, desde lo técnico es complicado lograr una adecuación entre 90% y 110%. Para esto sería necesario modificar los gramajes establecidos en el menú patrón en alimentos como carne de res, lácteos y leguminosas.

OBSERVACIÓN:
-Se visualiza de igual forma el aporte promedio semanal, sin embargo, se requiere ajustar porcentaje de adecuación diaria teniendo en cuenta porcentajes de adecuación en extremo elevados y bajos.

RESPUESTA:
El objetivo de presentar los promedios semanales fue mostrar que, aunque en algunos menús se presenta baja adecuación en proteína y grasa por las razones anteriormente expuestas de manera semanal se cumple con la adecuación de todos los macronutrientes.

Respecto a los porcentajes extremos que se mencionan, se identifica qué son en Vitamina A debido a que en las semanas en que se ofrece hígado de res es elevado, algo que sucede por defecto teniendo en cuenta el elevadísimo aporte de vitamina A que tiene este alimento. Para el caso de los porcentajes de adecuación por debajo de 90%, como ya se había mencionado es en el caso del Hierro y el Zinc, micronutrientes que no es posible cubrir con por encima del 90% en todos los menús por las razones anteriormente expuestas.

Atenta a cualquier inquietud,

Cordialmente;

INGRID MARCELA ORTIZ S.
NUTRICIONISTA-DIETISTA
CDI APROBI

De: MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>
Enviado: domingo, 8 de marzo de 2026 12:13 p. m.
Para: Ingrid Marcela Ortiz Sarmiento <Nutricionista3HI@colegiosminutodedios.edu.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; JESSICA BAUTISTA VILLAMIZAR <coorpedagogica@colegiosminutodedios.edu.co>
Asunto: RV: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Buenos días compañera Ingrid,

Cordial saludo

Como es de su conocimiento, desde el 14 de junio del 2025 se aprobó el paquete de minutas para el Hogar Infantil Laureles por parte de la nutricionista del CZ de Tunjuelito. Sin embargo, este año se llevó nuevamente el proceso de

territorialización, y seguidamente se envió a mandar el paquete de minutas para una nueva aprobación, lo que la nutricionista del CZ realizo algunas observaciones para corrección, las cuales se indican en el correo que antecede.

Quedo atenta a cualquier respuesta, muchas gracias

Cordialmente,

Magda Lorena Barrios Villamizar
Nutricionista HI Los Laureles

De: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>
Enviado: jueves, 5 de marzo de 2026 4:52 p. m.
Para: MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; Mayra Alejandra Angulo Restrepo <Mayra.Angulo@icbf.gov.co>; Maria Camila Lopez Zuniga <Maria.LopezZ@icbf.gov.co>; Luis Antonio Rivera Ortiz <luis.rivera@icbf.gov.co>; XIOMARA CRISTINA MURCIA <auxadmonelpayaso@colegiosminutodedios.edu.co>
Asunto: RE: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

Atención: Este correo electrónico es de un remitente externo. No haga clic en enlaces ni abra archivos adjuntos a menos que reconozca al remitente y sepa que el contenido es seguro.

Buenos días,

Cordial saludo,

Mediante el presente correo remito la retroalimentación de los documentos presentados por la EAS Minuto de Dios UDS HI Laureles el 25/02/2026, correspondientes a la territorialización de la alimentación del contrato de aportes:

Análisis de contenido nutricional:

- Menú 3 grupo de 1 a 2 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas y grasas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
- Revisar aporte de micronutrientes en general en términos de porcentaje de adecuación, grupo de 1 a 2 años y 11 meses: menú 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15,17, 19, 20, 21, 22, 23, 24 y 25.
- Menú 7 grupo de 1 a 2 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
- Menú 17 grupo de 1 a 2 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
- Revisar aporte de micronutrientes en general en términos de porcentaje de adecuación, grupo de 3 a 5 años y 11 meses: menú 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25
- Menú 3 grupo de 3 a 5 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas y grasas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
- Menú 7 grupo de 3 a 5 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
- Menú 13 grupo de 3 a 5 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas y grasas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
- Menú 22 grupo de 3 a 5 años 11 meses, el porcentaje de adecuación de proteínas y grasas es inferior al 90%. Recodar los porcentajes de adecuación deben encontrarse entre 90 - 110%.
- Se visualiza de igual forma el aporte promedio semanal, sin embargo, se requiere ajustar porcentaje de adecuación diaria teniendo en cuenta porcentajes de adecuación en extremo elevados y bajos.

Teniendo en cuenta lo anterior se solicita ajuste y nueva presentación de los documentos a la supervisión del contrato para revisión.

Cordialmente,

Sindy Tatiana Torres Galindo
Profesional Universitario
Centro Zonal Tunjuelito
ICBF Sede Regional Bogotá
Carrera 19 A # 56 - 08 Sur
Teléfono: 601 437 76 30 Ext. 128019
www.icbf.gov.co

Clasificación de la información: **CLASIFICADA**

De: MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR <nutricionista6hi@colegiosminutodedios.edu.co>
Enviado: miércoles, 25 de febrero de 2026 6:52
Para: Sindy Tatiana Torres Galindo <Sindy.Torres@icbf.gov.co>
Cc: Denis Mahecha Rubio <direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co>; BEATRIZ BARRETO OSORIO <laureles@colegiosminutodedios.edu.co>; JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA <coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co>; XIOMARA CRISTINA MURCIA <auxadmonelpayaso@colegiosminutodedios.edu.co>
Asunto: PAQUETE DE MINUTAS PARA APROBACION-HI LOS LAURELES

|Buenos días nutricionista Sindy Tatiana,

Cordial saludo

De acuerdo con lo socializado en el CTO sobre los resultados del informe de Mesa Redonda: Territorialización y Alimentación para el Hogar Infantil Los Laureles, en vigencia del presente contrato, hago envió de los documentos soportes del paquete de minutas derivadas según lo refiere la guía operativa y la minuta patrón A2.G36.PP Versión 1 del 31/01/2025 la cual se está ofreciendo en la UDS desde el mes de julio del 2025 y ha sido aceptada exitosamente por los beneficiarios para su aprobación.

Se anexan en formato Excel los siguientes documentos para su aprobación:

1- Ciclos de menú mayores a 1 año
2- Análisis nutricional 1 - 2 años 11 meses y 3 -5 años 11 meses
3- guía de preparaciones
4- lista de intercambios

Quedo atenta a su respuesta, muchas gracias

cordialmente,

Magda Lorena Barrios Villamizar
Nutricionista HI Laureles

La información transmitida en este correo es confidencial y exclusiva para uso del destinatario, si lo recibió por error, favor indíquelo a su remitente y elimine el mensaje original y sus anexos. Cualquier copia, distribución, impresión o uso del contenido de esta información se encuentra prohibida y será sancionada con las normas legales vigentes. Es posible que a través de este medio se soliciten o se entreguen datos personales con el fin de gestionar una petición, por lo anterior la CEMID informa que dará trámite a los datos suministrados conforme a lo establecido en la política de tratamiento de datos personales publicada en la página www.colegiosminutodedios.edu.co.
La información transmitida en este correo es confidencial y exclusiva para uso del destinatario, si lo recibió por error, favor indíquelo a su remitente y elimine el mensaje original y sus anexos. Cualquier copia, distribución, impresión o uso del contenido de esta información se encuentra prohibida y será sancionada con las normas legales vigentes. Es posible que a través de este medio se soliciten o se entreguen datos personales con el fin de gestionar una petición, por lo anterior la CEMID informa que dará trámite a los datos suministrados conforme a lo

establecido en la política de tratamiento de datos personales publicada en la página www.colegiosminutodedios.edu.co.
La información transmitida en este correo es confidencial y exclusiva para uso del destinatario, si lo recibió por error, favor indíquelo a su remitente y elimine el mensaje original y sus anexos. Cualquier copia, distribución, impresión o uso del contenido de esta información se encuentra prohibida y será sancionada con las normas legales vigentes. Es posible que a través de este medio se soliciten o se entreguen datos personales con el fin de gestionar una petición, por lo anterior la CEMID informa que dará trámite a los datos suministrados conforme a lo establecido en la política de tratamiento de datos personales publicada en la página www.colegiosminutodedios.edu.co.
La información transmitida en este correo es confidencial y exclusiva para uso del destinatario, si lo recibió por error, favor indíquelo a su remitente y elimine el mensaje original y sus anexos. Cualquier copia, distribución, impresión o uso del contenido de esta información se encuentra prohibida y será sancionada con las normas legales vigentes. Es posible que a través de este medio se soliciten o se entreguen datos personales con el fin de gestionar una petición, por lo anterior la CEMID informa que dará trámite a los datos suministrados conforme a lo establecido en la política de tratamiento de datos personales publicada en la página www.colegiosminutodedios.edu.co.
La información transmitida en este correo es confidencial y exclusiva para uso del destinatario, si lo recibió por error, favor indíquelo a su remitente y elimine el mensaje original y sus anexos. Cualquier copia, distribución, impresión o uso del contenido de esta información se encuentra prohibida y será sancionada con las normas legales vigentes. Es posible que a través de este medio se soliciten o se entreguen datos personales con el fin de gestionar una petición, por lo anterior la CEMID informa que dará trámite a los datos suministrados conforme a lo establecido en la política de tratamiento de datos personales publicada en la página www.colegiosminutodedios.edu.co.