SPGR
Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHcaguilar	CRISTHIAN AGUILAR RENDON
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	02-52000	DEPARTAMENTO DE NARINO
Fecha y Hora Sistema:	2026-10-08-5:07 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	1826	**Fecha Registro:**	2026-10-08	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	02-52000 DEPARTAMENTO DE NARINO		
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado	**Tipo:**	Gasto		
Valor Inicial:	5.634.041.222,56	**Valor Total Operaciones:**	0,00	**Valor Actual.:**	5.634.041.222,56	**Saldo x Comprometer:**	5.634.041.222,56

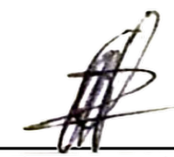
SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	1826	**Fecha Registro:**	2026-10-08	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

VIGENCIA ANTERIOR							
Proviene Vigencia Anterior:	NO	**CDP:**		**Compromiso:**		**Obligación:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	DETALLE MOVIMIENTOS				
					FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER
02-52000 DEPARTAMENTO DE NARINO	00RG-2201-0700-2025-00003-0055 IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LOS 61 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO	Nación	RG52000	CSF	2026-10-08	5.634.041.222,56			
					Total:	5.634.041.222,56	0,00	5.634.041.222,56	5.634.041.222,56

Objeto:	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO POBLACIÓN INDÍGENA, DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN N° 18858-2018



Firma Responsable

Formato CPptoC02

Gobernación de NARIÑO

NIT: 800.103.923-8

DISPONIBILIDAD REGALIAS

Número: 2326100003

El suscrito SUBSECRETARIO DE PRESUPUESTO, certifica que en la fecha existe saldo presupuestal libre de afectación para respaldar el siguiente compromiso:

Fecha: 08/10/2026
Tercero: 999999999999999999 **Sucursal:** 999
Nombre: VARIOS

CUENTA	NOMBRE	Valor
6.1.01.01.03.003.001.00AR	ASIGNACIÓN PARA LA INVERSIÓN REGIONAL DEPARTAMENTOS/./Implementación del Programa de Alimentación Escolar PAE en los 61 Municipios no certificados del Departamento de Nariño	5,634,041,222.56

Total Disponibilidad: 5,634,041,222.56

Total Disponibilidad:CINCO MIL SEISCIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES CUARENTA Y UN MIL DOSCIENTOS VENTI DOS PESOS CON CINCUENTA Y SEIS CTVS. MC.

CONCEPTO: IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO POBLACIÓN INDÍGENA, DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN N° 18858-2018

CRISTHIAN AGUILAR RENDON
SUBSECRETARIO DE PRESUPUESTO

Elaboro: RONAL ALEXANDER BASTIDAS ORTIZ

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
Fecha:	Octubre de 2026
Entidad:	Departamento de Nariño
Dependencia que Proyecta:	Secretaría de Educación Departamental-SED NARIÑO.
Asunto:	Estudios Previos

Se presenta el presente Estudio Previo de Conveniencia y Necesidad requerido, de conformidad con lo dispuesto en los numerales 7º y 12º del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, y artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, para adelantar la celebración del contrato requerido.

Aunado a lo anterior, el artículo 2.2.1.1.1.6.1 Decreto 1082 de 2015 establece la obligación de hacer un Análisis del Sector al que pertenece el Contratista y en el que se ofrece los bienes o servicios que está interesada la entidad Contratante, por lo cual en este mismo documento se incluyen los aspectos que corresponden a dicho análisis.

Es importante precisar, como lo advirtió la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, que el deber de análisis contenido en este artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, tiene que cumplirse en todas las modalidades de selección de Contratistas.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

La Secretaría de Educación Departamental de Nariño presenta los estudios previos que justifican la **contratación de un operador para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante el año 2026**. Esta iniciativa se fundamenta en el marco legal de la contratación estatal (numeral 7 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y Decreto 1082 de 2015) y los lineamientos específicos del PAE para pueblos indígenas (Resolución 18858 de 2018 del Ministerio de Educación Nacional - MEN).

El objetivo principal es proveer un **complemento alimentario**, conforme al Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) del pueblo AWÁ UNIPA. Este beneficio está dirigido a niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en el SIMAT como estudiantes oficiales, que asisten a establecimientos educativos con población mayoritariamente indígena o que se ubican en territorios indígenas AWÁ UNIPA en municipios no certificados de Nariño.

La finalidad de esta contratación es **recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación** de estas comunidades, contribuyendo al acceso, permanencia y bienestar de los estudiantes en el sistema educativo. El contrato tendrá una duración de acuerdo a lo establecido en los estudios de acuerdo con el Calendario Académico de 2026, y los establecimientos educativos beneficiados se detallan en el Anexo 1.

La ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) se enmarca en un robusto conjunto de disposiciones legales y constitucionales que subrayan la responsabilidad del estado en la garantía de derechos fundamentales y el bienestar general de la población, especialmente de niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las comunidades indígenas.

La **Constitución Política de Colombia** establece principios esenciales que rigen la acción del Estado, de conformidad al artículo 2 , son fines esenciales del estado: *servir a la comunidad, promover la prosperidad*

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares."

El artículo 209 de la Constitución Política por su parte señala, que la función administrativa está al servicio del interés general por cuanto las autoridades deben proveer las contingencias necesarias para salvaguardar la salud pública, la salubridad y la seguridad pública.

El artículo 44 de la Constitución Nacional subscribe los derechos fundamentales de los niños, entre otros, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión, derechos que prevalecen sobre los derechos de los demás, y el artículo 67 establece que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, y a los demás bienes y valores de la cultura, y que en todo caso, corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación.

La Ley 115 de 1994 hace referencia al papel de la Nación y los entes territoriales en la provisión del Servicio Educativo y específicamente señala a éstas, las funciones relacionadas con la dirección y administración de los servicios educativos estatales

La Ley 1098 de 2006 establece como responsabilidad del Estado en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, en el marco de la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, y garantía del ejercicio de sus derechos y libertades, "… Asegurar los medios y condiciones que garanticen la permanencia en el sistema educativo y el cumplimiento del ciclo completo de formación" y *"Diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños y las niñas y los adolescentes del sistema educativo".*

El marco legal del Programa de Alimentación Escolar en Colombia donde se dilucidan las competencias de cada uno de las Entidades Territoriales se encuentran en el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011,Ley 1176 de 2007, Ley 715 de 2001, Ley 1530 de 2012 y el Decreto 1852 de 2015 mediante el cual se reglamentó el parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, que modificó el artículo 30 de la Ley 136 de 1994, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículo 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, lo cual debe darse debida aplicación por parte del Gobierno, las entidades territoriales, operadores y todos los actores del programa, Resolución 0155 de 2026 de la UApA,

La Ley 1450 del 16 de junio de 2011, "Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014", dispuso en el parágrafo 4o del artículo 136, trasladar del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN) la orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de alcanzar coberturas universales, y señaló que el MEN debe realizar la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del Programa, que serán aplicados por las

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

entidades territoriales, los actores y operadores del programa; la Ley 1753 de 2015, mediante la cual se aprueba el Plan Nacional de Desarrollo 2014 – 2018 "Todos por un nuevo País", la Ley 1955 del 2019 "Por el cual se expide Plan Nacional de Desarrollo 2018 – 2022 PACTO POR COLOMBIA PACTO POR LA EQUIDAD" y la Ley 2294 del 2023 "por medio de la cual se aprueba Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026 "Colombia Potencia Mundial de la vida"" no derogaron ni modificaron el artículo 136 de la Ley 1450, por lo tanto esta disposición se mantiene vigente.

La alimentación es un derecho universal; por ello las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes, por lo cual el Departamento de Nariño garantiza atención universal sin aplicar criterios de focalización considerando la necesidad de brindar el derecho a una buena alimentación, a todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del sistema educativo oficial.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2015 – ENSIN, para los niños, niñas y adolescentes de 5 a 12 años se encuentra que, siete de cada 100 menores en edad escolar presentan desnutrición crónica, mientras que esta situación se extiende a 11 de cada 100 niños de los hogares más pobres del país. En niños de 13 a 17 años la desnutrición crónica afecta a uno de cada diez de los adolescentes del país, los más pobres de la población (14,9%) y aquellos que viven en zonas rurales (15,7%)

Adicional a lo anterior, a nivel nacional, el 54.2 de cada 100 hogares se encuentran en inseguridad alimentaria, por lo tanto, se busca bajar estos estándares, para ello, en Nariño se creó la Política Publica de Soberanía y Seguridad alimentaria formulada con participación local y comunitaria.

En el Departamento de Nariño, de acuerdo con los datos arrojados por el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional- SISVAN Nariño, para el primer trimestre del año 2020, el 7.10% de los Niños y Niñas de 5 a 18 años, presentó Retraso en el crecimiento y el 3.05% Delgadez.

En este contexto, el PAE es una **estrategia estatal crucial** que contribuye al acceso, permanencia, reducción del ausentismo y bienestar en los establecimientos educativos. Aunque no es un programa nutricional, el suministro de un complemento alimentario busca fortalecer los niveles de atención, impactar positivamente los procesos de aprendizaje y desarrollo cognitivo, y reducir la deserción escolar.

La "Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud", divulgada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud, invita a los gobiernos a que adopten políticas que favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas.

En la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible, celebrada en Rio de Janeiro en el año 2012, se gestaron los Objetivos de Desarrollo Sostenible, que sustituyen a los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) y a la vez se constituyen como un compromiso para dar continuidad a estos últimos. Dentro de los 17 ODS, se encuentra poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible (ODS # 2) y garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos (ODS # 4). Teniendo en cuenta que los ODM impulsaron el progreso en diferentes frentes, Colombia, para dar respuesta a los mismos, mediante el documento CONPES 140 de 2011, se comprometió a lograr para el

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

2015 la cobertura del 100% de la educación básica (preescolar, básica primaria, básica secundaria) y del 93% de la educación media (línea de base 1992: 76.08 y 59.11%, respectivamente), así como a reducir a 7.5%, las personas con consumo por debajo de la energía alimentaria mínima (línea de base 1990 en 17%), para lo cual se lideró por el ICBF y el Ministerio de Protección Social el CONPES 113 de marzo de 2008, en el cual se formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como eje fundamental para el desarrollo social y económico del País, y el Gobierno Nacional ha querido fortalecer el programa destinando recursos por medio del Sistema General de Participaciones, orientando su focalización y ejecución, en la Ley 715 de 2001, que asigna a los municipios y distritos del país recursos de transferencia de la Nación, la Ley 1098 de 2006, que adopta el Código de la Infancia y la Adolescencia y la Ley 1176 de 2007, que tiene coherencia con la protección de la infancia y adolescencia como el derecho a la alimentación, la salud y la educación, entre otros.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está dirigida a toda la población colombiana y, especialmente, requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta Política.

Los objetivos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el PAE, son los de articulación, desde la concertación y cooperación armónica y, coherente de los diferentes programas, proyectos y acciones intersectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas y la prestación del servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente; el de crear condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo, siendo este el objetivo sustancial del PAE.

Con el fin de lograr estos objetivos, es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Uno de los pilares del Plan Nacional de Desarrollo *"Colombia Potencia Mundial de la vida" presenta estrategias encaminadas en la seguridad alimentaria en Departamentos que es presentan altos índices de inseguridad, denominado "Gobierno en el pueblo", ampliando el alcance del programa de Alimentación Escolar que, además de ser una estrategia de acceso y permanencia escolar, contribuirá en la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes de instituciones educativas oficiales, de acuerdo con lo dispuesto en el Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2022-2026"*

Bajo esta perspectiva la ejecución del plan de Desarrollo Departamental aún vigente, establece en "Educación y conocimiento" la necesidad de fortalecer el sector educativo, mediante la ejecución de programas encaminados a garantizar la calidad y cobertura, determinando como objetivos "Incrementar el ingreso y permanencia de estudiantes al sistema educativo en los municipios no certificados de Nariño", "Incrementar en los resultados de las pruebas Saber en los establecimientos educativos del Departamento de Nariño" y "Fortalecer el proceso de institucionalización y organización del sector educativo en los 61 municipios no certificados del Departamento de Nariño.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

A su vez el Plan de Desarrollo Departamental 2024-2027 "***Nariño, región, país para el mundo",*** se encuentra establecida como una de las bases de la estrategia para el cambio la "Educación para el Cambio", y a su vez, es uno de los compromisos con Nariño. Para el efecto, uno de los deberes específicos de este punto, es la consolidación de un modelo educativo innovador, pertinente y de alto nivel, que consiste entre otras acciones, en diseñar un nuevo modelo educativo en los diferentes niveles con el objetivo de cerrar la brecha en el acceso y mejorar la calidad de la educación como base para la transformación socioeconómica y cultural del departamento. En este punto es indispensable resaltar la necesidad que tiene el Departamento, de avanzar en materia del programa de alimentación escolar como estrategia de permanencia.

Para cumplir tales cometidos y contribuir con los propósitos del Gobierno Departamental, relacionados en el Plan de Desarrollo, el Departamento de Nariño cuenta con los recursos pertinentes.

El Plan de Desarrollo Departamental es una hoja de ruta integral que articula 24 estrategias, 72 programas, 120 indicadores de resultados y 585 indicadores de producto**.** Este plan está firmemente alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y busca impulsar transformaciones territoriales concretas bajo seis lineamientos específicos:

1. Derechos humanos, cultura de paz y alianzas para la vida.
2. Inclusión social y acceso a derechos.
3. Sostenibilidad ambiental y ordenamiento territorial.
4. Gestión y administración pública para las transformaciones territoriales.
5. Integración regional y desarrollo fronterizo.
6. Soberanía alimentaria, productividad y competitividad.

Se estima que la implementación de este Plan durante el periodo de gobierno resultará en una significativa inversión orientada a la gestión y construcción de territorios de paz. Parte de estos recursos se distribuirán estratégicamente, priorizando áreas como:

- Inversión territorial y acuerdos subregionales.
- Alimentación escolar.
- Comunidades y Pueblos Indígenas.
- Comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
- Comunidades campesinas, reincorporadas, Rrom y comunales.

La Secretaría de Educación Departamental de Nariño es la dependencia del departamento encargada de dirigir y liderar la ejecución de políticas, estrategias y programas que garanticen la educación, de conformidad con la legislación vigente y propendiendo por la cobertura, el mejoramiento de la calidad y la eficiencia de la educación de los diferentes niveles, garantizando una óptima administración y manejo de la prestación del servicio educativo en el Departamento de Nariño.

Las funciones principales de esta secretaría incluyen:

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

1. Apoyar al Gobernador en la formulación de políticas institucionales para optimizar la prestación del servicio educativo y concertar el plan educativo sectorial, en armonía con las demás instancias gubernamentales y la normativa legal.
2. Coordinar el direccionamiento estratégico de sus funciones para la adopción de planes, programas y proyectos que impulsen los ejes clave de la política educativa.
3. Liderar la interacción y comunicación constante con los diversos grupos de interés y actores del sistema educativo. El objetivo es resolver problemas de manera colaborativa, adoptar enfoques y metodologías eficaces, y empoderar a cada actor según su rol.
4. Garantizar la conceptualización de la educación en sus aspectos de calidad, cobertura y desarrollo social. Esto implica una evaluación continua de sistemas y enfoques para mejorar las capacidades de aprendizaje, incorporando metodologías de medición de impacto y efectividad del proceso educativo.

Dentro de la estructura de la Gobernación de Nariño, la Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura es fundamental. A través de esta subsecretaría, la Secretaría de Educación supervisa diversos contratos que el Departamento suscribe para atender las necesidades de las instituciones educativas, mejorar la calidad educativa, e incrementar la cobertura y permanencia. Por esta razón, es imprescindible asegurar la continuidad y adecuada entrega del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En virtud de ello, dentro el acápite correspondiente a “COMPROMISOS CON NARIÑO”, estableció el compromiso número 4. “EDUCACIÓN PARA EL CAMBIO” el cual contempla la implementación de 3 compromisos específicos, siendo el primero de ellos el correspondiente a la “4.1 Consolidación de un modelo educativo innovador, pertinente y de alto nivel”, el cual pretende entre otras:

• Diseñar un nuevo modelo educativo en los diferentes niveles con el objetivo de cerrar la brecha en el acceso y mejorar la calidad de la educación como base para la transformación socioeconómica y cultural del departamento.

• Diseñar e implementar el Sistema de Educación Nariñense - SER NARIÑENSE - que permita fortalecer la educación de primera infancia y la cadena de formación de estudiantes de media egresados de los establecimientos oficiales, que articule a las Universidades de Nariño, el SENA y establecimientos educativos para el trabajo y desarrollo humano, haciendo uso de herramientas como los ciclos propedeúticos.

• Reestructurar el Programa de Alimentación Escolar -PAE- en aras de garantizar la cantidad, calidad nutritiva, cobertura e inocuidad, con identidad cultural territorial y enfoque diferencial para población

• Fortalecer las compras públicas a los pequeños productores rurales, retomando la administración de los programas de alimentación en cabeza de las Asociaciones de padres y madres de familia, con una buena auditoría por parte del estado y veedurías ciudadanas de la comunidad

• Fortalecer el programa de transporte escolar en especial para zonas de difícil acceso.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

• Fortalecer los programas, proyectos y estrategias de acceso, permanencia y pertinencia académica, entre la secretaria de educación departamental, las secretarias de educación certificadas y el Ministerio de Educación, para garantizar la cobertura universal.

• Diseñar e implementar un programa de educación rural -PER NARIÑENSE- con calidad y pertinencia, que tenga en cuenta los graves problemas de baja cobertura, migración de la población estudiantil rural hacia las cabeceras, la inclusión escolar, en especial para estudiantes con discplaapacidad y/o con talentos excepcionales, con enfoque en derechos del campesinado e identidad local."

Para cumplir tales cometidos y contribuir con los propósitos del Gobierno Departamental, relacionados en el Plan de Desarrollo, el Departamento de Nariño cuenta con los recursos pertinentes para la contratación de este programa denominado IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN, VIGENCIA 2026, DEPARTAMENTO DE NARIÑO se encuentra registrado con código BPIN: 2025000030055, otorgado por el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Pública del Departamento de Nariño, ha sido ACTUALIZADO para la presente vigencia fiscal. el cual ha sido actualizado para la presente vigencia fiscal dentro de la Inversión Pública Departamental.

Este proyecto cuenta con un **Certificado de Actualización de Viabilidad Favorable** expedido por la Secretaría de Educación y su inclusión en el Plan de Desarrollo Departamental 2024-2027 "Nariño, región, país para el mundo".

De acuerdo con análisis realizados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), entre los años 2002 y 2012, la tasa de deserción intra – anual en Colombia pasó del 8% a 4,53%. No obstante, esta mejora, la deserción fue mayor en las zonas rurales de algunos departamentos y para algunos grupos poblacionales, particularmente los más vulnerables.

De otra parte, de acuerdo con los resultados de la Encuesta de Deserción Nacional aplicada por el MEN, cerca del 14,2% de los estudiantes de establecimientos oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar. No obstante, la incidencia de esto en la deserción escolar varía entre departamentos.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso largo y complejo, determinado por múltiples factores que condicionan la matrícula, la asistencia y los logros; la alimentación escolar es una herramienta y una estrategia efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y en general, para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

Los derechos humanos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes incluyen entre otros los derechos indivisibles, interdependientes e interrelacionados, enunciando "el derecho a un estándar de vida adecuado para el desarrollo intelectual, físico, moral y espiritual de los niños incluyendo alimento, vivienda y vestido adecuado."

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

En este sentido, el Programa de Alimentación Escolar – PAE es una estrategia estatal que contribuye al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matricula oficial, a través del suministro de un complemento alimentario desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad, de esta manera se fortalecerá los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, y la deserción, sin que se considere como tal un programa nutricional.

El Ministerio de Educación Nacional-MEN estableció los Lineamientos Técnicos –Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar-PAE para Pueblos Indígenas mediante la Resolución 18858 del 2018, con base en la cual se debe garantizar la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena.

Lo anterior, tiene fundamento en el artículo 7 de la Constitución Política y en El Convenio No 169 de 1989 de la OIT, aprobado mediante la Ley 21 de 1991, sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes, adoptado por la 76 a. reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra 1989., el cual hace parte integral del Bloque de constitucionalidad, en el artículo 27 establece:

> *1. "Los programas y los servicios de educación destinados a los pueblos interesados deberán desarrollarse y aplicarse en cooperación con éstos a fin de responder a sus necesidades particulares, y deberán abarcar su historia, sus conocimientos y técnicas, sus sistemas de valores y todas sus demás aspiraciones sociales, económicas y culturales.*
>
> *2. La autoridad competente deberá asegurar la formación de miembros de estos pueblos y su participación en la formulación y ejecución de programas de educación, con miras a transferir progresivamente a dichos pueblos la responsabilidad de la realización de esos programas, cuando haya lugar" (…).*

En consideración que las comunidades indígenas son poseedoras de una cultura y una cosmovisión propia, la operación del PAE debe estar conforme a sus formas propias de organización territorial y gubernamental; su mecanismo de administración de justicia y su forma de entender la espiritualidad, la mitología, las costumbres y de pensamiento.

Una de las estrategias que implementan las comunidades indígenas para propender por el cumplimiento de sus derechos y para salvaguardar sus costumbres, es la organización en grupos legales y reconocidos socialmente. Así, por ejemplo, en el Departamento de Nariño dichos grupos étnicos se encuentran organizados en resguardos indígenas, en parcialidades indígenas y en territorios no delimitados geográficamente.

La población indígena de Nariño se encuentra distribuida en siete pueblos: Los Pastos con 132.000 habitantes (77,32%); los Awá con 26.800(15,69%); los Eperara Siapidara con 4.500 (2.63%); los Quillasinga con 4.008 (2.34%); los Inga con 3.041 (1,78%); los Cofán con 160(0,093%) y el pueblo Nasa con 119 personas (0.07%).

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Están organizados en resguardos indígenas legalmente constituidos, existiendo 71 resguardos indígenas reconocidos que reciben recursos del Sistema General de Participaciones y que están distribuidos en 24 municipios, 17 resguardos son de origen colonial para cumplir el proceso de reestructuración previa clarificación de sus títulos coloniales, 23 están en proceso de constitución y 28 que han solicitado el proceso de ampliación atendiendo los criterios que define la ley 160 de 1994; para un total de 94 comunidades organizadas, de las cuales 71 tienen resguardo legalmente reconocido.

Es compromiso de la administración departamental garantizar calidad de vida a estas poblaciones sin ir en detrimento de sus usos y costumbres, promoviendo y apoyando políticas con énfasis diferencial pero que brinden herramientas para su desarrollo integral, entre los programas para cumplir este objetivo está el Programa de Alimentación Escolar, el cual busca garantizar el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a la educación oficial.

El objetivo General del PAE para Pueblos Indígenas*, "es contribuir al acceso con permanencia al Sistema Educativo Indígena Propio-SEIP de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en los establecimientos educativos a través de la entrega de un complemento alimentario que ayuda a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independiente de la modalidad de atención educativa"*

El numeral 2.8 de los lineamientos citados incluyen lo referente al Plan Alimentario Indígena Propio- PAIP como una *"estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación de PAE, bajo la modalidad de olla comunitaria"*

El PAIP deberá conformarse por lo siguiente:

a. Conjunto de veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos. Este conjunto de menús contendrá los alimentos definidos por las comunidades indígenas, que deberán aportar proteína, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales mediante la olla Comunitaria, contribuyendo a una alimentación saludable. El complemento servido al estudiante deberá aportar por lo menos un 20% de calorías, si es un complemento JM/JT o un 30% si es un complemento almuerzo, tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social.
b. Conjunto de 20 menús bajo modalidad industrializada con su respectivo listado de alimentos y lista de intercambios, deberá aportar por lo menos un 20% de calorías si es un complemento alimentario jornada mañana/ jornada o un aporte del 10% para el caso de residencias escolares, tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social.

   Nota: La entrega del complemento alimentario bajo la modalidad industrializada no hace parte del modelo de atención dirigido a comunidades indígenas, de conformidad con lo establecido en la Resolución 18858 de 2028 y la Resolución 0155 de 2026, particularmente en lo relacionado con

las especificaciones técnicas y las características propias de la atención diferencial para este modelo.

En consecuencia, cuando se realice la entrega del complemento alimentario bajo la modalidad industrializada, esta se entenderá ejecutada bajo el modelo de atención convencional y no bajo el modelo de atención para comunidades indígenas.

c. Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo.
d. Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena, en el marco de lo dispuesto en el literal b) del artículo 2°, el literal a) del artículo 5°, y el numeral 1 del artículo 7°, de la Ley 21 de 1991.
e. Plan de remisiones: documento que estipula las cantidades de bienes y servicios, y los tiempos de entrega por parte del operador a los establecimientos educativos.
f. Plan de compras: el plan de compras es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado por meses con el objetivo de implementar el Plan Alimentario Indígena Propio. Este Plan de Compras se enmarcará en los calendarios culturales de los diferentes pueblos indígenas, que hacen parte de los Proyectos Educativos Comunitarios - PEC, y deberá determinar lo que se necesita, cuánto se necesita, cuándo se necesita, los recursos requeridos y las fuentes de donde se obtendrán los recursos.

Concertación:

En el marco de la planeación del Programa de Alimentación Escolar- PAE para la vigencia 2026, el equipo de profesionales PAE de la Entidad realizó el desplazamiento desde el mes de agosto hasta el mes de septiembre de 2025, así:

FECHA	PUEBLO	MUNICIPIO	LUGAR
6/08/2025	Inga de Aponte	Tablón de gomez	Salon multiple de la institución educativa Inga de Aponte
11/08/2025	Los pastos	Ipiales	Casa de la mesa, Ipiales
12/08/2025	Awá Camawari	Ricaurte	Instalaciones de la asociacion de autoridades tradiciones e indigenas Awá Camari
13/08/2025	Awá sin asociacion	Ricaurte	Casa del cabildo resguardo integrado Eden Cartagena
11/09/2025	ASCIESNA	Olaya Herrera	Sede Bocas de vibora, I-E Litoral pacifico
23/09/2025	Unipa	Barbacoas	IETABA

En el marco de la planeación del PAE para la vigencia 2026, la Secretaría de Educación Departamental de Nariño inició el proceso de concertación desde el mes de agosto. Se remitieron invitaciones formales a todas las comunidades indígenas para participar en el diseño y la planeación del Plan Alimentario Indígena

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Propio (PAIP) del próximo año. Para asegurar la efectividad de este proceso, el equipo del PAE asistió presencialmente a todos los espacios programados para la concertación del PAE Indígena.

CONCERTACION PUEBLO AWA UNIPA (Barbacoas)

La jornada de concertación con el **pueblo Awá UNIPA**, llevada a cabo en el Municipio de Barbacoas y se contó con la destacada participación de autoridades indígenas, docentes, directivos y padres de familia.

Saludo de bienvenida a cargo de Dayana Bisbicus, en su calidad de Consejera de la Asociación Pueblo Awá – UNIPA: Para dar inicio al proceso, se realiza un saludo a cargo de Dayana Bisbicus, en su calidad de consejera de la Asociación Pueblo Awá – UNIPA, quien extiende un cordial saludo a los asistentes a la reunión y concede el uso de la palabra a los gobernadores y/o delegados de los resguardos que representan, con el fin de que realicen su presentación y el respectivo saludo. De igual manera, se otorga el espacio a los directivos y docentes de las diferentes instituciones y sedes educativas ubicadas en los territorios de los resguardos pertenecientes a la Unidad Indígena del Pueblo Awá – UNIPA.

Saludo de bienvenida por parte de la Dra. Andrea Deyanira Cortez, en su calidad de P.U. de Permanencia de la Secretaría de Educación Departamental de Nariño: Seguidamente, se da apertura al encuentro con la intervención de la Dra. Andrea Deyanira Cortez, Profesional Universitario de Permanencia de la Secretaría de Educación Departamental de Nariño, quien agradece la asistencia y participación de los presentes. Manifiesta que el objetivo del encuentro es concertar los ciclos de menú que serán brindados a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de los pueblos indígenas pertenecientes a la Unidad Indígena del Pueblo Awá – UNIPA, matriculados en las instituciones educativas del territorio y registrados en el SIMAT, para la vigencia 2026. Así mismo, señala que este proceso de concertación se realiza anualmente en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 18858 de 2018, mediante la revisión y aprobación de los menús propuestos por las autoridades indígenas convocadas, con la orientación y el acompañamiento de los profesionales de la Secretaría de Educación Departamental.

Lectura orden del día y presentación del equipo multidisciplinario de la Secretaría de Educación Departamental de Nariño: Se realiza la lectura del orden del día, dando a conocer los puntos que se van a tratar durante la jornada de concertación, agradeciendo la asistencia y participación de todos los presentes, el equipo PAE SED-Nariño procede a su presentación, y se da paso a la socialización del programa.

Socialización PAE vigencia 2025: Se inicia la socialización del programa ante los asistentes, por parte de la P.U. de Permanencia SED Nariño, Andrea Cortez, quien arranca con la exposición de la normatividad, *(Resolución 18858-2018)* por la cual se determinan los lineamientos técnicos y administrativos para el programa de alimentación escolar para población mayoritariamente indígena, así como los procesos de contratación que se han realizado con los operadores indígenas y las especificaciones propias de este proceso. A continuación se da a conocer la resolución 3803-2016 que establece los aportes nutricionales y la conformación del plato saludable, y la resolución 18858-2018, con la cual se determina los ciclos de menú, las guías de preparación, los métodos de cocción y otros procesos esenciales para el suministro de los alimentos que serán servidos a los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos educativos del

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

territorio de la Unidad Indígena del pueblo AWA UNIPA, respetando usos, costumbres y alimentos propios, además de las condiciones en las cuales se presta el servicio de PAE para las comunidades indígenas.

La Nutricionista Angela Villota, menciona que, para poder operar el Programa de Atención Escolar mediante la modalidad de preparada en sitio, que es la más recomendada se debe tener en cuenta la infraestructura del comedor escolar, la dotación de equipos, el acceso a servicios públicos y la ubicación geográfica; actualmente mediante el operador se hace la verificación de estos requerimientos. Respecto a la modalidad industrializada, la misma debe contemplarse a nivel contractual en caso de emergencias o eventualidades, pero que no es la prioridad.

Respecto a los complementos JM/JT debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias, sin embargo, el manejo con el operador actual es con almuerzos regular y almuerzos para las instituciones distantes con el que se aporta el 30% dando a conocer los componentes y grupos de alimentos que lo conforman, respecto a la modalidad industrializada contiene alimentos de consumo directo; refiere que es necesario considerar esta información en el momento de la concertación de los ciclos de menú que es la tarea más extensa del espacio.

La Ingeniera de Alimentos Yalexi Piarpuzan, da paso a socializar el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 335, que establece los lineamientos y estándares en la cadena de alimentos que integran el PAE, considerando además lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, se procede a informar acerca de los requisitos técnicos y estándares de calidad e inocuidad para la operación del Programa de Alimentación Escolar, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, promoviendo la mejora continua y aseguramiento de la calidad, así como la atención con pertinencia territorial, de igual manera se orienta acerca de los distintos análisis químicos y microbiológicos que se realizan por los entes reguladores para la habilitación de los restaurantes escolares en las instituciones educativas, para concluir la presente socialización se hace referencia al proceso de conformación de cada menú, reiterando que este va determinado por un análisis químico y microbiológico, además de las guías de preparación, respectivamente para cada menú del ciclo; todo lo anterior considerando que Los alimentos y materias primas de PAE deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para prevenir riesgos biológicos, químicos y físicos y las condiciones adecuadas de infraestructura, que contempla los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos.

Proceso de concertación PAIP vigencia 2026- Verificación del Quórum: La profesional Sofia Erazo, realiza llamado a lista de las autoridades indígenas y/o sus delegados presentes en el auditorio, contando con una representación de diez (10) resguardos representados en sus gobernadores(as) o los delegados (as), así:

NOMBRE	CARGO	RESGUARDO/CABILDO
Mary Pascal Pai	Gobernadora	Resguardo de Guelmambi caraño
Fredy Canticus	Gobernador	Resguardo de Guelmambí El Bombo
Gregorio Nastacuas García	Gobernador	Resguardo Honda Río Güiza

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Ayda Katherine Cant	Gobernadora	Resguardo Gran Sabalo
Deisy García	Gobernadora	Resguardo Nunalbi Alto Ulbi
José Aníbal García	Coordinador	Resguardo Tortugaña Telembi
Flor Matamba	Representante Legal	Resguardo Tronqueria Pulgande Palicito
Janeth Diaz	Gobernadora	Resguardo Planadas Telembi
Jacky Erazo	Participante	Resguardo Pipalta Palbí Yaguapí
Alexandra Garcia	Gobernadora	Resguardo Saunde Guiguay

Posterior a la verificación del quórum, se da inicio al proceso de concertación, en el cual la nutricionista Ángela Villota expone la dinámica mediante la cual se desarrollará la jornada. Dicha dinámica consiste en la entrega, por parte de las profesionales en nutrición contratistas de la Secretaría de Educación Departamental de Nariño, de los grupos de alimentos necesarios para la conformación de los ciclos de menú correspondientes al complemento de almuerzo, tomando como punto de partida la operación actual del PAR. Acto seguido, se inicia la concertación de los ciclos de menú, poniendo a consideración cada uno de ellos, logrando la aprobación que se describe a continuación:

Complemento almuerzo

MENÚ No. 1: Sancocho de chiro y frijol con carne de res en trozos, Arroz blanco, Chiro en la sopa, Tomate en cuadros con chillangua o cilantro, Colada de plátano en leche frio

MENÚ No. 2: Pollo sudado, arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, repollo, zanahoria y piña, jugo de fruta de cosecha en agua

MENÚ No. 3: Carne de cerdo en trozos con verduras (zanahoria, cebolla cabezona, habichuela), Frijol guisados, Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Incluida en la carne de cerdo, Colada o avena en leche fría.

MENÚ No. 4: Huevo cocinado, lentejas guisadas, arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, repollo y tomate con limón, limonada.

MENÚ No. 5: Tilapia roja o negra o pelada frita, arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, zanahoria rayada con limón y sal, jugo de fruta de cosecha en agua.

MENÚ No. 6: Carne de cerdo frita, Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Zanahoria guisada con huevo, Colada o avena en leche fría.

MENÚ No. 7: Tilapia roja o negra o pelada frita, Arroz blanco, Papakun / yuca / chiro diferente variedad cocinado, Cebolla cabezona con tomate y limón, Limonada.

MENÚ No. 8: Sopa de frijol y huevo frito, Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Tomate en cuadros con chillangua o cilantro, Jugo de fruta de cosecha en agua.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

MENÚ No. 9: Carne de res en trozos con verduras (zanahoria, cebolla cabezona, habichuela), Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Incluida en la carne de cerdo, Colada o avena en leche fría

MENÚ No. 10: Tilapia roja o negra o pelada frita, Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Ensalada de manzana con limón y sal, Naranjada

MENÚ No. 11: Pechuga de pollo frita, Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Repollo y zanahoria con limón, Limonada

MENÚ No. 12: Sancocho de chiro y frijol con carne de cerdo en trozos, Arroz blanco, Chiro en la sopa, Cebolla cabezona con tomate y limón, Colada o avena en leche fría

MENÚ No. 13: Sancocho de chiro con lenteja, Huevo revuelto, Arroz blanco, Chiro en la sopa, Tomate en cuadros con chillangua o cilantro, Jugo de fruta de cosecha en agua

MENÚ No. 14: Carne de cerdo frita, Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Zanahoria rayada, cebolla morada, tomate y limón, Colada o avena en leche fría

MENÚ No. 15: Tilapia roja o negra o pelada frita, Frijol guisado, Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Repollo, zanahoria y piña, Naranjada**.**

MENÚ No. 16: Huevos cocidos con lentejas guisadas, Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Repollo y zanahoria con limón, Colada de plátano en leche

MENÚ No. 17: Sancocho de chiro y frijol con carne de cerdo en trozos, Arroz blanco, Chiro en la sopa, Cebolla cabezona con tomate y limón, Jugo de fruta de cosecha en agua

MENÚ No. 18: Tilapia roja o negra frita o pelada, Arroz blanco, papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Manzana con limón y sal, Limonada.

MENÚ No. 19: Carne de cerdo guisada, Arroz blanco, Papakun / yuca / chiro diferente variedad cocinado, Tomate en cuadros con chillangua o cilantro, Jugo de fruta de cosecha en agua.

MENÚ No. 20: Arveja guisada con huevo revuelto, Arroz blanco, Papakun / yuca / chiro diferente variedad cocinado, Zanahoria rayada con limón y sal, Colada o avena en leche fría

Complemento Almuerzo Distante

MENÚ No. 1: Huevo cocinado, Fríjol guisado, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Colada de avena en leche.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

MENÚ No. 2: Atún en aceite, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Agua de panela con limón o naranja

MENÚ No. 3: Huevo revuelto, Arveja guisada, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, verdura Incluida en la preparación del alimento proteico, Colada de plátano en leche

MENÚ No. 4: Pescado seco, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Agua de panela con limón o naranja.

MENÚ No. 5: Lentejas guisadas, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Colada de avena en leche.

MENÚ No. 6: Atún en aceite guisado, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Agua de panela con limón o naranja.

MENÚ No. 7: Lentejas guisadas, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Colada de plátano en leche.

MENÚ No. 8: Sopa de frijol, Huevo frito, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Agua de panela con limón o naranja.

MENÚ No. 9: Pescado seco, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, verdura incluida en la preparación del alimento proteico , Agua de panela con limón o naranja

MENÚ No. 10: Huevo revuelto, Arveja guisada, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, chocolate en leche

MENÚ No. 11: Fríjol guisado, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Agua de panela en leche.

MENÚ No. 12: Sancocho de chiro, Huevo cocinado, Arroz blanco, Chiro en la sopa, agua de panela con limón y naranja.

MENÚ No. 13: Sopa de lenteja con chiro, Huevo revuelto, Arroz blanco, Chiro en la sopa, Chocolate en leche**.**

MENÚ No. 14: Pescado seco, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Agua de panela con limón o naranja.

MENÚ No. 15: Atún guisado, Arveja guisado, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Colada de plátano en leche

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

MENÚ No. 16: Huevos pericos, Lentejas guisadas, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Chocolate en leche.

MENÚ No. 17: Sancocho de chiro, Atún guisado, Arroz blanco, Chiro en la sopa, Agua de panela con limón o naranja.

MENÚ No. 18: Huevos revueltos, frijol rojo guisado, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Colada de plátano en leche.

MENÚ No. 19: Lenteja guisada, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Colada de avena en leche.

MENÚ No. 20: Pescado seco o sardina, Arroz blanco, Papakun/yuca/chiro diferente variedad cocinado, Agua de panela con limón o naranja.

Complemento Desayuno

MENÚ No. 1: Jugo de guayaba en agua, Queso, Arepa de harina de maíz asada, Porción de fruta banano chiro.

MENÚ No. 2: Colada de avena en leche, Carne de res guisada, Arroz blanco, Porción de fruta picada Manzana

MENÚ No. 3: Agua de panela, Lentejas guisadas, Tajadas de plátano amarillo frito, Porción de fruta piña.

MENÚ No. 4: Arroz con leche, Huevo cocinado, Hojaldra de harina de trigo, Porción de fruta mandarina.

MENÚ No. 5: Colada de avena en agua, Pollo sudado, Arroz blanco, Porción de fruta banano chiro verde cocido.

MENÚ No. 6: Agua de panela, Pollo guisado, Arroz blanco, Proción de fruta naranja

MENÚ No. 7: Mazamorra con leche, huevo perico, Arepa de harina de maíz asada, Porción de fruta picada banano chiro.

MENÚ No. 8: Colada de avena en agua, Frijol rojo guisado, Arroz blanco, Porción de fruta Manzana.

MENÚ No. 9: Chocolate en leche, Huevo revuelto, Tajadas de plátano amarillo maduro frito, Porción de fruta picada piña

MENÚ No. 10: Colada de harina de plátano en agua, Carne de res guisada, Yuca cocida, Porción de fruta mandarina.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

MENÚ No. 11: Chocolate en agua, Pollo guisado, Arroz blanco, Porción de fruta banano chiro verde cocido

MENÚ No. 12: Colada de maíz, Carne de cerdo guisada, Arepa de harina de maíz asada, Porción de fruta picada piña.

MENÚ No. 13: Colada de harina de plátano en leche, Huevo cocido, Yuca frita, Porción de fruta Manzana

MENÚ No. 14: Colada de avena en leche, Queso, Hojaldra de harina de trigo, Porción de fruta mandarina.

MENÚ No. 15: Agua de panela en agua, Fríjol guisado, Arroz blanco, Porción de fruta banano chiro.

MENÚ No. 16: Agua de panela, Carne de res frita, Arroz blanco, Porción de fruta mandarina

MENÚ No. 17: Arroz con leche, Huevo perico, Plátano verde cocido, Porción de fruta picada piña

MENÚ No. 18: Colada de harina de plátano en agua, Huevo cocido, Papa frita, Porción de fruta naranja.

MENÚ No. 19: Chocolate en agua, Pollo guisado, Arroz blanco, Porción de fruta chiro verde cocido.

MENÚ No. 20: Colada de maíz en agua, Lenteja guisada, Arroz blanco, Porción de fruta banano chiro.

Complemento Industrializado 10%

MENÚ No. 1: Avena UHT, Torta individual

MENÚ No. 2: Yogurt entero UHT, Galleta doraditas

MENÚ No. 3: Avena UHT, Ponqué

MENÚ No. 4: Leche saborizada UHT, Galletas saltin

MENÚ No. 5: Yogurt entero UHT, Galletas de sabor naranja

MENÚ No. 6: Leche saborizada UHT, Ponqué

MENÚ No. 7: Yogurt entero UHT, Galletas doraditas

MENÚ No. 8: Avena UHT, Galletas de craker

MENÚ No. 9: Yogurt entero UHT, Torta

MENÚ No. 10: Avena UHT, Galletas integral

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

MENÚ No. 11: Yogurt entero UHT, Torta individual

MENÚ No. 12: Leche saborizada UHT, Roscas de dulce.

MENÚ No. 13: Avena UHT, Ponqué

MENÚ No. 14: Yogurt entero UHT, Galletas saltin

MENÚ No. 15: Avena UHT, galletas de sabor naranja

MENÚ No. 16: Leche saborizada UHT, ponqué

MENÚ No. 17: Avena UHT, galletas ducales

MENÚ No. 18: Yogurt entero UHT, ponqué

MENÚ No. 19: Avena UHT, Torta individual

MENÚ No. 20: Yogurt entero UHT, Galleta integral

Complemento Modalidad Industrializada: 20%

Menú No. 1: Avena UHT, Torta individual, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 2: Yogurt entero UHT, Galleta doraditas, Panelita de leche

Menú No. 3: Avena Natural UHT, Ponqué, porción de fruta de cosecha

Menú No. 4: Leche Saborizada UHT, Galletas Saltin, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 5: Yogurt entero UHT, Galleta Sabor A Naranja, Dulce de leche con coco

Menú No. 6: Leche Saborizada UHT, Ponqué, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 7: Yogur entero UHT, Galletas Doraditas, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 8: Avena UHT, Galletas Cracker, Dulce de leche con coco

Menú No. 9: Yogur entero UHT, Torta, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 10: Avena UHT, Galleta Integral, Bocadillo de guayaba

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Menú No. 11: Yogur entero UHT, Torta individual, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 12: Leche Saborizada UHT, Roscas de dulce, Panelita de Leche

Menú No. 13: Avena UHT, Ponqué, Dulce de leche con coco

Menú No. 14: Yogur entero UHT, Galleta saltin, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 15: Avena UHT, Galleta Sabor A Naranja, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 16: Leche Saborizada UHT, Ponqué, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 17: Avena UHT, Galletas ducales, Bocadillo de guayaba

Menú No. 18: Yogur entero UHT, Ponqué, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 19: Avena UHT, Torta Individual, Porción de fruta de cosecha

Menú No. 20: Yogurt entero UHT, Galletas integral, Panelita de leche.

Todos los ciclos de menús aprobados se someterán al análisis, aprobación y validación, del componente financiero del Equipo PAE SED Nariño y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender UApA.

Proposiciones y varios:

- En términos generales, el estudiantado manifiesta que se reduzca el uso de lácteos en las bebidas de los almuerzos o mejorar el uso de la misma, toda vez que se han presentado molestias estomacales después de su consumo.
- Manifiestan la importancia de mantener la modalidad de preparar en sitio, considerando que la modalidad industrializada no tiene buena recepción por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, ante lo cual se reitera que ante alguna eventualidad que no permita las condiciones mínimas requeridas se debe recurrir a esta modalidad para garantizar el servicio.
- Se precisa que la contratación de las manipuladoras de alimentos se realizará de acuerdo con las instrucciones emitidas por la UAPA para este tipo de procesos. Estas orientaciones definen los pasos, criterios y responsabilidades que deben asumir tanto la entidad territorial como el operador, garantizando una selección idónea del personal, el cumplimiento de los requisitos exigidos y la formalización del vínculo laboral según lo dispuesto por la Unidad Administrativa. El procedimiento se llevará a cabo de manera coordinada, transparente y dentro de los plazos establecidos, asegurando la continuidad del servicio y el cumplimiento de las directrices técnicas correspondientes.

Tareas y compromisos:

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

No	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE
1	Recolectar todas las proposiciones referidas durante la jornada y remitirse mediante acta a la Secretaría Educación Departamental de Nariño; con el fin de dar trámite con los operadores.	Operador y Equipo PAE SED- Nariño
2	Corroborar la entrega de los alimentos concertados en la minuta, verificando que correspondan a lo estipulado, que se entreguen en los tiempos acordados y que lleguen a las instituciones y sedes educativas del territorio.	Operador y Equipo PAE SED- Nariño
3	Verificar el cumplimiento del operador en relación con las obligaciones contractuales y lo concertado con las comunidades indígenas de la Asociación AWA Uripawa y AWA sin asociación en la presente jornada.	Operador y Equipo PAE SED- Nariño

Atendiendo a estas consideraciones y al proceso de concertación, los presentes estudios previos estipulan las minutas concertadas con las autoridades y los pueblos Awá UNIPA. Estas minutas establecen el **Plan** Alimentario Indígena Propio (PAIP) para la modalidad de Complemento Preparado en Sitio, abarcando el complemento de Jornada Mañana/Jornada Tarde (JM/JT), Almuerzo, Desayuno, Refrigerio de Tarde, Cena y Modalidad industrializada. Asimismo, se han definido los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos**,** junto con el plan de remisiones, todo con el fin de garantizar una atención diferencial que respete los usos y costumbres de cada comunidad indígena**.**

De conformidad con el numeral 5.1 de la Resolución 18858 de 2018, el Departamento de Nariño debe contratar el servicio del Programa de Alimentación Escolar en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentran en territorio indígena. Inicialmente, esta contratación deberá realizarse con un **Operador Indígena**.

Se entiende por Operador Indígena a una Autoridad Indígena, Cabildo, Resguardo y/o Asociación de Autoridades Tradicionales u Organización Indígena que cumpla con los **criterios habilitantes** establecidos en el numeral 5.3 de la Resolución 18858 de 2018:

- **Capacidad Administrativa:** Demostrar que se cuenta con sede administrativa, personal de apoyo a la administración, capacidad contable y un inventario de equipos acordes al servicio contratado.
- **Experiencia Mínima:** Acreditar al menos un año de experiencia en la operación de programas de suministro de alimentos o complementos alimentarios a grupos poblacionales, que incluyan la preparación en sitio.
- **Capacidad Jurídica:** Presentar el documento que acredite su existencia y representación legal, junto con el acta de la Asamblea General que, conforme a la ley de origen, derecho propio o derecho mayor de las respectivas comunidades, autorice la ejecución del PAE.

La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA)**,** mediante la Resolución 0155 de 2026, derogó la Resolución 335 de 2020 en lo referente a los Lineamientos Técnicos-Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE. En la nueva resolución, el Artículo 6 establece las modalidades de

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA
atención del servicio, priorizando el tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, en el siguiente orden: **a)** Preparada en sitio **b)** Comida caliente transportada **c)** Industrializada En este sentido, la entidad atenderá el PAE para la vigencia 2026 empleando las modalidades mencionadas en la operación mayoritaria e indígena. Para esta última, se garantizará el cumplimiento de la Resolución 18858 de 2018. Así las cosas, se implementarán las modalidades de acuerdo con cada establecimiento educativo, específicamente en la Modalidad Preparada en Sitio y la Modalidad Industrializada**,** según se evidencia en la base de datos de planeación 2026. Es importante precisar que los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, contenidos en la Resolución No. 18858 del 11 de diciembre de 2018, no establecen las condiciones relacionadas con los valores que cada entidad territorial debe cancelar por el complemento alimentario. Estos valores se determinan a partir del estudio de costos diferencial que realice la entidad territorial certificada y de la disponibilidad de recursos que financien el programa. El valor del complemento puede variar en función de múltiples factores, tales como: condiciones geográficas para el transporte de alimentos, distinción entre zona urbana y rural, modalidad de suministro, disponibilidad de alimentos, posibilidad de mejoramiento de la ración, modalidad de vinculación, y la cantidad necesaria de dinamizadores auxiliares de alimentos. Además, se consideran aspectos administrativos y cualquier otro factor que la entidad territorial considere relevante y que sustente el estudio de costos respectivo, siempre respetando las particularidades de los pueblos indígenas.

2. OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN	
2.1 Objeto:	El Departamento de Nariño requiere contratar la Prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, en los municipios no certificados del Departamento de Nariño, de conformidad con la Resolución 18858 de 2018, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, o las normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, la cual establece los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para el Pueblo Indígena AWA UNIPA.
2.2. Alcance del objeto contractual.	Para el cumplimiento del objeto de este contrato, y en atención a la Resolución 18858 de 2018 o las normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el contratista deberá suministrar un complemento alimentario a los niños, niñas, adolescentes de jornada regular y cuatro complementos a los registrados bajo la estrategia de residencias escolares; registrados en el SIMAT, de los

establecimientos educativos ubicados en municipios no certificados del Departamento de Nariño, pertenecientes a los pueblos indígenas AWÁ UNIPA, así:

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 37 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026
COMPLEMENTO ALMUERZO - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	ALMUERZO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	2180	37	80.660	7.864,00	634.310.240,00
TOTAL GENERAL		**2180**	**37**	**80.660**	**7.864,00**	**634.310.240,00**

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 37 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026
COMPLEMENTO DESAYUNO - RESIDENCIA ESCOLAR - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	DESAYUNO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	5.286,00	9.583.518,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**5.286,00**	**9.583.518,00**

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD INDUSTRIALIZADA DURANTE 37 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026 COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE - RESIDENCIA ESCOLAR - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	REFRIGERIO TARDE	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	3.742,00	6.784.246,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**3.742,00**	**6.784.246,00**

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 37 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026
COMPLEMENTO CENA - RESIDENCIA ESCOLAR - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2026

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

MUNICIPIO	COMUNIDAD	CENA	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	7.864,00	14.257.432,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**7.864,00**	**14.257.432,00**

DISTRIBUCIÓN DE CUPOS POR MUNICIPIO ANEXO 1

La distribución de cupos por municipio se establece de la siguiente manera:

MUNICIPIO	BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE
BARBACOAS	2180
TOTAL GENERAL	**2180**

La distribución de cupos corresponde a la establecida en el anexo 1.

NOTA 1: El número total de cupos a atender por la Entidad Territorial son de **2.180** cupos de acuerdo con la Base de Datos SIMAT con fecha de corte del 15 de septiembre de 2026 con **2.180**, para el complemento Almuerzo **(**incluidos complementos almuerzo de residencias escolares**)**, **49** complementos de desayuno, **49** complementos de refrigerio tarde y **49** complementos cena para la estrategia de residencia escolar, de acuerdo con el Plan Alimentario Indígena Propio de cada pueblo indígena.

NOTA 2: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos (según valor del complemento), de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
2.3. Especificaciones técnicas	**DEFINICIONES** **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos. **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que presenta o contiene agentes y lo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente. **ALIMENTO ADULTERADO:** Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condicione originales d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas, en forma fraudulenta, sus condiciones originales. **ALIMENTO FRAUDULENTO**: Es aquel que: a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde. b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo. d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria. **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. **CALENDARIO INDIGENA:** Para efectos de la atención, implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar para Pueblos Indígenas, el calendario cultural que hace parte de los Proyectos Educativos Comunitarios corresponderá a los períodos anuales de 40 semanas de duración para un promedio de 180 días de calendario escolar, en los cuales los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas que se encuentren en la respectiva jornada escolar, se beneficiarán del programa. **CONCEPTO SANITARIO**: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada. **CONCERTACIÓN:** Mecanismo de la planeación que permite articular las decisiones de los distintos sectores de acuerdo a prioridades y compromete a cada sector responsable hacia el logro de objetivos. **COMITÉ DE DINAMIZADORES:** Grupo de actores comunitarios que realizará seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del PAE, para contribuir a la garantía del adecuado funcionamiento del programa. **CICLO DE MENÚS:** Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. **DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento. **DINAMIZADORES PAE:** Personas que actúan e interactúan en el proceso de implementación y desarrollo del PAE en los establecimientos educativos. **FASE DE ALISTAMIENTO:** Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista, las cuales deberán entregarse previa suscripción del contrato y antes del inicio de la ejecución. **FASE DE EJECUCIÓN:** Corresponde al desarrollo de las actividades propias del programa de alimentación escolar a cargo del contratista que resulte adjudicatario de la operación. **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina. **LINEAMIENTOS TECNICOS – ADMINISTRATIVOS:** Documento emitido por el Ministerio de Educación Nacional en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del Programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. **MINUTA PATRON:** Patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. **MODALIDAD:** se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	MODALIDAD PREPARADA EN SITIO: Esta modalidad se entregará en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente. **MODALIDAD INDUSTRIALIZADA:** Esta modalidad se entregará en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, el contratista podrá implementar este tipo de complemento dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar complemento preparado en sitio. **OPERADOR PAE:** persona contratada para realizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas, haciendo entrega del complemento alimentario a los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las obligaciones del contrato. **OPERADOR INDIGENA:** Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades públicas de carácter especial, y organización indígena en su condición de entidad sin ánimo de lucro, contratada para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena. **OPERADOR EXTERNO:** Es aquella persona (jurídica o natural) que no es operador indígena, contratada para realizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena. **TIPO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL:** el contratista deberá suministrar el complemento alimentario en cada uno de los municipios a atender del Departamento de Nariño según tipo y modalidad de complemento así: ✓ **Según tiempo de consumo:** Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde, complemento alimentario almuerzo.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	- **Complemento alimentario jornada mañana**: este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada mañana. - **Complemento alimentario jornada de la tarde:** este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde. - **Complemento alimentario almuerzo:** Este tipo de complemento se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar. - **Modalidad Industrializada:** se entregará este tipo de modalidad en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, el contratista podrá implementar este tipo de ración dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar complemento preparado en sitio. **OLLA COMUNITARIA:** Tradición ancestral de los pueblos indígenas que transmite valores culturales de la alimentación propia, fomenta convivencia armónica, solidaridad, reciprocidad, cohesión del pueblo. **PLAN ALIMENTARIO INDIGENA PROPIO:** Estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de olla Comunitaria. **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR:** Estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables. **RESIDENCIAS ESCOLARES** El presente estudio previo se basa en los parámetros de la Resolución 18858 de 2018 y la Resolución 0155 de 2026 de la UApA, que establecen los lineamientos

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

técnicos-administrativos, estándares y condiciones mínimas del PAIP y del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el caso de estudiantes matriculados en la estrategia de Residencias Escolares, las Entidades Territoriales Certificadas en Educación deben gestionar los recursos para garantizar el 100% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo.

Para cumplir con lo anterior, se debe considerar que los recursos transferidos por la Nación y asignados por la Unidad de Alimentación Escolar pueden cubrir hasta el 50% del requerimiento de energía y nutrientes para esta población.

Es decir que, la Gobernación de Nariño - SED, como entidad territorial certificada en educación, debe garantizar la atención a los beneficiarios de Residencias Escolares y el aporte nutricional del 100%. Para ello, se proporcionarán cuatro (4) complementos alimentarios diarios, financiados con recursos propios del Departamento de Nariño.

A continuación, se describen los cupos pertenecientes a la estrategia Residencias Escolares De acuerdo con el corte de matrícula SIMAT:

FECHA DE CORTE/REPORTE SIMAT	CODIGO DANE	CENTRO EDUCATIVO	No. DE BENEFICIARIOS	ESTRATEGIA
15 DE SEPTIEMBRE DE 2026	252079002045	SEDE 1 INSTITUCION EDUCATIVA INDIGEN TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGUE AWA - BARBACOAS	49	RESIDENCIA ESCOLAR

NOTA 2: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.

Este contrato, basado en la Resolución 0155 de 2026 y su Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, busca brindar alimentación a estudiantes internos de residencias escolares. Estos estudiantes permanecen en la sede educativa 24 horas al día, mínimo 4 días a la semana, y reciben alimentación

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	completa durante su estadía. Es importante aclarar que los estudiantes que no pernoctan en la residencia escolar no se consideran internos y, en caso de aplicar, deben recibir los beneficios de los estudiantes de Jornada Única. La Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa y considerando factores como la dinámica territorial, la disponibilidad de alimentos y los hábitos alimentarios, garantizará el 100% del aporte nutricional necesario para una alimentación saludable. La distribución de porcentajes de aporte de energía y nutrientes por tiempo de consumo, se determina así: desayuno, almuerzo y cena 30% respectivamente y refrigerio de la tarde: 10%. Teniendo en cuenta lo anterior, se adicionará las definiciones y los ciclos de menú de la estrategia de residencias escolares: desayuno, almuerzo, refrigerio de la tarde y cena concertados con el pueblo indígena Awa Unipa (Anexo PAIP RESIDENCIAS ESCOLARES Awa Unipa) quedará de la siguiente manera: **DEFINICIONES** **RESIDENCIAS ESCOLARES:** Son una estrategia que ofrece alimentación completa a estudiantes internos que permanecen en la sede educativa 24 horas al día, mínimo 4 días a la semana. Es importante destacar que solo se consideran estudiantes internos aquellos que pernoctan en la residencia escolar. Los estudiantes que no pernoctan no se benefician de esta estrategia, pero pueden acceder a los beneficios de la Jornada Única, si corresponde. A continuación, se detallan los complementos alimenticios que se incluyen en la estrategia de Residencias Escolares: • **COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO:** corresponde al tiempo de comida de la mañana el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad. • **COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO:** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad. • **COMPLEMENTO ALIMENTARIO REFRIGERIO TARDE:** corresponde a un complemento que debe aportar el 10% de las recomendaciones diarias de calorías (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros). • **COMPLEMENTO ALIMENTARIO COMIDA/CENA:** corresponde al tiempo de comida de la noche el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	CICLOS DE MENÚ POBLACIÓN AWÁ UNIPA VIGENCIA 2026 El contratista se obliga a la entrega de los siguientes elementos con las características técnicas y cantidades por modalidad de atención descritas a continuación: ***PUEBLO AWA UNIPA:*** **CICLOS DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO REGULAR PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:**

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Alimentos para Aprender PAE Gobernación de NARIÑO Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	**ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**			**MUNICPIO**	**BARBACOAS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**PUEBLO AWA - UNIPA REGULAR**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE RES EN TROZOS	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	HUEVO COCINADO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			FRIJOL GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	REPOLLO Y TOMATE CON LIMON	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	SOPA DE FRIJOL Y HUEVO FRITO	CARNE DE RES EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL
BEBIDA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO FRITA	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJA	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			HUEVO REVUELTO		FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA , CEBOLLA MORADA, TOMATE Y LIMON	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA
BEBIDA	LIMONADA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENAEN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS COCIDO CON LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	TILAPIA ROJA O NEGRA FRITA O PELADA	CARNE DE CERDO GUISADA	ARVEJA GUISADA CON HUEVO REVUELTO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	MANZANA CON LIMON Y SAL	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA

Nota: Para los jugos naturales en leche se utilizarán frutas dulces de cosecha y para el caso de los jugos naturales en agua podrán implementarse frutas dulces y cítricas de cosecha.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	Angela Villota	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

CICLOS DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO DISTANTE PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Alimentos para Aprender | PAE | Gobernación de NARIÑO Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	**ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**			**MUNICIPIO**	**BARBACOAS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**PUEBLO AWA - UNIPA**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO COCINADO / FRÍJOL GUISADO	ATÚN EN ACEITE	HUEVO REVUELTO / ARVEJA GUISADA	PESCADO SECO	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO	-	-
BEBIDA	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE AVENA EN LECHE

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	ATÚN EN ACEITE GUISADO	LENTEJAS GUISADAS	SOPA DE FRIJOL / HUEVO FRITO	PESCADO SECO	HUEVO REVUELTO / ARVEJA GUISADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	-	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO	-
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	CHOCOLATE EN LECHE

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	FRÍJOL GUISADO	SANCOCHO DE CHIRO / HUEVO COCINADO	SOPA DE LENTEJA CON CHIRO / HUEVO REVUELTO	PESCADO SECO	ATÚN GUISADO / ARVEJA GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	-	-	-
BEBIDA	AGUA DE PANELA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON Y NARANJA	CHOCOLATE EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS / LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO / ATÚN GUISADO	HUEVOS REVUELTOS / FRIJOL ROJO GUISADO	LENTEJA GUISADA	PESCADO SECO O SARDINA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	-	-	-
BEBIDA	CHOCOLATE EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA

Nota: No se suministrará cárnicos, verduras y frutas, debido a que los establecimientos educativos relacionados se encuentran ubicados en zonas rurales dispersas, en donde el método de transporte empleado es mediante caminata, mula, tarabita, entre otros, lo cual genera que los alimentos se deterioren al momento de ser entregados en el establecimiento educativo. Por lo anterior, la comunidad solicitó establecer alimentos enlatados, coladas y aumento en el gramaje del arroz, con el fin de asegurar una adecuada prestación del servicio y evitar los desperdicios de alimentos (Se inlciara con frutas que no necesitan licuado como **naranja y limon con agua de panela).**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	Angela Villota	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

RESIDENCIA ESCOLAR:

CICLOS DE MENÚS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO DESAYUNO PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Alimentos para Aprender | PAE | Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

DESAYUNO

OPERADOR:	OPERADOR AWA UNIPA				
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICPIO	BARBACOAS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA	X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES POBLACIÓN INDÍGENA AWA UNIPA				

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	Jugo de guayaba en agua	Colada de avena en leche	Agua de panela	Arroz con leche	Colada de avena en agua
ALIMENTO PROTEICO	Queso	Carne de res guisada	Lentejas guisadas	Huevo cocinado	Pollo sudado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de harina de maiz asada	Arroz blanco	Tajadas de plátano amarillo frito	Hojaldra de harina de trigo	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta banano chiro	Porción de fruta picada Manzana	Porción de fruta piña	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banano chiro verde cocido
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA	Agua de panela	Mazamorra con leche	Colada de avena en agua	Chocolate en leche	Colada de harina de plátano en agua
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Huevo perico	Frijol rojo guisado	Huevo revuelto	Carne de res guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arepa de harina de maiz asada	Arroz blanco	Tajadas de plátano amarillo maduro frito	Yuca cocida
FRUTA	Proción de fruta naranja	Porción de fruta picada banano chiro	Porción de fruta Manzana	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta mandarina
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA	Chocolate en agua	Colada de maíz	Colada de harina de platano en leche	Colada de avena en leche	Agua de panela en agua
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Carne de cerdo guisada	Huevo cocido	Queso	Frijol guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arepa de harina de maiz asada	Yuca frita	Hojaldra de harina de trigo	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta banano chiro verde cocido	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta Manzana	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banano chiro
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA	Agua de panela	Arroz con leche	Colada de harina de plátano en agua	Chocolate en agua	Colada de maíz en agua
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res frita	Huevo perico	Huevo cocido	Pollo guisado	Lenteja guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Platano verde cocido	Papa frita	Arroz blanco	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta naranja	Porción de fruta chiro verde cocido	Porción de fruta banano chiro
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparacion de la proteina	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

CICLOS DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO REGULAR PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Alimentos para Aprender PAE Gobernación de NARIÑO Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	**ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**			**MUNICPIO**	**BARBACOAS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**PUEBLO AWA - UNIPA REGULAR**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE RES EN TROZOS	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	HUEVO COCINADO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			FRIJOL GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	REPOLLO Y TOMATE CON LIMON	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	SOPA DE FRIJOL Y HUEVO FRITO	CARNE DE RES EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL
BEBIDA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO FRITA	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJA	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			HUEVO REVUELTO		FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA , CEBOLLA MORADA, TOMATE Y LIMON	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA
BEBIDA	LIMONADA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENAEN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS COCIDO CON LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	TILAPIA ROJA O NEGRA FRITA O PELADA	CARNE DE CERDO GUISADA	ARVEJA GUISADA CON HUEVO REVUELTO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	MANZANA CON LIMON Y SAL	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA

Nota: Para los jugos naturales en leche se utilizarán frutas dulces de cosecha y para el caso de los jugos naturales en agua podrán implementarse frutas dulces y cítricas de cosecha.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	Angela Villota	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

CICLOS DE MENÚS – COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE PUEBLO INDÍGENA AWÁ UNIPA

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Alimentos para Aprender — PAE — Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

REFRIGERIO TARDE RESINDECIAS ESCOLARES					
OPERADOR:	POR DEFINIR				
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	57 NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	AWA UNIPA				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA	YOGURT	AVENA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURT UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETAS DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETA SABOR A NARANJA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	YOGUR	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE	GALLETAS DORADITAS	GALLETAS CRAKER	TORTA INDIVIDUAL	GALLETA INTEGRAL
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	YOGUR	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETAS DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETA SABOR A NARANJA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT	YOGURT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE	GALLETAS DUCALES	PONQUE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETA INTEGRAL
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018	

CICLOS DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO CENA REGULAR PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Alimentos para Aprender PAE Gobernación de NARIÑO Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	**ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**			**MUNICIPIO**	**BARBACOAS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**PUEBLO AWA - UNIPA REGULAR**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE RES EN TROZOS	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	HUEVO COCINADO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			FRIJOL GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	REPOLLO Y TOMATE CON LIMON	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	SOPA DE FRIJOL Y HUEVO FRITO	CARNE DE RES EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL
BEBIDA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO FRITA	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJA	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			HUEVO REVUELTO		FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA , CEBOLLA MORADA, TOMATE Y LIMON	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA
BEBIDA	LIMONADA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENAEN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS COCIDO CON LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	TILAPIA ROJA O NEGRA FRITA O PELADA	CARNE DE CERDO GUISADA	ARVEJA GUISADA CON HUEVO REVUELTO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	MANZANA CON LIMON Y SAL	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA

Nota: Para los jugos naturales en leche se utilizarán frutas dulces de cosecha y para el caso de los jugos naturales en agua podrán implementarse frutas dulces y cítricas de cosecha.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	Angela Villota	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

Componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia.

CICLOS DE MENÚS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Alimentos para Aprender | PAE | Gobernación de NARIÑO Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO /
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA	X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AWA UNIPA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURT
DERIVADOS DE CEREAL	TORTA INVIDUAL	GALLETA DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETAS DE SABOR NARANJA
FRUTAS	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA DE LECHE			DULCE DE LECHE CON COCO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
DERIVADOS DE CEREAL	PONQUE	GALLETA DORADITAS	GALLETAS CRAKER	TORTA	GALLETAS INTEGRAL
FRUTAS	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	
AZÚCARES Y DULCES			DULCE DE LECHE CON COCO		BOCADILLO DE GUAYABA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	YOGURT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
DERIVADOS DE CEREAL	TORTA INVIDUAL	GALLETAS DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETAS DE SABOR NARANJA
FRUTAS	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA			PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA DE LECHE	DULCE DE LECHE CON COCO		
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT	YOGURT
DERIVADOS DE CEREAL	PONQUE	GALLETAS DUCALES	PONQUE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETAS INTEGRAL
FRUTAS Y DULCES	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	
AZÚCARES		BOCADILLO DE GUAYABA			PANELITA DE LECHE
Nota: Las frutas a entregar según tiempo de cosecha son: naranja, mandarina, banano, mango, granadilla. No se permite la entrega de naranja y banano más					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA		MATRICULA PROFESIONAL	COLNUD 5018	

Nota: La entrega del complemento alimentario bajo la modalidad industrializada no hace parte del modelo de atención dirigido a comunidades indígenas, de conformidad con lo establecido en la Resolución 18858 de 2028 y la Resolución 0155 de 2026, particularmente en lo relacionado con las especificaciones técnicas y las características propias de la atención diferencial para este modelo.

En consecuencia, cuando se realice la entrega del complemento alimentario bajo la modalidad industrializada en emergencias, esta se entenderá ejecutada bajo el modelo de atención convencional y no bajo el modelo de atención para comunidades indígenas.

Canasta de Alimentos

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Programa de Alimentación Escolar – PAE ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – CANASTA PAE EN CASA Modalidad- Canasta PAE en casa en situaciones excepcionales y de emergencia			
DEPARTAMENTO	Nariño	MUNICIPIOS	
OPERADOR			
REPRESENTNTE LEGAL			
NIT			
GRUPO DE ALIMENTOS	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**CANTIDAD/UND**
GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	Arroz blanco	1000	1 Kg
	Papa, común	1000	1kg
GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	Cebolla cabezona	500	500 g
	Naranja	1000	1 Kg
GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche de vaca, entera, en polvo	380	1 bolsa
GRUPO IV. CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS SECAS	Lenteja común, cruda	1000	1 kg
	Frijol bola roja, crudo	1000	1 kg
	Huevo de gallina, entero, crudo	825	15 unidades
GRUPO V. GRASA	Aceite de soya	500	1 tarro (500 ml)
GRUPO VI AZÚCARES	Panela	500	500g
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

La Entidad territorial presenta esta tabla de composición de alimentos en base a 30 días la cual se tomará como referencia para el cálculo por el número de días de atención de la emergencia.

La entrega debe ser individualizada y debidamente documentada mediante: registro por beneficiario, firma o constancia de recepción y registro fotográfico.

La entrega de esta canasta se realizará cuando la situación de emergencia se prolongue por un período superior a diez (10) días. En caso de que la emergencia tenga una duración igual o inferior a diez (10) días, se continuará con la entrega del complemento bajo la modalidad industrializada, de acuerdo con el modelo de atención convencional.

2.4 Clasificación UNSPSC:	**Grupo**	F	Servicios
	Segmento	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
	Familia	13	Ayuda y asistencia humanitaria
	Clase	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
	Producto	08	Servicios de suministro de alimentos.
		09	Políticas o programas de ayuda alimentario
		11	Servicios de seguridad alimentaria
	CÓDIGO UNSPSC: 93131608, 93131609,93131611		
2.5. Autorizaciones y Permisos:	El Secretario de Educación Departamental cuenta con las autorizaciones y facultades para suscribir contratos de conformidad con la Resolución 091 del 21		

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	de agosto de 2020 aclarada mediante oficio expedido el 25 de agosto de 2020 por la Dra. Ana María González Bernal, Jefe de la Oficina Jurídica.
2.6. Plazo para la Ejecución:	El plazo de ejecución del contrato será de (37) días de calendario escolar vigencia 2026, contados a partir de la suscripción del acta de inicio con entrega efectiva de complementos, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución. La prestación del servicio se ajustará al Calendario Académico Propio del año lectivo 2026 de los establecimientos educativos oficiales de preescolar, básica y media ubicados en los municipios no certificados del Departamento de Nariño, específicamente aquellos pertenecientes a la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ - UNIPA,** relacionados en el anexo 1.
2.7 Lugar de Ejecución:	El contratista deberá entregar los complementos en cada una de las sedes de los establecimientos educativos donde exista población indígena de los pueblos indígenas **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ - UNIPA,** de conformidad con el anexo 1.
2.8 Banco de Proyectos:	Proyecto denominado IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN, VIGENCIA 2026, DEPARTAMENTO DE NARIÑO se encuentra registrado con código BPIN: 2025000030055, otorgado por el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Pública del Departamento de Nariño, ha sido ACTUALIZADO para la presente vigencia fiscal. el cual ha sido actualizado para la presente vigencia fiscal dentro de la Inversión Pública Departamental. Este proyecto cuenta con un **Certificado de Actualización de Viabilidad Favorable** expedido por la Secretaría de Educación, inclusión en el Plan de Desarrollo Departamental 2024-2027 "Nariño, región, país para el mundo
2.9 Obligaciones específicas del Contratista:	**OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA** **1.** Acatar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE – para pueblos indígenas contenidas en la Resolución número 18858 de 2018 expedido por el MEN, sus anexos, o documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen y las demás condiciones y especificaciones consideradas por la SED NARIÑO, UApA como pertinentes y que harán parte integral del proceso de alistamiento y operación de todas las etapas del programa. **2.** Garantizar la implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP de los pueblos AWÁ UNIPA, anexo al presente contrato y que hacen parte integral del mismo, siendo esta una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinaron los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos, bajo la modalidad de olla comunitaria a través de la implementación del PAE.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	3. Suministrar el complemento ALIMENTARIO ALMUERZO y tiempos de comida de la ESTRATEGIA DE RESIDENCIA ESCOLAR que conforman la modalidad preparada en sitio y/o industrializada, conforme a los ciclos de los 20 menús correspondientes al PAE en cada pueblo indígena que se relaciona a continuación: a) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS COMPLEMENTO ALMUERZO REGULAR PUEBLOS AWÁ UNIPA, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos Awa UNIPA 2026). b) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS COMPLEMENTO ALMUERZO DISTANTE PUEBLOS AWÁ UNIPA, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos Awa UNIPA 2026). c) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS TIEMPO DE COMIDA DESAYUNO DE LA RESIDENCIA ESCOLAR DE LOS PUEBLOS AWÁ UNIPA. Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos AWA UNIPA 2026). d) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS DEL TIEMPO DE COMIDA COMIDA/CENA DE LOS PUEBLOS DE AWÁ UNIPA. Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026). **4.** Suministrar el complemento alimentario que conforma MODALIDAD INDUSTRIALIZADA, conforme a los ciclos de los 20 menús correspondientes al PAE en cada pueblo indígena que se relaciona a continuación: a) CONJUNTO DE VEITE (20) MENÚS DEL TIEMPO DE COMIDA REFRIGERIO DE LA TARDE (MODALIDAD INDUSTRIALIZADA) DE LOS PUEBLOS AWÁ UNIPA, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 10% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos AWA UNIPA 2026). **5.** Prestar el servicio de alimentación escolar durante los días de atención con estudiantes, determinados en el calendario escolar definido por la Secretaría de Educación y por los días efectivos de operación que fueran contratados, exceptuando el día de la excelencia educativa o día y/o fijado por el Ministerio de Educación Nacional, así como recesos en casos de fuerza mayor o caso fortuito. **6.** Cumplir a cabalidad con las obligaciones contraídas en el marco del contrato para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, y asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones. **7.** Los complementos alimentarios deben ser entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando que el espacio donde se sirva los alimentos cuente con las condiciones sanitarias y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos. **8.** El contratista deberá reemplazar, en el menor tiempo posible y sin costo adicional para la entidad contratante, la totalidad de los alimentos, materias primas o productos que presenten deterioro, contaminación, adulteración, vencimiento, incumplimiento de condiciones sanitarias o cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo humano, siempre que la

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	causa sea atribuible al contratista, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y a satisfacción de la supervisión del contrato **9.** Garantizar en todo momento que los procesos de compra, verificación, alistamiento, organización, distribución, preparación y consumo de los alimentos perecederos y no perecederos y para las modalidades preparada en sitio e industrializadas, conserven sus características de inocuidad e higiene garantizando el cumplimiento del Decreto 539 de 2014 y la normatividad vigente en regulación de la materia. El contratista no puede bajo ningún aspecto considerar la compra de alimentos adulterados, de contrabando, alterados y/o contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se venzan durante el periodo de almacenamiento planeado. **10.** El contratista deberá almacenar, conservar y transportar los alimentos de acuerdo con el Plan Alimentario Indígena Propio para los pueblos indígenas AWÁ UNIPA (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026). **11.** Realizar la preparación del complemento alimentario almuerzo y tiempos de comida de las Residencias Escolares de acuerdo con los ciclos de menús diferenciales de cada uno de los pueblos indígenas Propio. (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026). **12.** Garantizar que los alimentos cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos; y prevenir las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA). Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos “Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales” y con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización. **13.** El contratista deberá entregar los bienes y servicios directamente en los establecimientos educativos en los tiempos establecidos en el plan de remisiones del PAIP de cada uno de los pueblos indígenas AWÁ UNIPA (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026). Es importante suministrar el plan de rutas en el formato establecido por la SED, cinco (5) días previo al inicio de mes. **14.** El contratista deberá realizar los recorridos de entrega de víveres, elementos e insumos de limpieza y desinfección, servicio de gas y demás bienes y servicios necesarios para la implementación de PAIP, en aquellos casos que no se disponga de servicio de red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la fase de alistamiento: Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista, las cuales deberán entregarse previa suscripción del contrato y antes del inicio de la ejecución.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	15. Entregar el complemento almuerzo y tiempos de comida de la Residencia Escolar en los gramajes establecidos para la porción servida contemplados en el análisis nutricional para los 20 menús aprobados por la autoridad indígena, relacionado en el anexo. (Anexo PAIP Pueblos AWA UNIPA 2026). **16.** Entregar el complemento modalidad industrializada cuando las situaciones de emergencia así lo ameriten, de conformidad con los gramajes establecidos y el análisis nutricional correspondiente a los veinte (20) menús aprobados y concertados con la autoridad indígena, los cuales se encuentran relacionados en el anexo (Anexo PAIP Pueblos AWA UNIPA 2026). **17.** Cumplir con la lista de intercambio determinada en el anexo (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026). El intercambio solo procede cuando no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, y se puede intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos y previamente aprobado por la entidad, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración. Dicho intercambio debe ser solicitado con cinco (5) días de antelación y aprobados por escrito por la supervisión del contrato. Adicionalmente, estos cambios deben ser registrados especificando el motivo del cambio para dar seguimiento al cumplimiento del ciclo de menú y se deberá dejar copia de la autorización en el establecimiento educativo donde se aplicará el cambio y en la ETC. **18.** El contratista deberá presentar la propuesta del ciclo de menú para intercambio de alimentos con la siguiente información: a. Nombre del operador b. Número de cada menú c. Nombre especifico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre propio del alimento. d. Oficio en el cual se dé a conocer las dificultades para la adquisición del alimento otorgado por parte de la empresa proveedora de este, el cual será empleado como soporte para la viabilidad o no del intercambio de alimentos. **19.** Realizar el registro diario de complementos alimentarios entregados (complemento jornada mañana/jornada tarde, complemento almuerzo y complemento modalidad industrializada) de estudiantes atendidos y el consolidado mensual de los recursos no ejecutados por cada establecimiento educativo, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y Unidad Administrativa de Alimentación Escolar y la ETC. **20.** El contratista deberá garantizar las compras locales de conformidad a lo estipulado en la Ley 2046 de 2020 *"Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos"* **21.** El contratista deberá acatar lo dispuesto en el capítulo II artículo 7, literal a "*Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que*

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos". Teniendo en cuenta, lo establecido en el cuadro que se señala a continuación:

PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS

GRUPO	ALIMENTO	PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRA
1 Raíces, tubérculos y plátanos	Papakun	30%
	Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde	
	Banano chiro o guineo	
	Yuca	
	Papa común	
2 Frutas y verduras	Frutas	
	Verduras y hortalizas	
3 Alimento proteico	Pollo	
	Carne de res	
	Carne de cerdo	
	Huevo de gallina fresco	
	Leguminosas (Lenteja, fríjol rojo, arveja)	
	Tilapia roja o negra	
4 Azúcares y dulces	Panela en bloque	
	Bocadilla de guayaba	
	Dulce de leche	
	Dulce de leche con coco	
	Chocolate en pastilla	
5 Cereales	Arroz blanco	
	Avena en hojuelas	
	Maíz trillado blanco	
	Harina de trigo fortificada	
	Harina de maíz, extra cruda	
	Harina de maíz, precocida	
	Espaguetti	
	Ponqué blanco regular	
	Torta individual	

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

6 lácteos y derivados	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entrera	
	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT saborizada	
	Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/ UHT	
	Queso fresco, tipo campesino	

Nota: las compras locales del grupo de alimentos de azúcares y dulces solo se tendrán en cuenta en el caso de que se requiera implementar la modalidad Industrializada.

A continuación, se detallan las características de los alimentos demandados:

GRUPO	**ALIMENTO**	**CARACTERISTICA:** DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
1 Tubérculos	Papa criolla	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
	Papa común	
	Plátano hartón maduro	
	Plátano hartón verde	
	Yuca	
	Banano chiro o gineo	
	Papakun	
2 Frutas y verduras	Frutas	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización,
	Verduras y hortalizas	

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA					
				transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.	
		3 Alimento proteico	Pollo	Alimento natural proveniente de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin. La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos. Es un alimento perecedero, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos y con adecuadas características organolépticas.	
			Carne de cerdo		
			Carne de res		
			Tilapia roja o negra		
			Huevo de gallina fresco	Alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial	

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA					
				que pueda alterar o modificar sus características naturales. El huevo en su estado natural no requiere ningún tipo de autorización para ser comercializado.	
			Lenteja	Grano procedente de la especie Lens sculenta moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades, tirando a pardo limpias, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95mm. Producto natural sin preservativos y/o aditivos, Olor característico, color verde o marrón, limpias y libre de impurezas.	
			Frijol rojo	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolusspp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El fríjol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado; además detener olor y color	

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA					
				característico de acuerdo con la variedad.	
			Arveja verde	Leguminosa obtenida de la planta herbácea de la familia fabaceae, el cual se constituye un alimento con alta concentración de nutrientes.	
		4 Azúcares y dulces	Panela en bloque	Producto a base de jugo de la caña panelera, soluble en agua, de color amarillo claro y oscuro con sabor y olor característico. Consistencia firme y dura, determinada por la concentración de cristales de sacarosa en relación con los azucares reductores formados en su proceso.	
			Bocadillo de guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría. El dulce de guayaba se obtiene por la concentración térmica de la mezcla de guayaba y azúcar.	
			Dulce de leche	Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de harina o almidones. poseen un olor agradable, color ámbar con poca brillantez, sabor dulce, una textura dura o seca y su forma varía entre romboide, rectangular y semiesférica.	
			Dulce de leche con coco	Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de	

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA					
				una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de coco rallado, es un dulce de color amarillento y su superficie es irregular, formando surcos longitudinales a lo largo de la pieza.	
			Chocolate en pastilla	Chocolate de mesa elaborado de la Masa de licor de cacao: producto obtenido del grano de cacao tostado y fragmentado, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara, Mezclado o no con una cantidad variable de azucares, como sacarosa y otro tipo de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	
		5 Cereales	Arroz blanco	Arroz blanco de apariencia grano largo, sabor y olor característico, libre de olores objetables y textura suave.	
			Espaguetti	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, y huevo. El producto es largo y delgado, color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propios del producto.	
			Avena en hojuelas	La avena en hojuelas está libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios, presentar un color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aromas agradables de avena tostada. Producto natural. Es el cereal con mayor proporción de grasa	

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA					
				vegetal. La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, secado y tostado obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies Avena Sativa L. o Avena Byzantina L	
			Maíz blanco, trillado	El maíz mote es generalmente de color blanco, aunque varía en algunos casos; y posee semillas de color cremoso o blanquecino, libre de materiales extraños.	
			Harina de trigo	Es el producto finamente triturado resultante de la molturación del grano de trigo (Triticum aestivum) industrialmente limpio o la mezcla de éste con el Triticum durum, en la proporción máxima del (80 % y 20 %), procedente principalmente del endospermo del grano. Los productos finamente triturados de otros cereales deberán llevar adicionado, al nombre genérico de la harina, el del grano del cual procedan.	
			Harina de maíz, precocida	Harina resultante de la molienda húmeda de granos de maíz previamente alcalinizados para eliminar las cubiertas y el germen. Es un polvo fino, de color amarillento o blanquecino, dependiendo del tipo de maíz que se utilice. No es apta para la elaboración de pan, pero sí se pueden preparar	

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA					
				galletas y bizcochos, o utilizar como espesante.	
			Ponqué blanco regular	Elaborado a base de harina de trigo fortificada, la corteza debe ser dorada opaca, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. característico al ponqué, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. La textura debe ser esponjosa, porosa y uniforme, desmenuzable y no pegajosa.	
			Torta individual	Elaborado a base de harina de trigo fortificada, la corteza debe ser dorada opaca, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. característico al ponqué, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. La textura debe ser esponjosa, porosa y uniforme, desmenuzable y no pegajosa.	
		6 lácteos y derivados	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entrera	Leche entera, larga vida obtenido mediante proceso técnico en flujo continuo, aplicado a la leche proveniente de animales bovinos cruda o termizada a una temperatura entre 135 y 150 °C por un periodo de tiempo entre 2 a 4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas. De color blanco azulado, sabor y olor característico al producto, levemente dulce y cocido.	

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA					
			Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT Saborizada	Elaborada a base de leche de vaca líquida entera, azúcar, aditivos: estabilizante permitido, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, según el caso: sabor natural o idéntico al natural, colorantes permitidos en alimentos infantiles de acuerdo a la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina. Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos.	
			Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/ UHT	Elaborada a base de leche de vaca entera higienizada, avena precocida y molida, azúcar, contiene aditivos como estabilizantes y saborizantes permitidos. La bebida láctea con avena debe contener mínimo el 88% de leche entera de vaca, su textura debe ser fluida, libre de coágulos y grumos, se conserva a temperatura ambiente. No contiene lactosuero, sustancias toxicas, adulterantes y conservantes.	
			Queso fresco, tipo campesino	quesos obtenidos por coagulación enzimática de la leche, en los cuales el coagulo es moldeado sin prensar y cuya producción esta difundida entre los campesinos colombianos por su sencilla tecnología y se comercializa con diferentes nombres tales como el queso fresco, queso blanco, queso paisa,	

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA			
			queso sabanero, queso de granja, y queso campesino. El queso campesino es producto fresco no acido, sin maduración, prensado o no, elaborado con leche de vaca entera o parcialmente descremada.

22. El contratista deberá realizar las compras de los bienes que requiera para la ejecución del contrato cumpliendo con el porcentaje ofrecido de compras locales.

23. El contratista deberá presentar un esquema de proveeduría donde se evidencie que los productos mencionados en la tabla PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS, en lo referente a la negociación de compra de alimentos a pequeños productores, se desarrolle con enfoque territorial, vinculando a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen y / o entregan los alimentos. Así mismo se debe contemplar la ley 2046 de 2020, articulo 2.19.1.1.4. por lo cual se debe radicar la carta de intención o documento equivalente, que los proveedores se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o la dependencia que haga sus veces, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente, el cual deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), precio de compra del productor al proponente, forma de pago, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

24. Realizar, registrar y reportar las compras mensualmente de alimentos bienes y servicios en lo formatos establecidos por el MEN, Unidad Administrativa de Alimentación Escolar- UApA, Departamento de Nariño-secretaria de Educación Departamental, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial contratante.

25. El contratista para acreditar la compra local deberá anexar el contrato suscrito con el proveedor, en el primer informe de ejecución presentado a la supervisión del contrato.

26. El contratista deberá presentar para acreditar las compras realizadas a pequeños productores con el documento de factura electrónica como lo indica El artículo 6 de la resolución 000042 de 2020 expedida por la Dian, o con documento equivalente, el documento equivalente es expedido por el vendedor del bien o prestador del servicio. Si el vendedor no está sujeto a expedirlo, deberá expedir en muchos casos una cuenta de cobro, que en este caso el operador como compradores debe emitir ante la DIAN por medio del documento equivalente o soporte.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	27. El contratista debe garantizar que los proveedores de los alimentos locales cumplan los siguientes requisitos: a) Estar inscritos en la entidad competente encargada de realizar la inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, b) Presentar concepto higiénico sanitario favorable, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y 1229 de 2013 del MSPS. Conforme al listado de fichas técnicas aprobadas por la SED en fase de alistamiento. **28.** Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de compras públicas locales de alimentos y la participación en su rol de compradores de alimentos o materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. **29.** Informar periódicamente a la entidad territorial a través de la supervisión del contrato, sobre el grado de avance técnico operativo, administrativo, contable y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. **30.** Entregar a la supervisión del contrato dentro de los primeros quince (15) días calendario de cada mes, informes financieros y de gestión sobre el avance de la ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal, específicamente indicará número de complementos servidos, no servidas, y causales de ello. Los complementos no servidos deberán estar comprobadas por la supervisión del contrato, y serán descontadas de los pagos que se deban realizar en el desarrollo del objeto del contrato; además deberá contener los soportes contables de compras locales de acuerdo con el porcentaje ofertado y registro fotográfico de las entregas del complemento en modalidad Preparada en Sitio y/o modalidad Industrializada, entre otros insumos que avalen el cumplimiento de las obligaciones contractuales. **31.** Los informes financieros y de ejecución presentados por el contratista deberán corresponder a la base de SIMAT del mes inmediatamente anterior al de ejecución. Esta base de SIMAT es entregada por la SED Nariño a solicitud del contratista. Por ningún motivo se recibirán informes que implique el cruce de dos bases de datos SIMAT. **32.** Presentar y realizar informes de finalización requeridos para la liquidación del contrato, de acuerdo con las directrices establecidas por el Departamento de Nariño - Secretaria de Educación Departamental y acordes a los Lineamientos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional y UApA. **33.** Los informes deberán entregarse a la supervisión del contrato, con todos los soportes completos, debidamente diligenciados y en su forma original; en el previsto caso de que el informe presente algún documento faltante este se deberá presentar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la radicación de este. Si la información faltante no es allegada, el informe será devuelto al contratista. **34.** Una vez revisado el informe de ejecución, el contratista deberá subsanar todos los requerimientos que realice la supervisión del contrato en un periodo máximo de diez (10) días hábiles a partir de la fecha del requerimiento de subsanación y acordes a los Lineamientos impartidos por el Ministerio de

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	Educación Nacional, UApA y la ETC Nariño. **35.** Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuada y oportunamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones en el marco de la Resolución No 18858 de 2018, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar para pueblos indígenas, los estándares y las condiciones mínimas del Programa y en la normatividad sanitaria vigente, o los demás documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen. **36.** El contratista, deberá cumplir con el siguiente equipo: a) Coordinador Operativo b) Nutricionista Dietista c) Ingeniero (a) de Alimentos/Agroindustrial d) Profesional en Derecho e) Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas. f) Profesional en Ciencias Económicas o afines g) 1 coordinador municipal h) Dinamizadores, de acuerdo con la relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Olla Comunitaria. **Dinamizadores auxiliares de alimentos:** Persona mayor de 18 años, alfabeto, tener certificación médica de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Socia expedido en la presente vigencia, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, tener formación y/o capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura expedido en la presente vigencia. de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013. Experiencia comprobada mínima de tres (03) meses en la preparación de alimentos **37.** El contratista podrá utilizar las modalidades contractuales que considere pertinentes para la vinculación del personal manipulador de alimentos, de acuerdo con su esquema económico y financiero. **38.** El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de manipuladoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen la modalidad preparada en sitio bajo el concepto de Olla Comunitaria; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE. **Relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de beneficiarios atendidos bajo modalidad Olla Comunitaria.**

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

1 a 75	De 76 a 150	De 151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1.000	1.001 a 1.500
Beneficiarios	Beneficiarios	Beneficiarios	Beneficiarios	Beneficiarios	Beneficiarios	Beneficiarios
1	2	3	4	5	6	7

Nota: *En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión del contrato, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en el establecimiento educativo."*

39. El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de dinamizadores o dinamizadoras auxiliares de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad industrializada; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

Relación de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de beneficiarios atendidos bajo la modalidad Industrializada

De 50 a 200 Beneficiarios	De 201 a 400 Beneficiarios	De 401 a 600 Beneficiarios	De 601 a 800 Beneficiarios	De 801 a 1000 Beneficiarios
1	2	3	4	5

40. El contratista deberá garantizar que el personal dinamizador auxiliar de alimentos, que vincule a la operación del programa, cumpla los siguientes requisitos:

- Perfil: Mayor de 18 años.
- Alfabeto.
- Tener certificación médica de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social expedida en la presente vigencia en la cual conste la aptitud para manipular alimentos
- Tener certificado y/o capacitación en buenas prácticas de manufactura, expedido en la presente vigencia con relación al inicio de operación del programa
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa, mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación,

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema. • Conocer la cosmovisión de los pueblos y la preparación ancestral de alimentos. • Cumplir con el manejo higiénico sanitario dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, artículos 11,12,13,14 de la Resolución 2674 de 2013. • Cumplir con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, estandarización de porciones, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de complementos diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información. • Cumplir con los requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 del 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituya en el marco del bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno, y la territorialidad que garanticen la calidad, pertinencia e inocuidad de alimentos. **41.** Las actividades por desarrollar por parte del personal dinamizador auxiliar de alimentos son: a. Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de estos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos. b. Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos. c. Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en el PAIP minuta patrón, ciclos de menús, gramajes y servir con medidas o recipientes estandarizados para la modalidad preparada en sitio. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo con el procedimiento establecido para el efecto. d. Alistar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón y ciclos de menús para la modalidad industrializada. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo con el procedimiento establecido para el efecto. e. Realizar la entrega de los complementos alimentarios jornada mañana/jornada tarde, almuerzo y modalidad industrializada a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos en el análisis nutricional de los 20 menús del plan alimentario indígena propio de cada uno de los pueblos (Anexo PAIP Pueblo AWÁ UNIPA 2026). f. Mantener las áreas de servicios de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	g. Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad. h. Garantizar el mantenimiento de los equipos, utensilios de cocina y comedor, vigilando que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o remplazo para la modalidad preparada en sitio. i. Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio. j. Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, niñas, jóvenes, adolescentes y la comunidad en general. k. El número de manipuladores de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. l. Llevar registro diario (kárdex) del ingreso y salida de los alimentos y/o complementos. m. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité dinamizador de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar. **42.** Una vez la supervisión del contrato apruebe el personal mínimo propuesto en la etapa de alistamiento, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante la supervisión del contrato, para su evaluación y posterior autorización. En caso de aprobarse el cambio por parte de la supervisión del contrato, el personal deberá reemplazarse por uno de igual o superior categoría que el exigido para el módulo correspondiente. El personal exigido debe cumplir y acreditar, como mínimo, los requisitos de calidad y experiencia mencionados. **43.** Dotar de los elementos e insumos de aseo personal dinamizador auxiliar de alimentos tales como: Jabón líquido inoloro, papel higiénico, toallas de papel absorbente entre otros en las cantidades y condiciones descritas en el presente estudio previo. **44.** Garantizar uniforme al personal dinamizador auxiliar de alimentos y garantizarlo al inicio de la operación, que cumpla con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás que la modifiquen, adicionen o sustituyan, la vestimenta de trabajo debe cumplir los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra completamente el cabello, un delantal plástico para las actividades de aseo

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	y limpieza y un par de zapatos antideslizantes de color claro cubiertos y en material no poroso (no tela). **45.** Reemplazar si se requiere la dotación de los uniformes y/o zapatos, según lo establecido en la ley y al momento de su entrega certificar en el formato establecido por la secretaria de Educación y con las actas o listado de firmas de recibido que el operador disponga **46.** Certificar, en caso de aplicar la entrega, por establecimiento educativo, la entrega de la dotación de indumentaria en el formato establecido por la Secretaría de Educación y con las actas o listado de firmas de recibido que el operador disponga, documento que debe ser entregado en el primer informe de ejecución y debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico, conforme o no conforme y firma. **47.** La dotación al personal deberá ser entregada antes del primer día de inicio de operación en caso de que aplique. **48.** En los establecimientos educativos que sean atendidos con la modalidad Industrializada y cuenten con menos de cincuenta (50) beneficiarios, el contratista tiene la obligación de dotar de elementos e insumos de aseo al personal responsable de la entrega de los complementos alimentarios diariamente. **49.** En los procesos de manipulación de alimentos reemplazar al personal que, por su estado de salud, represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. **50.** El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras se resuelva su cuadro sintomático. **51.** Promover en los establecimientos educativos el reporte y registro de información en el Sistema Integrado de Matrícula SIMAT referente a la caracterización de la estrategia de Alimentación Escolar de cada beneficiario. **52.** Promover y realizar el seguimiento a la participación del comité de dinamizadores PAE, que es el grupo de actores comunitarios que, de acuerdo con las estructuras de gobierno propio de cada pueblo, realizará el seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, con el objetivo de contribuir con sus acciones a la garantía del adecuado funcionamiento del PAE en sus respectivas comunidades. Este comité deberá cumplir con mínimo cuatro (4) reuniones durante el calendario escolar, y podrán ser convocados extraordinariamente cuando la situación lo requiera. Cada reunión deberá ser soportada con actas que describan los temas tratados, decisiones tomadas, acuerdos y compromisos pactados. El comité podrá citar a sus reuniones al operador del programa, quien deberá asistir a dicha citación. **Integrantes del comité:** El comité podrá conformarse por el rector, coordinador PAE, estudiantes, manipuladoras, representante del operador y demás representantes de acuerdo con el derecho propio del

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	pueblo indígena. En el primer informe de ejecución del contrato se deberá presentar actas de conformación de este, y de manera trimestral se deberá presentar las actas de las 4 reuniones realizadas en el marco de la operación del programa y de las que se realicen extraordinariamente. **53.** Participar en los distintos espacios de gestión social como son los Comités Municipales Dinamizadores Alimentación Escolar, Comité Departamental de Seguimiento operativo, Mesas públicas, Comités técnicos operativos del programa y los demás que se organicen en el marco de la operación PAE. **54.** Promover la participación de las Asociaciones de Padres de Familia como apoyo a la ejecución del PAE; como también promover la conformación de los Comités tanto Municipales como Institucionales de Alimentación Escolar. **55.** En el evento en que la Gobernación de Nariño e ICBF suscriban convenio para la entrega de Bienestarina Más y/o Bienestarina Mas Saborizada, el contratista se compromete a cumplir con las siguientes condiciones y requisitos. - Recibir la Bienestarina Mas y/o Bienestarina Mas Saborizada y almacenarla cumpliendo lo establecido en la cartilla" distribución, uso y cuidado de un alimento de alto valor nutricional", con el fin de garantizar su conservación. - Informar oportunamente a la supervisión del contrato del contrato sobre las dificultadas presentadas en el desarrollo del programa en la cantidad y/o calidad de la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada recibida. - Responsabilizarse del cuidado del producto desde el momento en que lo recibe en bodega y durante todo el tiempo que permanezca bajo su custodia. - Entregar oportunamente la Bienestarina Más y/o Bienestarina Mas Saborizada a los establecimientos educativos que harán uso de esta para evitar su deterioro. - Llevar control por escrito de la entrega de la Bienestarina Mas y/o Bienestarina Saborizada a los establecimientos educativos, el cual debe corresponder a la cantidad de cupos establecidos en el contrato y los cuales serán reportados a ICBF. Estos soportes deben presentarse en medio magnético mensualmente, durante los diez primeros días siguientes al mes vencido al Programa de alimentación. - Si se presentan disminuciones en el número de beneficiarios atendidos durante la ejecución del convenio, la entidad deberá reportar al ICBF y se programarán los ajustes pertinentes. - Llevar un control de inventarios – formato establecido por el ICBF donde se registre el movimiento de la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada, los saldos y las personas responsables de su recibo y distribución. - Asegurarse que los establecimientos educativos almacenen la Bienestarina Mas y/o Bienestarina Saborizada de conformidad con lo establecido en la cartilla 2 distribución, uso y cuidado de un alimento de alto valor nutricional" establecido por el ICBF. - Entregar un informe mensual sobre el movimiento de Bienestarina Más

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	y/o Bienestarina Saborizada donde se observen las cantidades recibidas, suministradas y el saldo. - Transportar la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada a los establecimientos educativos en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas según la legislación respectiva vigente los cuales deben contar con concepto sanitario favorable. - Promover el control social para el adecuado uso de la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada en los establecimientos educativos. - Tener en cuenta que la Bienestarina Mas y Bienestarina Saborizada a suministrar en el Programa de Alimentación Escolar - PAE están dirigidas a niños, niñas y adolescentes de 5 a 17 años y se establecen así: preparada en sitio: 10 gr niño día hábil y/o modalidad Industrializada 4 gr niño día hábil. Es menester señalar que el Programa de alimentación escolar PAE al ser un programa de permanencia educativa, se deberá proporcionar el suplemento alimentario a los estudiantes que superen el rango de edad antes referido. - La Bienestarina Mas y Bienestarina Saborizada deberá incluirse en cada uno de los ciclos de menú a partir del momento en que el ICBF, haga entrega de esta a los operadores del programa, informando claramente al Departamento acerca de su utilización. Además, la misma será entregada como un adicional sin que reemplace o disminuya las cantidades del ciclo de menú contratado. **56.** El contratista debe contar con mínimo una bodega de almacenamiento con la dotación mínima exigida en los lineamientos técnicos y estándares del MEN y la UApA y las normas higiénicas sanitarias exigidas en la Resolución No 2674 del 2013, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos, (puntaje general mayor a 85%), el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato. **57.** Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a la modalidad a suministrar: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretillas transportadoras, canastillas y estibas de material higiénico sanitario de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **58.** Acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal, donde conste que se encuentra implementado el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en su empresa, o en proceso de implementación. Con la firma de la certificación se entiende presentada bajo la gravedad de juramento. De igual

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	manera, la certificación debe contar con la firma o aval de una ARL o de persona que cuente con licencia en salud ocupacional aportando copia de la misma, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.4.6.1. del Decreto 1072 de 2015. **59.** El contratista se obliga a mantener las bodegas con los espacios adecuados que permitan la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos del programa de alimentación escolar PAE expedidos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) y Resolución 2674 de 2013. **60.** Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento. **61.** El contratista deberá cumplir en su integridad con los requerimientos técnicos establecidos en los lineamientos, los cuales son parte integral del presente documento. **62.** El contratista, se obliga a realizar cambios de las marcas de los productos entregados en el marco de la operación del programa cuando haya rechazo generalizado por parte de los usuarios o cuando el Instituto Departamental de Salud de Nariño (IDSN), el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA) o la supervisión del contrato reporten que el producto suministrado no cumple con las estándares mínimos de calidad e inocuidad de acuerdo a la normativa vigente colombiana, para lo cual deberá aportar la ficha técnica del producto a reemplazar que cumpla la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos "Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales". **63.** El contratista se compromete a contar con el personal y demás elementos necesarios para la entrega, distribución, manejo, y preparación de los alimentos, de acuerdo con la modalidad a suministrar. **64.** Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del contrato el nuevo personal a contratar debe cumplir los requisitos de talento humano exigidos en los presentes estudios previos y dicho cambio debe ser informado a la supervisión del contrato. **65.** Si por causas imputables al contratista se le presente algún tipo de enfermedad por alimentos - ETA suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genera la demanda por dicha causa. **66.** Implementar y cumplir con los planes y acciones de mejora derivados de las visitas efectuadas en los establecimientos educativo por la supervisión del contrato y de las quejas presentadas por la comunidad educativa (padres de familia, docentes, directivos docentes, estudiantes y comunidad en general), durante todas las etapas de ejecución del programa y en las diferentes modalidades de atención, con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por el MEN y la Unidad Administrativa de

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	Alimentación Escolar. **67.** Cumplir con las acciones establecidas en los planes de mejora en los términos estipulados por la supervisión del contrato y allegar soportes y evidencias del caso en el término máximo de ocho (8) días hábiles. El incumplimiento de la ejecución de los planes de mejora realizados por la supervisión del contrato será causal de incumplimiento del objeto contractual por parte del contratista. **Nota:** la entidad podrá especificar el tiempo para la subsanación de planes de mejora de acuerdo con la acción de mejora. **68.** El contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato al menos una (1) actividad educativa relacionada con la implementación de hábitos y estilos de vida saludables, en cada uno de los establecimientos educativos donde se ejecute el contrato. **69.** El contratista no podrá suscribir convenios o contratos con entidades territoriales no certificadas del departamento de Nariño para llevar a cabo el mismo o similar objeto contratado con recursos del Sistema General de Participaciones y que hagan parte de la destinación específica del PAE. **70.** En aquellos casos en los cuales durante la operación del programa el contratista evidencie que los establecimientos educativos no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar con el análisis técnico y/o diagnóstico, y el soporte respectivo esta situación a la supervisión del contrato para su evaluación y aprobación del cambio de modalidad, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones mínimas para la preparación de alimentos, de acuerdo a la normatividad sanitaria. **71.** En caso de que algún establecimiento educativo solicite el cambio de modalidad, es decir de preparada en sitio a industrializada o viceversa, EL CONTRATISTA, deberá apoyar la revisión técnica que permita emitir concepto y en todo caso acatar la decisión de la supervisión del contrato en los términos establecidos por la misma. **72.** Identificar y señalar cada una de las áreas dentro de la bodega de almacenamiento de alimentos y del servicio de alimentación, en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución – comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **73.** Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en los establecimientos educativos, con las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad, y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos. **74.** Disponer de los formatos, que soporten la ejecución del programa, diligenciados al momento de la supervisión del contrato, documentos que debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	teléfono – celular, correo electrónico y firma. **75.** Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información: Entidad territorial, Departamento, Municipio, Nombre de la Institución Educativa, Tipo de complemento, fecha de inicio, número de días de atención, número total de cupos asignados, número de contrato o convenio, numero de manipuladoras de alimentos, nombre o razón social del operador y canal de la atención de peticiones, quejas y reclamos al ciudadano. Lo anterior deberá ser reportado a la supervisión del contrato mediante el respectivo registro fotográfico de cada establecimiento educativo, en el primer informe de ejecución radicado y mantenerlos durante la vigencia del respectivo contrato. La entidad remitirá formato ficha técnica de información emitida por la UApA. **76.** Publicar en un lugar visible del comedor escolar, tanto en el sito de preparación de alimentos como en el sitio de servido de los mismos y parte externa del comedor escolar, los ciclos de menús establecidos en el contrato del operador. **77.** Reportar de manera inmediata por escrito a la entidad a través de la supervisión del contrato del contrato y al Rector de la respectiva Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio. **78.** Diligenciar adecuada y oportunamente la totalidad de los formatos establecidos por el MEN, UApA, la Secretaría de Educación Departamental a través de la supervisión del contrato para la ejecución del programa, documentos que deben contener como mínimo la siguiente información: establecimiento educativo y nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono – celular, correo electrónico de quien firma el formato. **79.** Gestionar con el establecimiento educativo y con las Entidades Territoriales no Certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con los parámetros y cantidades establecidos en Resolución No 0155 de 2026, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **80.** Cumplir con el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, el cual no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación, procedimientos del Plan de Saneamiento Básico, estandarización de Utensilios y porciones, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico, toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente y otros que a juicio de la supervisión del contrato deben ser incluidos acorde al buen funcionamiento del programa. **81.** Cumplir con el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalla todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describen las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	insumo, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Res. 5109 de 2005 y 810 de 2021 y sus modificaciones) y el seguimiento de los mismos. **82.** El operador se obliga a garantizar la vinculación laboral de las manipuladoras de alimentos en estricto cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2266 de 2025 y demás normas concordantes, dejando expresa constancia de que el valor total del contrato incluye la proyección integral del número de manipuladoras requeridas para la ejecución del Programa, así como los costos asociados a su vinculación laboral, prestaciones sociales y aportes al sistema de seguridad social. **OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LAS MODALIDADES PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA, ETAPA DE PLANEACIÓN** **1.** Disponer de los recursos suficientes para garantizar la prestación efectiva del servicio de alimentación escolar, de manera ininterrumpida durante la ejecución del contrato respectivo. **2.** El contratista debe garantizar el recurso humano necesario en cada establecimiento educativo y/o comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio por tal motivo. **3.** El operador debe socializar los alcances de su contrato y modelo de operación, con las autoridades indígenas y comunidades educativas definidas en el anexo 1 y que serán atendidos mediante el programa, dentro de los cinco (5) días, una vez suscrito el contrato. **4.** Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional –MEN y UApA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente. **5.** Garantizar que el personal dinamizador auxiliar de alimentos (dinamizadoras auxiliares de alimentos) se mantenga durante toda la vigencia del contrato, y ante la ausencia de este se propenda por el reemplazo inmediato, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio de alimentación escolar. **6.** Proveer alimentos concertados en el PAIP con las cantidades y frecuencias establecidas en el plan de compras, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por falta de estos. **7.** En caso de presentarse inundaciones o desastres naturales que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el CONTRATISTA para la operación del programa en las regiones afectadas, deberá acatar las directrices que el Departamento disponga para tales eventos y dichas

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	directrices serán propendiendo por la entrega de complemento alimentario de modo tal que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito de la supervisión del contrato del contrato dirigida al CONTRATISTA, en donde se indicará el sitio de entrega los complementos alimentarios, el costo, y la conformación de este; también se deberá exigir al CONTRATISTA la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito de la supervisión del contrato dirigida al CONTRATISTA. **8.** En el caso de presentarse inhibición de las clases académicas, es decir, que los estudiantes no puedan asistir a las aulas y que por tal motivo se afecta el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el CONTRATISTA para la operación del programa debe realizar el informe respectivo y remitir a la entidad con los soportes necesarios la situación que impida la ejecución de PAE. Por tanto, hasta se logre establecer las condiciones normales y evidentes de las actividades académicas, PAE debe suspenderse por escrito por parte de la supervisión el contrato a los beneficiarios afectados. **9.** El contratista debe garantizar que las personas encargadas de la administración, organización, y manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados médicos y de capacitación expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local durante la vigencia del contrato, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **10.** Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los beneficiarios, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **11.** Garantizar el cumplimiento del concepto higiénico sanitario favorable en todo el tiempo de la ejecución del contrato, para proveedores, bodegas, punto de distribución y comedores escolares. **12.** Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres y complementos, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas. Se deberá entregar evidencia mediante acta y material fotográfico de la jornada de limpieza con la firma de quienes intervinieron. **13.** Instalar en cada restaurante escolar letreros y/o mensajes alusivos a las

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en material lavable y resistente. **14.** Garantizar que las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos relacionados y los tipos de preparaciones de alimentos que se requieren sean acordes a la modalidad preparada en sitio. **15.** Las demás obligaciones consideradas para la modalidad preparada en sitio e industrializada que apliquen para las modalidades, según los Lineamientos Técnico-Administrativos. **OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y MODALIDAD INDUSTRIALIZADA: OPERACIÓN Y PROCESO.** **1.** Presentar las actas de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente del ente territorial, del 100% de los restaurantes escolares de cada uno de los establecimientos educativos donde realizará la prestación del servicio. La documentación será validada en el primer informe de ejecución presentado a la Entidad. **2.** Implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, en todas las etapas del programa de alimentación escolar y en las diferentes modalidades del complemento alimentario. **3.** El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato deberán cumplir con lo estipulado en la Res. 5109 de 2005, Res. 810 de 2021, Res. 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022 y las demás normas vigentes que complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. **4.** Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en la modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: - Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acores con las normas ambientales vigentes. - Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectados a cada beneficiario. - Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	5. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo con el plan de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento. Dichos recorridos deberán ejecutarse únicamente en días del calendario escolar para garantizar el acompañamiento de los miembros del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE de cada establecimiento educativo. La entrega de los alimentos e insumos deben ser acorde con los cupos atendidos. Reportar el plan de rutas cinco (5) días antes de iniciar el mes de atención PAE. **6.** Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos. **7.** Cumplir con los ciclos de menús para el complemento jornada mañana / jornada tarde, complemento almuerzo y modalidad industrializada con su respectivo análisis nutricional, guías de preparaciones y lista de intercambios de acuerdo con el plan alimentario indígena propio de los pueblos indígenas AWÁ UNIPA (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026). **8.** Garantizar que los alimentos que integran la modalidad industrializada se entreguen en adecuadas condiciones de calidad, inocuidad, en las diferentes etapas de conservación, distribución, transporte y almacenamiento a cada titular de derecho de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. **9.** La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de su consumo. **10.** La entrega del complemento en modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en el presente estudio previo y normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción. **11.** El contratista estará en la obligación de realizar la entrega a cada beneficiario de la modalidad industrializada por el día que no asista al establecimiento educativo, según el modelo de prestación del servicio educativo a ejecutar. **12.** Cumplir con el plan de capacitación del personal manipulador de alimentos en los términos y condiciones presentadas en la fase de planeación y alistamiento y reportar en los informes mensuales que correspondan los soportes del cumplimiento de este (acta, listados de asistencia por cada establecimiento educativo, registros fotográficos). **13.** Implementar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	equipos aprobado en la fase de alistamiento garantizando el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de acuerdo con el mismo. **14.** Cumplir con las condiciones de transporte, debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los alimentos, así como las condiciones sanitarias, guías de transporte según lo establecido en las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan. **15.** Reportar a la entidad contratante y a las entidades territoriales no certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con el literal o numeral 6.3 de la Resolución 18858 del 2018 del MEN y al anexo de calidad e inocuidad de la Resolución 0155 de 2026. **16.** El contratista debe contar con bodegas o punto de distribución para el manejo exclusivo de alimentos del programa, que deberán cumplir la normatividad sanitaria vigente. **17.** Contar con una carpeta física en bodega y en cada uno de los establecimientos educativos donde funcione el PAE que contenga, fichas técnicas, el acta de inspección con concepto higiénico sanitario favorable, soportes de cumplimiento del plan de saneamiento básico, soportes de protocolo de enfermedades transmitidas por alimentos, soportes de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, soportes del plan de capacitación al personal manipulador de alimentos y demás documentos que hagan parte del Programa de Alimentación Escolar aprobados en fase de alistamiento. **18.** Tener una carpeta en físico en cada establecimiento educativo por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la misma se incluirá el examen médico que acrediten al personal como apto en la manipulación de alimentos. **19.** Contar con una carpeta física en cada uno de los vehículos transportadores, y en la bodega reportada por el contratista que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente, el certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo) y mantenimiento de unidades de frío, de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Adicionalmente, deberá contar con la matrícula del vehículo, copia del SOAT vigente, copia de la licencia de conducción, certificado de revisión técnico-mecánica y de gases vigente y contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los datos de contacto de su propietario. **20.** Dotar, mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos e insumos utilizados para las labores de limpieza y

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

desinfección en cada establecimiento educativo donde funcione el PAE y/o comedores escolares, los mismos deben cumplir con las características de cantidad y calidad.

21. El contratista debe garantizar que cada comedor escolar tenga como mínimo los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. La Entidad de acuerdo con el histórico de atención y teniendo en cuenta las necesidades de los establecimientos educativos requiere las siguientes cantidades:

Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Modalidad preparada en sitio

PRODUCTO	De 1 a 150 Cupos	De 151 a 300 Cupos	De 300 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3
Cepillo largo cerdas duras	1	1	2
Cepillo de mano de cerdas duras	1	1	2
Recogedor de basura plástico	1	2	3
Balde plástico capacidad 12 lt	1	2	3
Esponja plástica para el lavado de ollas	1	2	3
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	1	2	3
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos		

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

con identificación del producto, inoloro	
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad. (Negra y verde). Debidamente identificadas, solo si el establecimiento educativo no cuenta con estas.
Toallas de papel absorbente	Suministrar la cantidad diaria suficiente para el desarrollo de actividades de manipulación asegurando de manera continua condiciones de higiene
Papel higiénico	Suministrar la cantidad diaria suficiente para el desarrollo de actividades de manipulación asegurando de manera continua condiciones de higiene a las dinamizadoras de alimentos.
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

Nota: ¿Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la supervisión del contrato podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

En todo caso el operador deberá realizar la dotación de implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes,etc) obligatoriamente una (1) vez durante la ejecución del contrato, la cual deberá ser entregada antes del primer día de inicio de operación.

NOTA: Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos (punto ecológico); enel evento que la sede no cuente con éste, hacer la dotación del mismo que cumpla con la Resolución 2184de 2019.

Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos si aplica.
Toallas de papel absorbente	Suministrar la cantidad diaria suficiente para el desarrollo de actividades de manipulación asegurando de manera continua condiciones de higiene, si aplica
Papel higiénico	Suministrar la cantidad diaria suficiente para el desarrollo de actividades de manipulación asegurando de manera continua condiciones de higiene a las dinamizadoras de alimentos. Si aplica
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar (Negra y verde), solo si el establecimiento educativo no cuente con estas.

NOTA: En todo caso el operador deberá realizar la dotación de implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes,etc) obligatoriamente una (1) vez durante la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: Garantizar durante todas las etapas del proceso la existencia de estos elementos y su reposición si fuese necesario.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	

PARÁGRAFO SEGUNDO: Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos sólidos (punto ecológico); en el evento que la sede no cuente con éste, que cumpla con la Resolución 2184 de 2019

22. El contratista debe garantizar la entrega por 20 días de atención y/o de manera proporcional a los cupos a atender de acuerdo a los días de atención, a cada unidad de servicio de los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en la modalidad ración preparada en sitio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo con lo establecido en los presentes estudios previos.

PARÁGRAFO PRIMERO: Se debe garantizar que los elementos de aseo a utilizar sean biodegradables y amigables con el medio ambiente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el evento que para la unidad de servicio no haya disponibilidad del servicio de recolección y transporte de residuos sólidos, entregar a la supervisión del contrato un plan de manejo de residuos sólidos - PGIRS elaborado por el contratista donde soporte dicho manejo y disposición final de los residuos producidos por el restaurante escolar, el cual deberá presentarse a la supervisión del contrato del plan de saneamiento básico.

23. Para implementos de aseo, es responsabilidad del contratista, garantizar que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma efectiva la prestación del servicio, en las cantidades señaladas en el presente proceso para la modalidad preparada en sitio.
24. Entregar el complemento alimentario jornada mañana/ jornada tarde y almuerzo en los gramajes establecidos en el análisis nutricional para los ciclos de menús, en la modalidad preparada en sitio e industrializada, de tal manera que el complemento alimentario que el contratista va a suministrar a los beneficiarios cumpla como mínimo con el porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes así: El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde y la modalidad industrializada debe aportar el 20%; el complemento alimentario almuerzo debe aportar el 30% de las recomendaciones diarios de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón.
25. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentren establecidos en el Plan Alimentario Indígena Propio, tipo de complemento y de acuerdo con el horario de consumo de los complementos alimentarios como se relaciona a continuación:

Tipo de complemento	Jornada Escolar	Horario

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

El

Complemento Alimentario jornada mañana	Mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento Alimentario jornada tarde	Tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Almuerzo	Jornada Única, zona rural dispersa o internado	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

contratista deberá cumplir con los horarios de consumo de los complementos alimentarios establecidos.

PARÁGRAFO 1: El complemento en modalidad industrializada es el alimento listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente. Por lo tanto, cada alimento se debe entregar en su empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón establecida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente. Esta modalidad se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable.

26. En caso de presentarse situaciones de emergencia y no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio con modalidad preparada en sitio, se atenderá con modalidad industrializada. Estas situaciones deberán ser declaradas por la autoridad competente y que afecten la prestación del servicio educativo menos de 10 días del calendario académico. Esta modalidad será aplicable en los siguientes casos:

a. Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.
b. Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en las sedes educativas

27. En caso de presentarse una emergencia que supere los 10 días de calendario académico se adoptara la entrega de componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia descrita en el presente documento

28. Estandarizar las porciones a los equivalentes en gramos (medidas caseras) establecidas en el Plan Alimentario Indígena Propio, de

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	acuerdo con los gramajes de para la modalidad preparada en sitio. **29.** El contratista deberá cumplir los ciclos de menús, lista de intercambio y análisis nutricional del complemento en modalidad industrializada concertados en el Plan Alimentario Indígena Propio. **30.** Cada alimento de la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón, que para las comunidades en el marco de la Resolución 188858 de 2018, se tuvo en cuenta las minutas patrón de la Resolución 29452 de 2017. **31.** Garantizar el almacenamiento transitorio de los alimentos del complemento en modalidad industrializada, cumpliendo con los estándares mínimos de calidad e inocuidad como se establece en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. **32.** El contratista, en los informes mensuales de ejecución debe entregar el registro de marcas, lotes y fechas de vencimiento de los productos entregados para la ejecución del programa del respectivo periodo, de acuerdo con los tipos y modalidad de atención del PAE, en los formatos que establezca la entidad. **33.** Realizar la entrega de víveres, elementos de aseo, elementos de protección personal, combustible y demás conforme a lo concertado y aprobado en el Plan de Remisiones suministros en días hábiles de acuerdo al plan de rutas directamente en cada establecimiento educativo, de acuerdo a los cupos asignados, en el formato establecido por la Secretaría de Educación y la UApA, en la cual se relacione obligatoriamente el nombre del establecimiento Educativo, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, correo electrónico, No de teléfono – celular, No de Cédula y firma; el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas (de calidad y cantidad) de alimentos. Dicho formato debe ser diligenciado en el mismo momento de la entrega y por cada vez que se realice la misma. **34.** Entregar a la supervisión del contrato, una certificación expedida por el Rector, Coordinador o la persona delegada del establecimiento educativo para PAE debidamente soportado donde conste que está a paz y salvo en la entrega en sitio de víveres, elementos de aseo, combustible a demanda, dotaciones, bonificación a manipuladoras de alimentos y demás suministros necesarios para el adecuado desarrollo del programa, así como también indicarse el número de complementos alimentarios suministrados, en los formatos establecidos por la SED Nariño. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	información: Establecimiento Educativo, Nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono – celular, correo electrónico, fecha de la entrega de cada elemento y firma original del docente, rector o coordinador de PAE. La misma será requisito para el pago mensual de la ejecución del contrato. El formato es suministrado por la SED. **35.** En el evento de faltantes de los alimentos o de alimentos en mal estado, o cuando los mismos no correspondan a las fichas técnicas aprobadas en la fase de alistamiento, se deberá realizar la reposición, devolución, o entregas faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento de acuerdo a lo planeado por el Plan Alimentario Indígena Propio y el horario del servido estipulado, para lo cual, el operador contará máximo con 24 horas para dicha reposición. Ante este hecho cada establecimiento educativo deberá reportar los faltantes o alimentos en mal estado en el formato de la remisión de alimentos, el operador debe estar presto para resolver las observaciones que se realicen en cada establecimiento educativo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la Secretaría de Educación y el UApA. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma de quien reciba los alimentos. **36.** Permitir que el Rector, Coordinador, docente encargado de PAE en el Establecimiento Educativo o integrante del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE que recibe los alimentos, registre por escrito sus observaciones en los formatos definidos por la UApA o la Secretaría de Educación Departamental, para la remisión o reposición de víveres por no cumplimiento de las características propias de los alimentos o faltantes. **37.** Reportar a la supervisión del contrato la reposición de alimentos o víveres a los que los establecimientos educativos que hayan realizado observaciones del estado de las características organolépticas y de inocuidad y/o alimentos faltantes de acuerdo a los ciclos de menú, en un tiempo no mayor a 24 horas posteriores al hecho. **38.** Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte del establecimiento educativo o supervisión del contrato, o el personal manipulador de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediata, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por dicho motivo. **39.** Atender las visitas en los comedores escolares, bodegas, sedes

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	administrativas, así como las solicitudes del MEN, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) y la entidad territorial y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar. **40.** Efectuar seguimiento en el registro de complementos entregados y beneficiarios atendidos, por cada Establecimiento Educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago. **41.** Efectuar seguimiento en el registro de los complementos entregados y beneficiarios atendidos, por cada Establecimiento Educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago. **42.** El contratista debe garantizar que los alimentos que integran los complementos tanto en modalidad preparada en sitio, como industrializada, cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. **43.** Para el caso de los complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada no servidas diariamente en el marco de la operación del Programa por la ausencia de beneficiarios registrados en SIMAT, el contratista debe redistribuirlas entre los beneficiarios asistentes. **44.** Cumplir con la entrega de los insumos necesarios para realizar la preparación de los alimentos y desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en los comedores escolares para garantizar el cumplimiento de las prácticas higiénicas exigidas, por parte del personal manipulador de alimentos. **45.** El contratista, deberá garantizar la entrega de alimentos en cada establecimiento educativo, para ello deberá contar con una balanza que cumpla con especificaciones de capacidad, sensibilidad y calibración para el pesaje de los mismos como requisito para la verificación por parte del establecimiento educativo, el operador y representantes del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE. **46.** Efectuar seguimiento y registro de los complementos diarios entregados y beneficiarios atendidos por cada establecimiento educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante, como soporte de pago. **47.** El combustible deberá suministrarse a demanda. En cada establecimiento educativo debe haber una reserva de combustible sellada del mismo tamaño y capacidad de la primera entrega, la cual será parte de la verificación en la visita de la supervisión del contrato en terreno. **48.** Realizar cambios de menús solo en los siguientes casos: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios aprobada por cada pueblo indígena. El contratista deberá solicitar por escrito mínimo con cinco (5) días de anticipación, la

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	aprobación por escrito del intercambio por las autoridades indígenas y la supervisión del contrato, e informar y dejar copia de dicha aprobación en el establecimiento educativo donde se aplicaría el cambio. **49.** Registrar las actividades del Plan de Saneamiento Básico, de acuerdo con los programas ofrecidos, los cuales deberán reposar en las carpetas de cada uno de los establecimientos educativos, el formato se entregará por parte de la entidad. **50.** Registrar las actividades del protocolo de enfermedades transmitidas por alimentos, de acuerdo con los programas ofrecidos, los cuales deberán reposar en las carpetas de cada uno de los establecimientos educativos según lo establecido en el anexo 5. Calidad e inocuidad en el PAE de la resolución 003 de 2026 modificada por la resolución 0155 de 2026 **51.** Entregar a cada establecimiento educativo para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al Plan de Saneamiento Básico, el formato será entregado por parte de la SED. Se deberá demostrar la entrega con firma de recibido por cada establecimiento educativo en el que conste esta recepción y contenga como mínimo: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma de quien recibe. **52.** Cumplir con los compromisos relacionados con las compras locales, de acuerdo a lo establecido en los presentes estudios previos y según lo estipulado en la Ley 2046 de 2020. **53.** Llevar el registro de las temperaturas de almacenamiento de alimentos, en refrigeración y congelación, preparación, servido y distribución en cada establecimiento educativo, según los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApA. **54.** En el caso que, el establecimiento educativo no cuente con equipo para la toma de temperatura en frio y caliente (termómetro), el operador mediane el coordinador municipal debe realizar de forma aleatoria la toma de temperatura en cada establecimiento educativo durante mínimo cinco (5) días del mes de atención, llevando el registro en los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApA. Posteriormente, se debe presentar dichos formatos en el informe de pago para la validación de la supervisión. **55.** Garantizar que el personal ajeno al comedor escolar ingrese con la debida dotación como tapabocas, gorro y bata. **56.** Realizar un plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico de manera mensual en el complemento con modalidad preparada en sitio e industrializada a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el MSPS y demás normas que la sustituyen, adicionen o modifiquen, en donde se especifique como mínimo: el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Es necesario que como mínimo se reporte mensualmente el

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

análisis de dos (2) alimentos con sus respectivos resultados.

ANALISIS MICROBIOLOGICOS Y FISICOQUIMICOS GENERALES

MODALIDAD	***ALIMENTO***	***DESCRIPCIÓN***	***PERIODICIDAD***
Alimentos modalidad MI	*Leche pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, lecha saborizada*	*Almacenado o ensamblado*	*Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.*
	Queso fresco	*Almacenado y ensamblado*	*Mensual, en el caso de existir diferentes proveedores se debe garantizar el muestreo intercalado y no repetirel mismo producto de manera consecutiva.*
	Cereales (galleta, ponqués)	*Almacenado o ensamblado*	*Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.*
	Dulces y postres	*Almacenado o ens*	*Mensual, se debe tomarla muestra intercalando productos y no repetir el mismo*

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

		amblado	*producto de manera consecutiva.*
Materia Primas/Producto terminado Modalidad MPS	*Lácteos y otros derivados lácteos, postres lácteos*	*Almacenado-Preparado*	*Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.*
	Huevo	*Almacenado-Preparado*	
	Carnes y derivados scárnicos	*Almacenado-Preparado*	
	Quesos	*Almacenado-Preparado*	
	Dulces y postres	*Almacenado o ensamblado*	
	Producto de panadería con y sin relleno	*Almacenado – manipulado*	
	Agua Potable (Res. 2115 de 2007)	*Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.*	*La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma.*
			Monitoreo de cloro residual "In situ" por comedor

ANALISIS ESPECIFICOS

DESCRIPCION	***ANALISIS***	***FRECUENCIA MÍNIMA***
Productos UHT	*Almacenado - Preparado*	*Anual todos los productos*
Quesos	*Salmonella Sp., – Listeria monocytogenes*	*Semestral*
Alimentos que	*Aflatoxinas*	*Anual*

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

contengan maní		
Huevo en Cáscara	*Salmonella Sp.*	*Trimestral*
Arepas	*BacillusCereus*	*Trimestral*

Parágrafo: Los análisis microbiológicos y fisicoquímicos deben haber sido solicitados por el operador al laboratorio que preste el servicio y corresponden a muestras aleatorias de los distintos comedores escolares. Los análisis aportados por el proveedor serán anexos mas no soportarán el cumplimiento de la obligación.

Nota: El plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico debe incluir y cumplir con los numerales 4, 4.1, 4.2 Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico., del anexo técnico Calidad e inocuidad de la Resolución 003 de 2026 modificada por la resolución 0155 de 2026.

57. En caso en que los análisis de los resultados entregados a la supervisión se evidencie presencia de microorganismos patógenos realizar nueva toma de muestreo microbiológico, fisicoquímico o bromatológico que permita verificar la solución efectiva del hallazgo, máximo al mes de realizado la primera toma, e informar dentro de los 5 días hábiles siguientes de ocurrencia de hecho a la supervisión del contrato**.**

58. Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas de los Comités dinamizadores Municipales y/o Escolares de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, por los diferentes medios tales como: correo electrónico, SAC entre otros.

59. Reportar de forma anticipada en los casos que sea posible la no operatividad del programa.

60. Las demás obligaciones consideradas para el complemento en modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada, según los Lineamientos Técnico Administrativos y sus anexos.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA LA FASE DE ALISTAMIENTO

Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista antes del inicio de la operación, las cuales deberán entregarse para la suscripción del contrato. dentro de la cual deberá realizar las siguientes actividades: Consolidar y Presentar para aprobación de la supervisión del contrato lo siguiente:

1. Disponer de los recursos suficientes para garantizar la prestación efectiva del servicio de alimentación escolar, de manera ininterrumpida durante la ejecución del servicio respectivo

2. El contratista debe garantizar el recurso humano necesario en cada establecimiento educativo y/o comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su compra,

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	alistamiento, despacho, transporte, entrega, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio por tal motivo. **3.** Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa en las condiciones del servicio, las señaladas por la UApA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente **4.** Elaborar y presentar el plan de compras, con base en los ciclos de menús y el análisis nutricional concertados y aprobados por los pueblos indígenas, el cual es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado para el primer mes con el objetivo de implementar el Plan Alimentario Indígena Propio. Este plan de compras deberá determinar lo que se necesita, cuánto se necesita, cuándo se necesita, los recursos requeridos y las fuentes de donde se obtendrán los recursos. Mensualmente se deberá presentar el plan de compras previo a la entrega de alimentos. **5.** Elaborar y presentar un plan de calibración de equipos e instrumentos de medición, este programa debe tener como mínimo: • Objetivos de programa • Listado y descripción de los instrumentos sujetos a calibración. • Cronograma del plan de calibración. • Responsables de la ejecución. • Formatos y registros de verificación de la calibración. **6.** Elaborar y presentar el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalle todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Res. 5109 de 2005, Res. 810 de 2021, Res. 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022) y el seguimiento de los mismos. **7.** Elaborar y presentar un Plan de Saneamiento Básico de la bodega y cada comedor escolar de los establecimientos educativos, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas: a) Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto almacenamiento de que se trate. Debe tener por escrito:

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	• Objetivos. • Alcance • Responsable • Definiciones • Procedimiento de limpieza y desinfección: área- equipo, método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsabilidades y seguimiento y medidas correctivas • Tanque de almacenamiento de agua potable: método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsable, seguimiento y medidas correctivas. • Productos químicos, agentes y/o sustancias que se utilicen, indicando la preparación de las soluciones, concentraciones, formas de uso, tipo de aplicación y tiempos de contacto. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar • Los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades. • Monitoreo y verificación: medidas preventivas y correctivas. b) Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. Con un contenido mínimo de: • Objetivos • Alcance • Responsable • Definiciones • Tipos y clasificación de residuos • Procedimientos de separación de la fuente, almacenamiento y disposición final. • Manejo en el sitio de generación: actividad, frecuencia, responsable, monitoreo, verificación y acciones correctivas y preventivas. **Parágrafo:** En el evento que para el establecimiento educativo no haya disponibilidad del servicio de recolección y transporte de residuos sólidos, entregar a la supervisión del contrato certificación en tal sentido expedida por la autoridad competente del respectivo Municipio junto con un plan de manejo de residuos sólidos elaborado por el contratista donde soporte dicho manejo y disposición final de los residuos producidos por el restaurante escolar. c) Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	de orden preventivo. En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas. Para el caso de los comedores escolares, la obligación del contratista será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto. Este programa debe contener con mínimo: • Objetivo • Alcance • Responsable • Definiciones • Caracterización de plagas por áreas • Procedimientos. • Método de control (fisco y/o químico): periodicidad y método de aplicación • Productos o sustancias químicos con su respectiva ficha técnica • Inspección y seguimiento d) Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, que contenga como mínimo: • Objetivos. • Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las instituciones y centros educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado). • Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad • Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación • Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento • Prácticas de ahorro y cuidado del agua • Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, daños en redes de suministro, suspensión del servicio o emergencias específicas NOTA: El Plan de saneamiento debe tener aplicabilidad y estar ajustado a las necesidades, características y entorno de cada establecimiento educativo, bodega de almacenamiento y/o comedor escolar, el documento debe estar

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	impreso y a disposición de la autoridad sanitaria, así como de la supervisión del contrato del Programa en cada uno de los puntos donde opere, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y soporte de estas actividades. **8.** Elaborar y presentar documento donde especifique la metodología con los implementos y recursos necesarios para la entrega de modalidad industrializada, teniendo en cuenta la calidad e inocuidad en las etapas de distribución, transporte y almacenamiento de los alimentos que integran dicha modalidad. **9.** Elaborar y presentar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a las bodegas y unidades de servicio (restaurantes escolares) y debe contener como mínimo los siguientes aspectos: • Introducción • Objetivos • Alcance • Responsable • Medidas preventivas • Medidas correctivas • Cronograma • Formatos de monitoreo y control • Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes **10.** Elaborar y presentar el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos o auxiliar dinamizador de alimentos desde el momento de su vinculación, dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar como mínimo los siguientes temas: • Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados; • Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación; • Procedimientos del Plan de Saneamiento Básico; • Estandarización de Utensilios y porciones; • Minuta patrón, ciclos de menús, análisis químicos; • Toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente. El plan de capacitación debe contener como mínimo: • Metodología; • Duración; • Profesional que dicte la actualización; • Cronograma. Una de estas capacitaciones deberá realizarse antes del inicio de la operación, durante la fase de alistamiento del programa. Por tanto, el contratista será responsable por los actos y omisiones en que incurra el personal manipulador que afecte la operación del Programa de Alimentación Escolar. El plan de

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	capacitación se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674-2013) **11.** Elaborar y presentar el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETA o brote alimentario dentro del programa de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y al manual de ETA´s emitido por la UApA. en la resolución 0155 de 2026 o demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **12.** Presentar el plan de rutas, periodicidad y días de entrega (modelo operativo) de vivieres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar de los establecimientos educativos en los días estipulados en el plan de remisiones del PAE que operen bajo la modalidad preparada en sitio; y lo que aplique en la modalidad industrializada, así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando los establecimientos educativos que se atenderán bajo la modalidad establecida, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas. Dicho plan deberá ejecutarse únicamente en días hábiles para garantizar el acompañamiento de los miembros del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE de cada establecimiento educativo. Nota: realizar el plan en el formato suministrado por la SED **13.** Elaborar un plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico como parte de su sistema de calidad, verificando las condiciones de operación desde las materias primas hasta el complemento alimentario suministrado, el cual será presentado dentro de la planeación cómo requisito contractual sustentable técnicamente en su periodicidad, modalidades de atención y cantidad de muestras. Se debe tomar como referencia la resolución 003 de 2026 y su modificación a la resolución 0155 de 2026 en su anexo calidad e inocuidad, en sus numerales 4, 4.1, 4.2 **14.** Presentar las hojas de vida del equipo de trabajo (Coordinador Operativo, Nutricionista, Ingeniero de Alimentos, profesional en Derecho, Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas, profesional en Ciencias Económicas o Afines, Coordinadores Municipales y Manipuladoras dinamizadoras auxiliares de alimentos de acuerdo al número de estudiantes establecido en los presentes estudios previos. Adjuntar las hojas de vida del personal requerido en formato función pública, fotocopia de la cédula, certificados laborales, donde especifique objeto, funciones, fecha de inicio, fecha de finalización, firma del jefe inmediato, adicionalmente presentar tarjeta profesional (si aplica), expedida por la entidad competente, diplomas de estudio, antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales, Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas, Inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019), Registro de Deudores Alimentarios Morosos- REDAM, cada antecedente con fecha de expedición no mayor a tres meses. Además, se debe adjuntar el certificado en formación en buenas prácticas de manufactura

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	con mínimo 10 horas anuales de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, con fecha de expedición de certificado no mayor a un año (Cuando aplique) y demás soportes para acreditar la suficiente formación académica y experiencia mínima solicitada. **Coordinador operativo:** El coordinador deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética, ingeniero de alimentos, ingeniería industrial, administración de empresas o profesiones afines, profesional en ciencias económicas o afines, profesional en ciencias sociales o humanas. Experiencia general: No menor a dos (02) años contados hasta la presentación de documentos; Experiencia Específica: No menor a un (01) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional o inscripción en el COPNIA y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales **Nutricionista Dietista:** Con tarjeta profesional vigente y experiencia general: no menor a un (01) año; Experiencia Específica: No menor a un (01) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales. **Ingeniero de Alimentos y/o agroindustrial:** Con tarjeta profesional vigente, con experiencia general: no menor a un (01) años contados hasta la presentación de documentos. Experiencia Específica: No menor a un (01) años contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional o inscripción en el COPNIA y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales **Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas:** con tarjeta profesional vigente. Experiencia: Mínimo un (1) año de experiencia profesional, contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional hasta la fecha de presentación de la manifestación de interés. Específica: Mínimo un (1) año de experiencia en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos, contada desde la fecha de expedición de la matrícula profesional. **Profesional en Derecho:** Con tarjeta profesional vigente y experiencia general no menor a un (1) año contado hasta la presentación de documentos. Experiencia Específica: No menor a un (1) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales. **Profesional en Ciencias Económicas o afines:** Con tarjeta profesional vigente y experiencia general no menor a un (1) año contado hasta la presentación de documentos. Experiencia Específica: No menor a un (1) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales. **Coordinadores municipales:** Uno por cada municipio a atender, para que verifiquen que los proveedores entreguen en los establecimientos educativos los alimentos contratados, que las manipuladoras cumplan con sus obligaciones, la asistencia de los estudiantes a los establecimientos educativos y compilación de

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	información base, para los informes de ejecución. En otras palabras, debe garantizar la adecuada implementación del programa de alimentación escolar en cada establecimiento educativo del municipio. Debe tener una experiencia mínima de un (01) año en participación de contratos similares al que se pretende celebrar, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales, nivel de escolaridad bachiller y contar con certificado en formación en buenas prácticas de manufactura con mínimo 10 horas anuales de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, con fecha de expedición de certificado no mayor a un año. **Manipuladoras de alimentos o dinamizadores auxiliares de alimentos:** *Presentar la relación de dinamizadoras de alimentos por establecimiento educativo y municipio, soportadas con las hojas de vida en formato función pública y anexos de acuerdo a los cupos establecidos en los presentes estudios previos, cédula, certificado médico de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, y por el Ministerio de Salud y Protección Social en la cual conste la aptitud para manipular alimentos expedido en la presente vigencia. Certificado de asistencia a curso y/o capacitación de manipulación de alimentos expedido en la presente vigencia, carnet de salud y exámenes complementarios, según lo dispuesto en el presente contrato y en la normatividad sanitaria vigente, expedidos en la presente vigencia. Experiencia comprobada mínima de tres (03) meses en la preparación de alimentos* **NOTA**: la relación también debe contener como mínimo la siguiente información de las manipuladoras: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, numero de cupos atender, número de teléfono – celular, correo electrónico; en los formatos establecidos por la Secretaria de Departamental, y entregar copia del documento que soporte la vinculación del personal bajo la modalidad elegida por el contratista o según lo estipulado en los presentes estudios previos. **15.** Entregar evidencia de la vinculación laboral o civil del operador con el equipo de trabajo aprobado. **16.** Entregar la totalidad de fichas técnicas de alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde, almuerzo, modalidad industrializada y de los alimentos que conforman la estrategia de residencias escolares, las cuales deben contar con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria, que soportan la calidad de los alimentos que componen los complementos alimentarios de la modalidad, además se debe incluir acta de inspección sanitaria con concepto favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra o almacenamiento de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Conforme a la circular INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos “Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales". Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente y deberán cumplir el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Adicionalmente, deberá entregar a la supervisión del contrato del Programa, los análisis de liberación de los alimentos de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la Resolución 719 de 2015 y Resolución 003 de 2026 y su modificación en la resolución 0155 de 2026 en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. **17.** Presentar el acta de inspección sanitaria expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses y concepto higiénico sanitario favorable de la o las bodegas de almacenamiento o punto de distribución de los alimentos. **18.** Realizar y entregar un inventario de equipos y utensilios utilizados en el comedor escolar de cada Establecimiento Educativo, en el formato establecido por la Secretaria de Educación Departamental, avalado con la firma del el rector o su delegado y el responsable o delegado del contratista, el cual debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, No de Cédula, teléfono – celular, correo electrónico y firma. **19.** Dotar la(s) bodega(s) mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipos de refrigeración y congelación, balanza, grameras, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan. Adicionalmente el contratista debe entregar un inventario de todos los equipos antes mencionados y los que considere necesarios disponer en la bodega para su correcta ejecución de PAE. **20.** Presentar la relación de bodegas a la supervisión, para el efecto, deberá presentar los siguientes documentos: • Contrato de arrendamiento o carta de compromiso de disponibilidad, u otra figura jurídica de permiso de uso permitida por la legislación colombiana; • Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses, con concepto favorable, la cual deberá mantenerse durante todo el plazo de la presentación del servicio objeto del contrato y conforme a la Resolución No. 2674 de 2013. **21.** El contratista en el marco de la operación debe garantizar que los vehículos

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	destinados para el transporte sean exclusivos para el transporte de los alimentos y a su vez el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2019055962 de 2019, Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte y las demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan, por lo cual e contratista deberá presentar los requisitos que serán susceptibles de inspección y supervisión y cuando el supervisor del contrato lo considere pertinente, para ello deberá anexar: • Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente con concepto higiénico sanitario favorable con fecha de expedición no superior a seis (6) meses. • Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo); • Matrícula del vehículo; • Copia del SOAT vigente; • Copia de la licencia de conducción; • Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente; Si los vehículos no son de propiedad del contratista, deberá allegar el contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados y con los datos de contacto de su propietario **22.** Elaborar y presentar documento de estandarización de recetas y porciones, donde se incluya la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o su equivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones; describe detalladamente los pasos, tipo de equipos y utensilios, temperatura y tiempos de la preparación, garantizando que una determinada preparación se elabore siempre de la misma manera, evita el desperdicio de ingredientes y permite que cualquier persona pueda prepararla adecuadamente si sigue las instrucciones de la receta. El documento de estandarización de recetas y porciones deberá contener como mínimo: • Introducción • Objetivo • Normativa • Definiciones • Metodología • Responsables • Formatos de monitoreo y control • Cronograma • Formato de gramaje de la lista de alimentos (análisis nutricional) según frecuencia establecida de entrega con firma de recibido conforme o no conforme por dinamizador de alimentos. **NOTA.** En el evento que lo presentado no cumpla u omita alguno de los ítems, se le otorgará al contratista el término perentorio de cinco (5) días hábiles para

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	su corrección, de persistir errores u omitir la entrega de las correcciones se realizará reunión con la supervisión del contrato dentro de los tres días siguientes donde se definirá las acciones a implementar de conformidad con la ley y el contrato. Una vez se certifique el cumplimiento de la fase de alistamiento, la supervisión del contrato emitirá orden de inicio de operación previo cumplimiento de los requisitos de fase de alistamiento, caso contrario no será posible el reconocimiento económico de lo ejecutado sin la autorización respectiva. **NOTA.** En el caso que el contratista no disponga de la totalidad de certificados médicos de las dinamizadoras auxiliares de alimentos e inventario de equipos y utensilios de cada comedor escolar donde pretenda operar, se debe solicitar con la debida justificación un periodo máximo a ocho (08) días para presentar la documentación en su totalidad.
2.10 Obligaciones generales del Contratista:	**1.** Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados. **2.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato. **3.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato. **4.** Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa. **5.** Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. **6.** Utilizar la imagen institucional del Departamento de Nariño, Secretaría de Educación Departamental, MEN, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y Nación en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio para lo cual la Entidad remitirá una vez legalizado los logos institucionales **7.** Dar respuesta oportuna, verificable, de fondo y dentro de los tiempos legales establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por los entes de control, la entidad, el MEN, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y demás actores que participan en el marco de la operación del Programa. **8.** Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión del contrato para el buen desarrollo del Programa de Alimentación Escolar. **9.** Mantener comunicación permanente con la Secretaría de Educación Departamental. **10.** Informar a la supervisión a la menor brevedad posible las anomalías,

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas **11.** Garantizar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, consagrados en el artículo 44 y 67 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en la Ley 1098 de 2006 y demás normas vigentes. **12.** Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil. **13.** Cumplir las disposiciones contenidas en el Manual de Contratación de la Entidad. **14.** Cumplir con las políticas de seguridad, los procedimientos para el manejo de la información, uso de la información y distribución de la información de conformidad con el derecho fundamental del Habeas Data establecido en el artículo 15 de la Constitución Política de Colombia y en la Ley 1098 de 2006 y demás normas vigentes. **15.** Promover y apoyar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación y/o Ministerio de Educación Nacional. **16.** Presentar al día siguiente de la firma del contrato, los documentos necesarios para su legalización y ejecución. **17.** El contratista deberá contar con una sede, sea agencia, sucursal, local comercial, establecimiento de comercio, entre otros, en el Departamento de Nariño, para la ejecución del programa. **18.** Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con el alcance previsto en los documentos del proceso. **19.** Cumplir en forma eficiente y oportuna las obligaciones que se generen por la naturaleza del contrato, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno con el Departamento. **20.** Cumplir con los pagos correspondientes al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), según corresponda, de conformidad por lo establecido por la normatividad vigente, y presentar certificación suscrita por el contador o revisor fiscal donde conste estar a paz y salvo en el cumplimiento de dichas obligaciones. **21.** El contratista se obliga a la implementación de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de conformidad con la Resolución 312 de 2019 y Decreto 1072 de 2015. **22.** Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual **23.** Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
2.11 Obligaciones del Departamento:	Antes de cualquier modificación unilateral por parte de la entidad se deben agotar todos los instrumentos y mecanismos que le permitan una solución de común acuerdo. En todas las etapas del proceso de contratación se garantizará el cumplimiento de los principios de la contratación pública, contenidos en la Constitución Política de Colombia y en la Ley, en especial los contenidos en el Decreto 019 de 2012. **1.** Entregar al CONTRATISTA la información y documentación que requiera, para el adecuado desarrollo y cumplimiento del contrato. **2.** Impartir al CONTRATISTA directrices y orientaciones para el desempeño de las actividades propias del objeto contractual. **3.** Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual, así como velar por el cumplimiento del mismo, a través de la supervisión del contrato. **4.** Realizar el pago al CONTRATISTA en la forma y condiciones pactadas y señaladas en la cláusula cuarta del contrato. **5.** El departamento de Nariño deberá entregar la lista de estudiantes oficiales registrados en SIMAT, sin embargo, el operador debe tener en cuenta la circular 014 de 2020 que tiene como asunto el Reporte de los Estudiantes que van a consumir efectivamente el Programa de Alimentación Escolar efectivamente **6.** El departamento de Nariño deberá facilitar el listado de docentes y/o directivos en cada uno de establecimientos educativos.
2.12 Supervisión y control y Control:	Por disposición del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 la supervisión implica el seguimiento, técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista. El Departamento de Nariño realizará la supervisión al contrato que se llegue a celebrar como resultado del proceso, a través **del Subsecretario(a) de Planeación y Cobertura de la Secretaría de Educación Departamental y el o (la) profesional de permanencia de la subsecretaria de Planeación y Cobertura Grado 04** quienes vigilarán y supervisará la ejecución del mismo, conforme a las disposiciones del ordinal 1º del artículo 4º, y ordinal 11 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993 y de los artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011.
2.13 Principales obligaciones de la supervisión	Vigilar que la ejecución del contrato se realice de conformidad con el PAIP de los Pueblos AWÁ UNIPA. 1. Ejercer control y vigilancia al contrato suscrito para la prestación del servicio de alimentación escolar en cada uno de los siguientes aspectos: técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico, a través de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos del complemento alimentario JM/JT, almuerzo y modalidad industrializada que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas registrados en el sistema de matrícula- SIMAT cómo estudiantes oficiales de los establecimientos educativos que

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	atienden población educativa mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena de los pueblos AWÁ UNIPA. 2. Solicitar y exigir informes, aclaraciones y explicaciones al contratista, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas verificar la adecuada ejecución del contrato. 3. Impartir instrucciones y hacer recomendaciones encaminadas a la correcta ejecución del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta las cuales deberán ser de manera formal y por escrito. 4. Apoyar el logro de los objetivos contractuales al contrato suscrito para la operación de PAE. 5. Impartir instrucciones y hacer recomendaciones de manera formal y por escrito encaminadas a la correcta ejecución del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta, en el contrato suscrito en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. 6. Velar por el cumplimiento del contrato y sus obligaciones en términos de plazos, calidades, cantidades y condiciones establecidas en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. Además de la adecuada ejecución de los recursos del contrato. 7. Mantener en contacto a las partes del contrato. 8. Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución. 9. Llevar a cabo las labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen como a causa de la ejecución del contrato. 10. Aprobar o rechazar por escrito, de forma oportuna o motivada la entrega de los bienes o servicios, cuando estos no ajustan a lo requerido en el contrato, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas o contratadas teniendo como base el contrato y la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. 11. Revisar que el objeto del contrato se haya cumplido en su totalidad y suscribir el acta definitiva de recibido de satisfacción del objeto contractual y sus obligaciones. 12. Informar a la Entidad los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad desarrolle las actividades correspondientes. 13. Informar a la entidad cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad desarrolle las actividades correspondientes. 14. Exigir y verificar que los bienes y servicios adquiridos cumplan con las exigencias de las normas técnicas obligatorias y los lineamientos

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	técnicos administrativos establecidos en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. 15. Remitir al Departamento Administrativo de Contratación (DAC) del Departamento de Nariño, los informes de Supervisión en original para que se incorporen a la carpeta contractual y toda la documentación soporte de la etapa de ejecución contractual. 16. Vigilar que la ejecución del contrato se cumpla hasta la concurrencia del valor del mismo. 17. Realizar y presentar mensualmente a la Entidad contratante en medio físico los informes sobre el avance de la ejecución técnica, administrativa, financiera y jurídica del PAE y los que soliciten los organismos de control en los términos establecidos por la entidad u organismo. 18. Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social integral, pagos parafiscales durante la ejecución del contrato. 19. Aprobar la existencia de las condiciones técnicas, financieras y jurídicas para iniciar la ejecución del contrato establecidas en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. 20. Garantizar que el contratista suministre y mantenga el profesional o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas inicialmente y exigir su remplazo en condiciones equivalentes cuando fuese necesario. 21. Estudiar y decidir los requerimientos de carácter técnico, financiero y jurídico que no impliquen modificaciones o sobrecostos al contrato. 22. Solicitar a la Entidad las modificaciones o ajustes que requiera el contrato. 23. Solicitar que la Entidad haga efectivas las garantías del contrato cuando haya lugar a ello, y suministrarle la justificación y documentación correspondientes. 24. Exigir y verificar que los bienes y servicios adquiridos cumplan con las exigencias de las normas técnicas obligatorias y los lineamientos técnicos administrativos establecidos en la Resolución 18858 de 2018y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. 25. Revisar y presentar los informes y documentos necesarios para que el ordenador del gasto efectué los pagos a que haya lugar: **No se reconocerá pago al contratista en los siguientes casos: a).** Por sobrecupos: complementos entregados y no contratadas de acuerdo a SIMAT; **b).** No entrega efectiva de los complementos, es decir, no entrega de la totalidad de alimentos que componen el complemento o entrega de complementos en gramajes inferiores establecidos en el PAIP, correspondiente al ciclo de menú concertado para la comunidad indígena respectiva. – modalidad preparada en sitio (complemento JM/JT, complemento almuerzo), modalidad industrializada; **c).** Días no atendidos; **d).** Entregar de complementos en gramajes inferiores establecidos en el PAIP, correspondiente al ciclo de menú concertado

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	para la comunidad indígena respectiva. **e).** Entregar de complementos en calidades y cantidades inferiores a las estipuladas y concertadas en el PAIP. **f).** Entrega de alimentos no aprobados por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la modalidad preparada en sitio (complemento JM/JT, complemento almuerzo), modalidad industrializada. **g)** Mas de DOS (2) requerimientos en un mes de un mismo establecimiento educativo en lo que confiere a falta de entrega de bienes y servicios de PAE. 26. Informar y remitir al secretario de Educación el acta de inicio del contrato (cuando se requiera) al día siguiente hábil a la fecha de su expedición, para la respectiva publicación en la plataforma SECOP II 27. Informar y remitir al secretario de Educación con una antelación de cinco (5) días hábiles, a la fecha prevista para la suscripción, las actas de suspensión, reinicio y cesión del contrato si a ello hubiera lugar, para que se proceda a la respectiva verificación, registro y publicación efectiva en la plataforma SECOP II 28. Solicitar y remitir con una antelación de cinco (5) días hábiles, a la fecha prevista para la suscripción, la solicitud de adición, modificación o terminación anticipada del contrato siempre y cuando tales hechos estén plenamente justificados, al Secretario de Educación para la respectiva verificación, registro y publicación efectiva en la plataforma SECOP II 29. Publicar a través de la plataforma SECOP II todos los informes de supervisión emitidos durante la ejecución del contrato y los respectivos certificados de cumplimiento parcial y final dentro de los tres (3) días siguientes a su expedición. 30. Documentar los pagos y ajustes que se hagan al contrato y controlar el balance presupuestal del contrato para efecto de pagos y de liquidación del mismo. 31. Vigilar la entrega de los anticipos pactados al contratista, y la adecuada amortización del mismo, en los términos de la ley y del contrato. 32. El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos alimentarios efectivamente suministrados, entregados y recibidos durante el periodo. **PARÁGRAFO 1º.-** El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos alimentarios y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato. **PARÁGRAFO 2º.-** EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original. **PARÁGRAFO 3º.-** En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	33. Velar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuenten con autorización y se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente. 34. Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le correspondan para efectuarla. 35. Elaborar y suscribir el acta de liquidación del contrato, si hubiere lugar. 36. Elaborar el proyecto de acta de liquidación del contrato dentro de los plazos establecidos para tal efecto, junto con todos los demás documentos requeridos para adelantar el trámite de liquidación. 37. Asegurar que las garantías se encuentren vigentes por el termino previsto en el contrato, de ahí la importancia de comunicar a las compañías aseguradoras las suspensiones y reinicios de los contratos. 38. Las comunicaciones que con ocasión a la ejecución del contrato se realicen con el contratista, se harán por escrito y se dejará constancia de ello en el expediente del contrato, aun si aquella se realiza por medios electrónicos. 39. Entregar al contratista los documentos y formatos necesarios para la implementación del Programa de Alimentación Escolar conforme a la Resolución 18858 de 2018 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos- Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar- PAE para Pueblos Indígenas, tales como: a). Lista de chequeo del informe de ejecución; b). Remisión de entrega de víveres en el establecimiento educativo complemento JM/JT, complemento almuerzo y modalidad industrializada; c). Formato de registro y control diario de asistencia; d). Formato reposición de faltantes-modalidad industrializada; e). Formato reposición de faltantes-preparada en sitio; f). Formato plan de rutas; g). formato planeación de menús; h). formato análisis nutricional; i). Formato listas de intercambio; j). Formato guía de preparación; k). Ficha de información técnica; l). Indicaciones diseño de la ficha técnica; m). Formato de entrega de dotación a auxiliares dinamizadores (as) de alimentos; n). Formato de inventarios de equipo y menaje; ñ). Formato relación de auxiliares dinamizadores (as) de alimentos por cada establecimiento educativo; o). Formatos control implementos de aseo y combustible; **p**). Formato identificación de la demanda de alimentos; q). Certificado de entrega de complementos en instituciones educativas; y demás que se requieran en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar
3. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU IDONEIDAD, JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS	
3.1 Modalidad:	Contratación Directa.
3.2 Tipo de Contrato:	Contrato de prestación de servicios.
3.3 Idoneidad del Contratista:	Teniendo en cuenta que la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ - UNIPA,** cumplió con todos los requisitos establecidos en el proceso de manifestación de interés de conformidad a la resolución 18858 de 2018, el contratista acredita la idoneidad

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	suficiente para ejecutar el objeto del contrato derivado de los presentes estudios previos. Para determinar la idoneidad del contratista, acredita los siguientes documentos: **Certificado de Existencia y Representación Legal:** El contratista deberá presentar el certificado sobre su existencia y representación legal expedido por Autoridad Competente y el acta de la Asamblea General conforme a la ley de origen, derecho propio o derecho mayor, de las respectivas comunidades, donde conste haber sido autorizado para la ejecución del PAE. Deberá igualmente presentar copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y acreditar que éste cuenta con definición del situado militar si es varón mayor de 18 años y menor de 50 años. **Antecedentes fiscales, disciplinarios y penales:** El contratista deberá presentar antecedentes al momento de realizar la contratación. **Certificado de Medidas Correctivas:** El contratista deberá presentar el respectivo certificado de medidas correctivas. **Certificado de inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.** El contratista deberá presentar certificado donde no registre inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, de conformidad con la Ley 1918 de 2018. **Registro Único Tributario (RUT)**: El contratista deberá presentar fotocopia del Registro Único Tributario -RUT- expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales –DIAN. **Certificación Pago de Parafiscales y de Aportes al Sistema de Seguridad Social**: De conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el contratista deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, cuando a ello haya lugar, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el Representante Legal, cuando de conformidad con la Ley no requiera Revisor Fiscal, durante los últimos seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. **EXPERIENCIA:** Experiencia mínima de un (1) año en la ejecución de contratos de operación de programas de alimentación escolar o suministro de alimentos o complementos alimentarios a grupos poblacionales, que incluyan preparación en sitio.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	Se podrá acreditar experiencia con una o varias de las siguientes alternativas: 1.- Copia del Contrato y del Acta Final. 2.- Copia del Contrato y Acta de liquidación del contrato. 3.- Certificación expedida por la entidad contratante y Acta Final. 4.- Certificación expedida por la entidad contratante y acta de liquidación. 5.- Copia del contrato y certificación final de cumplimiento expedida por el contratante
3.4 Justificación de los factores de selección	Mediante el proceso de Solicitud de Manifestación de interés adelantado por el operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ - UNIPA,** se encuentra habilitado de conformidad a los requisitos mínimo establecidos en la Resolución 18858 y exigidos por la entidad, para la operación del programa en la vigencia 2026. El numeral 5.2. ibídem establece: ***a).*** *Si el contratista es una autoridad indígena, el proceso de selección se surtirá de acuerdo con lo establecido en el literal c del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.* ***b).*** *Si el contratista es una organización indígena representativa de uno o más pueblos indígenas, el proceso de selección se surtirá de acuerdo con lo establecido en el literal h del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007* Que mediante el proceso de Solicitud de Manifestación de interés el operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ - UNIPA** cumplió con los requisitos mínimo establecidos en la Resolución 18858 y exigidos por la entidad, para la operación del programa en la vigencia 2026 Que en igual sentido el futuro operador recibió, los permisos, autorizaciones y/o avales por parte de las autoridades de las comunidades indígenas que tienen competencia sobre los establecimientos educativos relacionados en el anexo 1. Que de acuerdo con lo descrito anteriormente se requiere contratar el PAE durante 37 días de la vigencia 2026 en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o aquellos que se encuentran ubicados en territorios indígena de AWÁ UNIPA, la cual es una forma autónoma de organización, concertación y participación entre cabildos y líderes de las Comunidades indígenas del pueblo de los pueblos y Estado Colombiano y demás sectores de nuestra nación basada en la cultura, la ley y el sistema normativo de concertación social y política, así como en la legislación indígena nacional y en la legalización general de la República que busca defender y promover la

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
	realización de los derechos e intereses de los pueblos indígenas del Departamento de Nariño De lo anteriormente expuesto se concluye que la necesidad que se pretende alcanzar mediante la contratación del operador indígena PAE, es garantizar el servicio de alimentación escolar, bajo los Lineamientos Técnicos Administrativos, expresos en la Resolución No 18858 del 2018, ofreciendo complementos alimentarios, a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios un programa con altos estándares de calidad, en los municipios pertenecientes a la población de los pueblos indígenas AWÁ UNIPA. En aplicación de la normativa anterior, el Departamento de Nariño, suscribe contrato con la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ - UNIPA,** contrato de prestación de servicios, para la operación del programa de alimentación escolar PAE en los municipios pertenecientes a la población de los pueblos indígenas AWÁ UNIPA.
3.5. Fundamentos Jurídicos:	El presente proceso de contratación se regirá por las disposiciones establecidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015, y demás normas concordantes y en lo no regulado por dichas normas, por las disposiciones civiles y comerciales concordantes con la materia que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. De conformidad con el objeto que se requiere contratar y en concordancia con el Artículo 2, Numeral 4, literal h) de la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, se celebrará según la modalidad de Contratación Directa a través de un Contrato de Prestación de Servicios. Adicionalmente, la Resolución 18858 de 2018 expedida por el MEN en su artículo 5.1 establece que la contratación con autoridades indígenas se realizará de acuerdo a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 2500 de 2010, compilado en el artículo 2.3.1.4.1.3 del Decreto 1075 del 26 de mayo de 2015, por lo tanto, teniendo en cuenta la naturaleza de las partes y del objeto, la modalidad de selección aplicable corresponde a la contratación directa, bajo el epígrafe de CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS.
4. ESTUDIO DEL SECTOR, VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO	
4.1 Estudio del Sector y Justificación del valor del Contrato:	En el marco del proceso de planeación del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2026 y con el fin de construir una herramienta que permita determinar el valor de los complementos PAE, la Secretaría de Educación Departamental adelantó la contratación directa de servicios profesionales del estudio de costo en el año 2024, estudio basado en la metodología- Costo de absorción, también llamado costo de absorción total, un método de contabilidad gerencial para capturar todos los costos asociados con la fabricación de un producto en particular. Donde el esquema propuesto acoge los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones

<table>
<tr><th colspan="2">ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y
ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA</th></tr>
<tr><td></td><td>mínimas del Programa de AlimentaciónEscolar, con el propósito de brindar a los niños, a las niñas, adolescentes y jóvenes que están matriculados en el sector oficial del Departamento de Nariño, un complemento alimentario para su preparación y consumo inmediato durante la jornada escolar la cual complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar; en cumplimiento del objeto contractual, se obtiene los valores de los complementos es en sus diferentes modalidades para los titulares de derecho del Departamento de Nariño para la vigencia 2026.

El siguiente es el resumen de las tarifas estimadas para cada uno de los complementos alimentarios implementados en el PAE para la vigencia 2026, atendiendo a los pueblos o comunidades indígenas:

<table>
<tr><td rowspan="5">VALOR COMPLE,MENTOS AWA UNIPA</td><td>COMPLEMENTO</td><td>VALOR COMPLEMENTOS 2026</td></tr>
<tr><td>Modalidad preparada en sitio - ALMUERZO</td><td>$7.864</td></tr>
<tr><td>Modalidad preparada en sitio - DESAYUNO</td><td>$5.286</td></tr>
<tr><td>Modalidad industrializada - REFRIGERIO TARDE</td><td>$3.742</td></tr>
<tr><td>Modalidad preparada en sitio - CENA</td><td>$7.864</td></tr>
</table>

El análisis pormenorizado del sector se encuentra en el Anexo No. 2 denominado “ ANALISIS DEL SECTOR PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA Y AQUELLOS QUE SE ENCUENTREN UBICADOS EN TERRITORIO INDÍGENA, EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 18858 DE 2018, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, O LAS NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O DEROGUEN, LA CUAL ESTABLECE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS - ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA LOS PUEBLOS INDÍGENAS.”</td></tr>
<tr><td>4.2 Valor estimado del Contrato:</td><td>El valor del contrato corresponde de SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($664.935.436,00).

Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por la suscripción y ejecución del presente contrato estarán a cargo del contratista.</td></tr>
</table>

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

contrato estarán a cargo del contratista.

MUNICIPIO	COMUNIDAD	ALMUERZO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	2180	37	80.660	7.864,00	634.310.240,00
TOTAL GENERAL		**2180**	**37**	**80.660**	**7.864,00**	**634.310.240,00**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	DESAYUNO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	5.286,00	9.583.518,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**5.286,00**	**9.583.518,00**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	REFRIGERIO TARDE	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	3.742,00	6.784.246,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**3.742,00**	**6.784.246,00**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	CENA	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	7.864,00	14.257.432,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**7.864,00**	**14.257.432,00**

TOTAL CONTRATO	$664.935.436,00

NOTA: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos (según valor del complementos), de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para la realización del respectivo cambio de modalidad.

4.3 Forma de Pago:	El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos efectivamente suministradas, efectivamente entregadas y recibidas durante el periodo.

<table>
<tr><th colspan="2">ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y
ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA</th></tr>
<tr><td></td><td>PARÁGRAFO 1º.- El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato.

PARÁGRAFO 2º.- EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.

PARÁGRAFO 3º.- En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

PARÁGRAFO 4º.-Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de cuentas, estarán a cargo del contratista.</td></tr>
<tr><td>4.4 Disponibilidad Presupuestal:</td><td>El pago del valor del contrato se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP-, expedido por el Subsecretario de Presupuesto, para la vigencia fiscal 2026, así:

<table>
<tr><th>CDP No.</th><th>FECHA</th><th>VALOR</th><th>VALOR APROPIAR</th><th>CUENTA</th></tr>
<tr><td>2326100003</td><td>08/10/2026</td><td>$5,634,041,222.56</td><td>$664.935.436,00</td><td>6.1.01.01.03.003.001.00AR</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><th colspan="2">5. LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR
LA OFERTA MÁS FAVORABLE</th></tr>
<tr><td colspan="2">No se aplican factores de selección por tratarse de un Contrato que se celebra mediante la modalidad de Contratación Directa, sin embargo, la contratación se celebrará teniendo en cuenta la idoneidad y la experiencia del Contratista.</td></tr>
<tr><th colspan="2">6.SANCIONES MULTAS Y DECLARATORIAS
DE INCUMPLIMIENTO</th></tr>
<tr><td colspan="2">El Decreto 448 del 5 de octubre de 2010, por medio de la cual se actualiza el Manual de Contratación del Departamento de Nariño, en el Capítulo V Régimen sancionatorio en materia contractual, se tendrá en cuenta que: Para la imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento, así como para la estimación de los perjuicios sufridos por la entidad contratante, y a efecto de respetar el debido proceso al afectado a que se refiere el Artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, la entidad observará el procedimiento establecido en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.</td></tr>
<tr><th colspan="2">7. RÉGIMEN DE INHABILIDADES
E INCOMPATIBILIDADES</th></tr>
<tr><td colspan="2">No podrán ser contratistas quienes se encuentren incursos en causales de inhabilidades e incompatibilidades que les impidan celebrar contratos con entidades públicas, de acuerdo al ordenamiento jurídico colombiano.</td></tr>
<tr><th colspan="2">8. ANÁLISIS DEL RIESGO
Y LA FORMA DE MITIGARLO</th></tr>
<tr><td colspan="2">De acuerdo al Decreto 1082 de 2015, se identifican los riesgos asociados al proceso de contratación. Para efectos de realizar el análisis del riesgo, se invita a consultar el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de contratación (versión M-ICR-01), adoptado por Colombia Compra Eficiente.</td></tr>
</table>

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

Matriz del Riesgo
Análisis del Riesgo y Monitoreo de los Riesgos Previsibles

#	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se asigna?	Tratamiento/ Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento			¿Afecta la ejecución del Contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se	Periodicidad
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Cuando se deba extender el plazo del contrato por causas ajenas a la voluntad del Departamento.	Que el Departamento no pueda cumplir con sus objetivos.	1	1	2	Riesgo Bajo	Contratista	El contratista deberá informar oportunamente cualquier inconveniente en la ejecución del contrato.	1	1	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor -Contratista	Suscripción del contrato o cumplimiento de requisitos de Terminación del contrato		Con supervisión permanente	Permanente

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA																						
3	General	Externo	Ejecución	Operacional	Cuando se deba extender el plazo del contrato por causas ajenas a la voluntad del Contratista.	Que el Contratista no pueda cumplir con la ejecución del contrato	1	1	2	Riesgo Bajo	Departamento	El Departamento deberá informar oportunamente cualquier inconveniente en la ejecución del contrato.	1	1	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor	Suscripción del contrato o cumplimiento de requisitos de	Terminación del contrato		Con supervisión permanente	Permanente
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Cuando durante la ejecución del contrato, el contratista afronte situaciones de perdida, hurto o deterioro del bien o servicio presentadas durante el transporte y/o almacenamiento que le impidan el cumplimie	Retraso en la ejecución del contrato y por ende incumplimiento del Departamento en sus fines, metas y objetivos.	2	1	3	Riesgo Bajo	Contratista	Socializar los eventos con el contratista a fin de establecer si se pueden subsanar o si por el contrario son insubsanables.	1	1	2	Riesgo Bajo	S -	Supervisor	Suscripción del contrato o cumplimiento de requisitos de ejecución	Terminación del contrato		Comunicación permanente con el contratista	Cuando se presente el evento

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA																							
					nto del contrato.																		
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Que durante la ejecución del contrato el contratista sea objeto de accidente o enfermedad que le impida el cumplimiento del contrato.	Retraso en la ejecución del contrato y por ende incumplimiento del Departamento en sus fines, metas y objetivos	1	1	2	Riesgo Bajo	Contratista	Este se mitiga requiriéndole al contratista el pago de salud y pensión a partir de la fecha de suscripción del contrato.	1	1	2	Riesgo Bajo	Si	Contratista Supervisor	Suscripción del contrato o cumplimiento de requisitos de ejecución	Terminación del contrato		Con los informes de actividades presentados por el contratista	Mensual
6	General	Interno	Ejecución	Operacional	Daños o hurtos en el lugar de ejecución del contrato a bienes del contratista	Malestar del contratista; pérdida de información y retraso en la ejecución del contrato.	1	1	2	Riesgo Bajo	Contratista	El Departamento cuenta en sus dependencias con cámaras de seguridad que de	1	1	2	Riego Bajo	No	Supervisor	Suscripción del contrato o cumplimiento de	Terminación del contrato		Haciendo inspecciones a las cámaras de	Cuando ocurra el evento

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA

una u otra forma monitorea sus actividades.

Asignación numérica
Matriz de Riesgos

Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Probabilidad		Impacto		Valoración del Riesgo	
General	Interno	Planeación	Económicos	Raro	1	Raro	1	Riesgo Bajo	**2, 3 ,4**
Especifico	Externo	Selección	Sociales o Políticos	Improbable	2	Improbable	2	Riesgo Medio	**5**
		Contratación	Operacionales	Posible	3	Posible	3	Riesgo Alto	**6 y 7**
		Ejecución	Financieros	Probable	4	Probable	4	Riesgo Extremo	**8, 9 y 10**
			Regulatorios	Casi cierto	5	Casi cierto	5		
			De la Naturaleza						
			Ambientales						
			Tecnológicos						

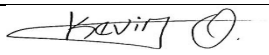
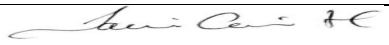
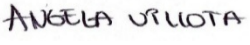
9. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Teniendo en cuenta los riesgos estimados y buscando minimizar cualquier perjuicio que pudiese sufrir el Departamento de Nariño, por el incumplimiento de las obligaciones surgidas de la celebración del contrato, se encuentra pertinente exigir la constitución de las garantías señaladas en el Decreto 1082 de 2015, que permitan al Departamento como entidad contratante, en caso de presentarse algún o algunos de los siniestros que ampara, trasladar al garante la responsabilidad de resarcir en el porcentaje establecido por los perjuicios ocasionados.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015 y siguientes, el contratista se obliga a constituir al favor del Departamento las garantías contempladas para cubrir el cumplimiento de las obligaciones, cuando aplique. Para la presente contratación se exigirá el cubrimiento de riesgos, valores asegurados y plazos de cobertura estipulados en la plataforma SECOP II.

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA
Es responsabilidad del contratista, cargar la póliza requerida en el SECOP II, cuando aplique, la cual será aprobada por la entidad contratante directamente en la plataforma. **Garantía de Cumplimiento:** Ampara al Beneficiario el total y perfecto cumplimiento de las diferentes obligaciones originadas en el contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y 6 meses más. **Calidad del servicio**: se prevé el evento de que un servicio no reúna las especificaciones y requisitos mínimos contemplados en el contrato. El contratista debe responder por la garantía mínima presunta, por vicios ocultos y en general los derechos del consumidor, cuyo valor amparado sea el veinte por ciento (20%) del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y seis (6) meses más o el lapso en que de acuerdo con el contrato y la legislación civil o comercial se requiera. **Pago de salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y aportes parafiscales** a los terceros que utilicen para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, garantiza que el Contratista cumplirá con el pago de las prestaciones sociales y laborales a que está obligado por la realización del contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato, con una vigencia de la duración del contrato y 3 años más. **Garantía de Responsabilidad Civil Extracontractual:** Cubre los daños materiales, lesiones personales o perjuicios económicos que se ocasionen a terceros con ocasión de la ejecución del objeto contractual, cuyo valor amparado será igual a 200 salarios mínimos legales mensuales vigentes. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato. Todas las garantías deben sujetarse a lo establecido en el Decreto y 1082 de 2015. El contratista favorecido cumplirá con esta obligación a fin de legalizar el contrato. En cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.
10. LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL
La Contratación Directa no está cobijada por Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio, lo anterior de conformidad con lo estipulado en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación (M-MACPC-03), que al evento manifiesta: *"Las entidades no deben hacer este análisis para los Procesos de Contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.".*
ADRIAN ALEXANDER ZEBALLOSF CUATHIN **Secretario de Educación Departamental.**

Aprobó: Angie Melo Montilla **Subsecretaria De Planeación Educativa y Cobertura**	
Aprobó:	

Profesional universitario de Permanencia de la Subsecretaría de Planeación y Cobertura	
Proyectó: Aldemar Tello Ramos **Abogado Contratista PAE – Componente Jurídico**	
Proyectó: Kevin David Ortega **Ingeniero de Sistemas Contratista Equipo PAE**	
Proyectó: Javier Cerón Hernández **Contador Contratista PAE– Componente financiero**	
Proyectó: Yohon Charfuelán **Economista Contratista PAE – Componente financiero**	
Proyecto: Angela María Villota Ibarra **Nutricionista Contratista Equipo PAE – Componente técnico**	
Proyectó: Yalexi Dayali Piarpuzan **Ingeniera de Alimentos Contratista Equipo PAE – Componente técnico**	

ANALISIS DEL SECTOR PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA Y AQUELLOS QUE SE ENCUENTREN UBICADOS EN TERRITORIO INDÍGENA, EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 18858 DE 2018, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, O LAS NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O DEROGUEN, LA CUAL ESTABLECE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS - ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA EL PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA.

1. ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR.

1.1. Descripción. La descripción de la necesidad que el Departamento pretende satisfacer con la contratación está ampliamente desarrollada en el primer acápite de los estudios previos del proceso contractual.

Se propone el Departamento de Nariño, a través de su Secretaría de Educación Departamental, contratar la Prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, en los municipios no certificados del Departamento de Nariño, de conformidad con la Resolución 18858 de 2018, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, o las normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, la cual establece los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para el Pueblo Indígena AWA UNIPA.

El objetivo General del PAE para Pueblos Indígenas*, "es contribuir al acceso con permanencia al Sistema Educativo Indígena Propio-SEIP de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en los establecimientos educativos a través de la entrega de un complemento alimentario que ayuda a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independientemente de la modalidad educativa"*.

Por el análisis del sector realizado, se concluye que en el mercado regional y nacional existen potenciales oferentes con capacidad de prestar el servicio que aquí se ha descrito.

1.2. Clasificación de bienes y servicios. La prestación del servicio a contratar por la Secretaría de Educación Departamental de Nariño, se encuentra clasificada así:

Grupo	F	Servicios
Segmento	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
Familia	13	Ayuda y asistencia humanitaria
Clase	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Producto	08	Servicios de suministro de alimentos.
	09	Políticas o programas de ayuda alimentario
	11	Servicios de seguridad alimentaria
CÓDIGO UNSPSC: 93131608, 93131609,93131611		

1.3 Especificaciones Técnicas.

DISTRIBUCIÓN DE CUPOS POR MUNICIPIO ANEXO 1

La distribución de cupos por municipio se establece de la siguiente manera:

MUNICIPIO	BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE
BARBACOAS	2180
TOTAL GENERAL	**2180**

NOTA 1: El número total de cupos a atender por la Entidad Territorial son de **2.180** cupos de acuerdo con la Base de Datos SIMAT con fecha de corte del 15 de septiembre de 2026 con **2.180**, para el complemento Almuerzo **(**incluidos complementos almuerzo de residencias escolares**)**, **49** complementos de desayuno, **49** complementos de refrigerio tarde y **49** complementos cena para la estrategia de residencia escolar, de acuerdo con el Plan Alimentario Indígena Propio de cada pueblo indígena.

NOTA 2: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos (según valor del complemento), de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto

sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 37 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026
COMPLEMENTO ALMUERZO - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	ALMUERZO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	2180	37	80.660	7.864,00	634.310.240,00
TOTAL GENERAL		**2180**	**37**	**80.660**	**7.864,00**	**634.310.240,00**

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 37 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026
COMPLEMENTO DESAYUNO - RESIDENCIA ESCOLAR - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	DESAYUNO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	5.286,00	9.583.518,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**5.286,00**	**9.583.518,00**

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD INDUSTRIALIZADA DURANTE 37 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026
COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE - RESIDENCIA ESCOLAR - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	REFRIGERIO TARDE	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	3.742,00	6.784.246,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**3.742,00**	**6.784.246,00**

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 37 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026 COMPLEMENTO CENA - RESIDENCIA ESCOLAR - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	CENA	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	7.864,00	14.257.432,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**7.864,00**	**14.257.432,00**

La entidad territorial determinó contratar complementos de acuerdo con la Base de Datos SIMAT con fecha de corte del 15 de septiembre de 2026 con **2.180**, para el complemento Almuerzo **(**incluidos complementos almuerzo de residencias escolares**)**, **49** complementos de desayuno, **49** complementos de refrigerio tarde y **49** complementos cena para la estrategia de residencia escolar, de acuerdo con el Plan Alimentario Indígena Propio de cada pueblo indígena.

DEFINICIONES

MODALIDAD: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO: Se entregará este tipo de modalidad en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA: Se entregará este tipo de modalidad en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, el comitente vendedor podrá implementar este tipo de complemento dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar el complemento preparado en sitio.

TIPO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL: El contratista deberá suministrar el complemento alimentario en cada uno de los municipios a atender del Departamento de Nariño según tipo y modalidad de complemento así:

- ✓ **Según tiempo de consumo:** Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde, complemento alimentario almuerzo.

  - **Complemento alimentario jornada mañana**: Este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada mañana.
  - **Complemento alimentario jornada de la tarde:** Este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.
  - **Complemento alimentario almuerzo:** Este tipo de complemento se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar.

RESIDENCIAS ESCOLARES: Son una estrategia que ofrece alimentación completa a estudiantes internos que permanecen en la sede educativa 24 horas al día, mínimo 4 días a la semana. Es importante destacar que solo se consideran estudiantes internos aquellos que pernoctan en la residencia escolar. Los estudiantes que no pernoctan no se benefician de esta estrategia, pero pueden acceder a los beneficios de la Jornada Única, si corresponde.

A continuación, se detallan los complementos que hacen parte de la estrategia de residencias escolares:

- **COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO:** corresponde al tiempo de comida de la mañana el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.
- **COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO:** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.
- **COMPLEMENTO ALIMENTARIO REFRIGERIO TARDE:** corresponde a un complemento (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros). Este complemento debe aportar el 10% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.
- **COMPLEMENTO ALIMENTARIO COMIDA/CENA:** corresponde al tiempo de comida de la noche el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.

2. CAPACIDAD TÉCNICA REQUERIDA

2.1. Talento Humano

El operador deberá disponer del personal idóneo necesario para la operación del programa desde los procesos de compra, transporte, distribución, almacenamiento, preparación y entrega de la modalidad preparado en sitio e industrializada en cada establecimiento educativo.

Profesionales en la materia:

El operador deberá contar mínimo con el siguiente equipo de trabajo:

a. Coordinador Operativo
b. Nutricionista Dietista
c. Ingeniero de Alimentos/Agroindustrial
d. Profesional en Derecho
e. Jefe de Bodega
f. Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas
g. Profesional en Ciencias Económicas o afines
h. 1 coordinador Municipal
i. Dinamizadores, de acuerdo a la relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Olla Comunitaria.

NOTA: El contratista deberá contar con el personal idóneo para que garantice la entrega oportuna y adecuada de la modalidad preparada en sitio e industrializada, de acuerdo con los estudiantes oficiales registrados en SIMAT para cada establecimiento educativo. Los requisitos exigidos por la Entidad para cada perfil se podrán evidenciar en el documento estudios previos.

2.2 Vehículos de transporte

El operador debe contar con la flota de transporte requerida y garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega exclusiva de los alimentos que integran la modalidad Preparada en Sitio e Industrializada (cuando aplique), de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar - PAE las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente. Para ello deberá anexar:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente con concepto higiénico sanitario favorable con fecha de expedición no superior a seis (6) meses;
- Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo);
- Matrícula del vehículo;
- Copia del SOAT vigente;
- Copia de la licencia de conducción;
- Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente.

NOTA: El vehículo transportador de carne y productos cárnicos comestibles debe contar con Autorización Sanitaria otorgada por cualquier ETS competente para realizar IVC en alimentos.

2.3 Bodegas de almacenamiento

En lo concerniente a bodegas, el contratista, deberá contar con bodegas o punto de distribución para el manejo exclusivo de alimentos del programa, las cuales deberán cumplir la normatividad sanitaria vigente y concepto sanitario favorable, el cual deberá mantenerse vigente por toda la vigencia del contrato. De igual manera, deberá propender por mantener espacios que permitan la verificación del almacenamiento adecuado de los alimentos, además deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013. Para ello deberá anexar:

- Contrato de arrendamiento o carta de compromiso de disponibilidad, u otra figura jurídica de permiso de uso permitida por la legislación colombiana;
- Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses, con concepto favorable, la cual deberá mantenerse durante todo el plazo de la presentación del servicio objeto del contrato y conforme a la Resolución No. 2674 de 2013.

Adicionalmente, deberá dotar la(s) bodega mínima con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipos de refrigeración y congelación, balanza, grameras, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan. El contratista debe entregar un inventario de todos los equipos antes mencionados y los que considere necesarios disponer en la bodega para su correcta ejecución de PAE.

2.4 Planes y programas

Plan de Saneamiento:

El operador deberá contar con el plan de saneamiento básico de la bodega y comedores escolares, teniendo en cuenta la particularidad y necesidades de los mismos, cumpliendo con los aspectos mínimos descritos en los estudios previos.
NOTA: El Plan de saneamiento debe tener aplicabilidad y estar ajustado a las necesidades, características y entorno de cada bodega de almacenamiento y comedor escolar. El documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria y entes de control, así como de la Supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y soporte de estas actividades. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el literal e del numeral 6.5 de la Resolución 18858 de 2018 y Resolución 2674 de 2013.

Protocolo Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA):

El operador deberá contar con el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETA o brote alimentario dentro del programa de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y manual de ETA emitido por la UApA, Anexo 5 calidad e inocuidad en el PAE, resolución 003 de 2026 modificada por la resolución 0155 de 2026.

Plan de mantenimiento preventivo y correctivo:

El operador deberá contar con el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a las bodegas y unidades de servicio (restaurantes escolares) y debe contener como mínimo los aspectos descritos en la fase de alistamiento de los estudios previos.

Plan de capacitación y/o actualización continua del personal manipulador de alimentos:

El cual no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, Buenas Prácticas de Manufactura, protocolo de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA), prácticas higiénicas en la manipulación, procedimientos del Plan de Saneamiento Básico, estandarización de utensilios y porciones, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico, toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente y otros que a juicio de la supervisión del contrato deben ser incluidos acorde al buen funcionamiento del programa.

2.4 Concepto Sanitario Favorable

El contratista debe garantizar que las condiciones de las bodegas de almacenamiento, transporte y comedor escolar, sean las adecuadas y por consiguiente mantengan durante el inicio y toda la vigencia concepto sanitario favorable, el cual deberá contar con fecha de expedición, no mayor a seis (6) meses.

Registro Sanitario, Permiso o Notificación Sanitaria

El contratista debe presentar la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos que lo requieran según la norma y a su vez conforman la modalidad preparada en sitio, y cuando aplique la modalidad industrializada bajo su marca de fábrica y con nombres determinados, cumpliendo con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.

NOTA: De acuerdo a la Resolución 18858 de 2018 entre tanto el sector salud no emita la norma diferencial para evaluar la inocuidad en el marco del PAE para población indígena, determinada por el resultado del diagnóstico, se aplicará la norma vigente del Ministerio de Salud y Protección Social en el marco del bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno y la territorialidad.

El contratista deberá cumplir en su integridad con los requerimientos técnicos establecidos en los lineamientos de la Resolución 18858 de 2018, los cuales son parte integral del presente documento.

El contratista deberá contar con una sede, agencia, sucursal, local comercial, establecimiento de comercio, etc., en el Departamento de Nariño.

2.2. Compras locales a productores locales:

Compromiso de compras locales: Teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación del Escolar- PAE, en los últimos años ha buscado contribuir a la dinamización de la economía regional a través de la estrategia denominada compras locales, y reconociendo que una de las mayores potencialidades de Nariño es su producción agropecuaria, se pretende fortalecer dicha estrategia.

El contratista deberá garantizar las compras locales de conformidad a lo establecido en la Ley 2046 de 2020 en un porcentaje no inferior a lo plasmado en el cuadro que se señala a continuación:

PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA

GRUPO	ALIMENTO	PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRA
1 Raíces, tubérculos y plátanos	Papakun	30%
	Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde	
	Banano chiro o guineo	
	Yuca	
	Papa común	
2 Frutas y verduras	Frutas	
	Verduras y hortalizas	
3 Alimento proteico	Pollo	
	Carne de res	
	Carne de cerdo	
	Huevo de gallina fresco	
	Leguminosas (Lenteja, fríjol rojo, arveja)	
	Tilapia roja o negra	
4 Azúcares y dulces	Panela en bloque	
	Bocadilla de guayaba	
	Dulce de leche	
	Dulce de leche con coco	
	Chocolate en pastilla	
5 Cereales	Arroz blanco	
	Avena en hojuelas	
	Maíz trillado blanco	
	Harina de trigo fortificada	
	Harina de maíz, extra cruda	
	Harina de maíz, precocida	
	Espaguetti	
	Ponqué blanco regular	
	Torta individual	
6 lácteos y derivados	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entrera	
	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT saborizada	
	Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/ UHT	
	Queso fresco, tipo campesino	

Nota: las compras locales del grupo de alimentos de azúcares y dulces solo se tendrán en cuenta en el caso de que se requiera implementar la modalidad Industrializada.

El contratista deberá presentar compromiso de compras locales manifestando el porcentaje de las mismas que oferte, conforme al anexo que la entidad presente, sin que sea inferior a lo mínimo exigido por la entidad y la Ley 2046 de 2020.

3. ANÁLISIS COSTO – EFICIENCIA

- **VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL**

En el marco del proceso de planeación del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2026 y con el fin de construir una herramienta que permita determinar el valor de los complementos PAE, la Secretaría de Educación Departamental a través del equipo PAE realizó el estudio de costos en el año 2025, estudio basado en la metodología- Costo de absorción, también llamado costo de absorción total, un método de contabilidad gerencial para capturar todos los costos asociados con la fabricación de un producto en particular. Donde el

esquema propuesto acoge los lineamientostécnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de AlimentaciónEscolar, con el propósito de brindar a los niños, a las niñas, adolescentes y jóvenes que están matriculados en el sector oficial del Departamento de Nariño, un complemento alimentario para su preparación y consumo inmediato durante la jornada escolar la cual complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar; en cumplimiento del objeto contractual, se obtiene los valores de los complementos en sus diferentes modalidades para los titulares de derecho del Departamento de Nariño para la vigencia 2026.

El siguiente es el resumen de las tarifas estimadas para cada uno de los complementos alimentarios implementados en el PAE para la vigencia 2026, atendiendo a los pueblos o comunidades indígenas:

	COMPLEMENTO	VALOR COMPLEMENTOS 2026
VALOR COMPLE,MENTOS AWA UNIPA	Modalidad preparada en sitio - ALMUERZO	$7.864
	Modalidad preparada en sitio - DESAYUNO	$5.286
	Modalidad industrializada - REFRIGERIO TARDE	$3.742
	Modalidad preparada en sitio - CENA	$7.864

El análisis pormenorizado del sector se encuentra en el Anexo No. 2 denominado **" ANALISIS DEL SECTOR PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA Y AQUELLOS QUE SE ENCUENTREN UBICADOS EN TERRITORIO INDÍGENA, EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 18858 DE 2018, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, O LAS NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O DEROGUEN, LA CUAL ESTABLECE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS - ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA EL PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA."**

Valor estimado del Contrato:

Así las cosas, el valor del presupuesto oficial de la contratación se estima en la suma de **SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($664.935.436,00).**

Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por la suscripción y ejecución del presente contrato estarán a cargo del contratista.

MUNICIPIO	COMUNIDAD	ALMUERZO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	2180	37	80.660	7.864,00	634.310.240,00
TOTAL GENERAL		**2180**	**37**	**80.660**	**7.864,00**	**634.310.240,00**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	DESAYUNO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	5.286,00	9.583.518,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**5.286,00**	**9.583.518,00**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	REFRIGERIO TARDE	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	3.742,00	6.784.246,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**3.742,00**	**6.784.246,00**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	CENA	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	37	1813	7.864,00	14.257.432,00
TOTAL GENERAL		**49**	**37**	**1813**	**7.864,00**	**14.257.432,00**

TOTAL CONTRATO	$664.935.436,00

NOTA: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, como también del concepto sanitario emitido por la entidad competente (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable), se informará al operador para la realización del respectivo cambio de modalidad.

Forma de Pago: El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos alimentarios efectivamente suministradas, efectivamente entregadas y recibidas durante el periodo.

PARÁGRAFO 1º.- El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos alimentarios y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato.

PARÁGRAFO 2º.- EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.

PARÁGRAFO 3º.- En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

PARÁGRAFO 4º.- Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de cuentas, estarán a cargo del contratista.

4. DISPONIBILIDAD Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN:

De conformidad con lo anterior, el valor del contrato se determina teniendo en cuenta el valor y el número total de complementos entregados, por lo cual, para el presente caso, se debe disponer de la suma **SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($664.935.436,00).**

Se concluye que el Departamento, desde la etapa de planeación del proyecto, ha hecho el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo, como queda constatado en las diferentes piezas documentales que acompañan este proceso.

San Juan de Pasto, octubre de 2026.

ADRIAN ALEXANDER ZEBALLOSF CUATHIN
Secretario de Educación Departamental.

Aprobó: Angie Melo Montilla **Subsecretaria de Planeación Educativa Cobertura**	
Aprobó: **Profesional universitario de permanencia de la subsecretaria de Planeación y Cobertura Grado 04**	
Proyectó: Aldemar Tello Ramos **Abogado Contratista PAE – Componente juridico**	
Proyectó y revisó: Kevin David Ortega **Ingeniero de Sistemas Contratista Equipo PAE**	
Proyectó y revisó: Javier Cerón Hernández **Contador Contratista PAE – Componente financiero**	
Proyectó y revisó: Yohon Charfuelán **Economista Contratista PAE – Componente financiero**	
Proyectó y revisó: Angela María Villota Ibarra **Nutricionista Contratista Equipo PAE- Componente técnico**	ANGELA VILLOTA

Proyectó y revisó: Yalexi Dayali Piarpuzan Ingeniera de Alimentos Contratista Equipo PAE – Componente técnico	Yalexi Piarpuzan

JERARQUIA	DANE	INSTITUCION	CODIGO_DANE_SEDE	CONSECUTIVO	SEDE	COMUNIDAD	OPERADOR	Valores BENEFICIARIOS	Suma de ALMUERZO	Suma de DESAYUNO RESIDENCIAS	Suma de REFRIGERIO TARDE	Suma de CENA
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079001502	25207900150201	SEDE 1 INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWÁ EL GRAN EL SÁBALO	AWA UNIPA	UNIPA	123	123	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079001570	25207900150203	SEDE 3 AGUA CLARA	AWA UNIPA	UNIPA	47	47	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079001618	25207900150204	SEDE 4 COROZAL	AWA UNIPA	UNIPA	24	24	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079001651	25207900150205	SEDE 5 TRINCHERA	AWA UNIPA	UNIPA	46	46	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079001707	25207900150206	SEDE 6 CUAMBI YASLAMBI	AWA UNIPA	UNIPA	53	53	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079001758	25207900150210	SEDE 10 PINGULLO SARDINERO	AWA UNIPA	UNIPA	17	17	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079002061	25207900150207	SEDE 7 PEÑA BLANCA SÁBALO	AWA UNIPA	UNIPA	36	36	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079002096	25207900150212	SEDE 12 GUADUAL SABALO	AWA UNIPA	UNIPA	20	20	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079002118	25207900150208	SEDE 8 EL PLAYÓN	AWA UNIPA	UNIPA	13	13	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079002151	25207900150209	SEDE 9 ENCAJONADO	AWA UNIPA	UNIPA	7	7	0	0	0
BARBACOAS	252079001502	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWA EL GRAN SABALO	252079800121	25207900150211	SEDE 11 KUMBI	AWA UNIPA	UNIPA	20	20	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252079001596	25207900201104	SEDE 4 ALTO TELEMBI	AWA UNIPA	UNIPA	27	27	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252079001766	25207900201102	SEDE 2 TANGARAL	AWA UNIPA	UNIPA	7	7	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252079002011	25207900201101	SEDE 1 CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	AWA UNIPA	UNIPA	36	36	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252079002142	25207900201105	SEDE 5 PALICITO	AWA UNIPA	UNIPA	37	37	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252079002177	25207900201103	SEDE 3 LOS SINDAGUA	AWA UNIPA	UNIPA	8	8	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252079800139	25207900201107	SEDE 7 NUEVO GUADUAL	AWA UNIPA	UNIPA	4	4	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252079800147	25207900201108	SEDE 8 LOMA CAUCHO	AWA UNIPA	UNIPA	11	11	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252079800155	25207900201106	SEDE 6 DOS QUEBRADAS TELEMBI	AWA UNIPA	UNIPA	39	39	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252079800228	25207900201109	SEDE NO. 9 SABALETA TRONQUERIA	AWA UNIPA	UNIPA	12	12	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252678001073	25207900201111	SEDE 6 LA MONTUFAR	AWA UNIPA	UNIPA	10	10	0	0	0
BARBACOAS	252079002011	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA AWA LISANDRO NASTACUAS	252678001227	25207900201110	SEDE 7 EL TIGRE	AWA UNIPA	UNIPA	15	15	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079001561	25207900204502	SEDE 2 PEÑA BLANCA SAUNDE	AWA UNIPA	UNIPA	7	7	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079001588	25207900204504	SEDE 4 PAMBIL	AWA UNIPA	UNIPA	14	14	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079001634	25207900204506	SEDE 6 CAMARÓN	AWA UNIPA	UNIPA	8	8	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079001669	25207900204507	SEDE 7 GUELMAMBI CARAÑO	AWA UNIPA	UNIPA	7	7	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079001677	25207900204508	SEDE 8 LA FALDADA	AWA UNIPA	UNIPA	18	18	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079001685	25207900204509	SEDE 9 SAUNDE	AWA UNIPA	UNIPA	42	42	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079001693	25207900204510	SEDE 10 EL TIGRILLO	AWA UNIPA	UNIPA	3	3	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079001715	25207900204511	SEDE 11 GUGUAY	AWA UNIPA	UNIPA	3	3	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079001951	25207900204512	SEDE 12 HONDA RIO GUIZA	AWA UNIPA	UNIPA	10	10	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079002045	25207900204501	SEDE 1 INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA TÉCNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWÁ	AWA UNIPA	UNIPA	970	970	49	49	49
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079002134	25207900204513	SEDE 13 CHIMBAGAL	AWA UNIPA	UNIPA	9	9	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079800006	25207900204516	SEDE 16 SABALETA SAUNDE	AWA UNIPA	UNIPA	13	13	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079800014	25207900204517	SEDE 17 ALTO GUELMAMBI	AWA UNIPA	UNIPA	80	80	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079800031	25207900204503	SEDE 3 ANZAMAPI	AWA UNIPA	UNIPA	14	14	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079800163	25207900204523	SEDE 23 TIGRILLO SAUNDE	AWA UNIPA	UNIPA	13	13	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079800171	25207900204522	SEDE 22 PICHANGAL	AWA UNIPA	UNIPA	8	8	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079800180	25207900204521	SEDE 21 NUNALBI	AWA UNIPA	UNIPA	10	10	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079800198	25207900204518	SEDE 18 BUENOS AIRES DOS	AWA UNIPA	UNIPA	12	12	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079800201	25207900204519	SEDE NO. 19 GUEMAMBI EL BOMBO	AWA UNIPA	UNIPA	5	5	0	0	0
BARBACOAS	252079002045	INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGÜE AWA	252079800210	25207900204520	SEDE NO. 20 LA NACEDERA	AWA UNIPA	UNIPA	39	39	0	0	0
BARBACOAS	252079002223	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDIGENA AWÁ LOS TELEMBIES	252079000328	25207900222306	SEDE 6 PIEDRA VERDE	AWA UNIPA	UNIPA	16	16	0	0	0
BARBACOAS	252079002223	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDIGENA AWÁ LOS TELEMBIES	252079001723	25207900222302	SEDE 2 PULGANDE TRONQUERIA	AWA UNIPA	UNIPA	21	21	0	0	0
BARBACOAS	252079002223	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDIGENA AWÁ LOS TELEMBIES	252079001731	25207900222303	SEDE 3 PIPALTA PALBI	AWA UNIPA	UNIPA	18	18	0	0	0
BARBACOAS	252079002223	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDIGENA AWÁ LOS TELEMBIES	252079002223	25207900222301	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA AWÁ LOS TELEMBIES SEDE 1	AWA UNIPA	UNIPA	203	203	0	0	0
BARBACOAS	252079002223	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDIGENA AWÁ LOS TELEMBIES	252079800022	25207900222304	SEDE 4 ALTO PALI	AWA UNIPA	UNIPA	7	7	0	0	0
BARBACOAS	252079002223	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDIGENA AWÁ LOS TELEMBIES	252079800049	25207900222305	SEDE 5 GUAYABAL	AWA UNIPA	UNIPA	18	18	0	0	0
Total general								2180	2180	49	49	49

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

MINUTA PATRÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO REQUERIMIENTO DE 9 A 13 AÑOS 11 MESES

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana: Carnes 2 vez por semana huevo	50 g - 90 g	50 g - 90 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 60g	90 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	120 g - 140 g	50 g - 113 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	-	-
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	2 -3 veces por semana frutas	40 g - 60 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	2 a 3 veces por semana	20 g	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	786,36	23,42	20,22	124,33	161,49	4,31	201
Recomendaciones diarias requerimiento de 9 a 13 años 11 meses	2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	35	27	24	36	15	45	13

PAE

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	**ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**		**MUNICPIO**	**BARBACOAS**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**PUEBLO AWA - UNIPA**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO COCINADO FRÍJOL GUISADO	ATÚN EN ACEITE	HUEVO REVUELTO ARVEJA GUISADA	PESCADO SECO	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO	-	-
BEBIDA	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE AVENA EN LECHE

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	ATÚN EN ACEITE GUISADO	LENTEJAS GUISADAS	SOPA DE FRIJOL HUEVO FRITO	PESCADO SECO	HUEVO REVUELTO ARVEJA GUISADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	-	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO	-
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	CHOCOLATE EN LECHE

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	FRÍJOL GUISADO	SANCOCHO DE CHIRO HUEVO COCINADO	SOPA DE LENTEJA CON CHIRO HUEVO REVUELTO	PESCADO SECO	ATÚN GUISADO ARVEJA GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	-	-	-
BEBIDA	AGUA DE PANELA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON Y NARANJA	CHOCOLATE EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO ATÚN GUISADO	HUEVOS REVUELTOS FRIJOL ROJO GUISADO	LENTEJA GUISADA	PESCADO SECO O SARDINA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	-	-	-
BEBIDA	CHOCOLATE EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA

Nota: No se suministrará cárnicos, verduras y frutas, debido a que los establecimientos educativos relacionados se encuentran ubicados en zonas rurales dispersas, en donde el método de transporte empleado es mediante caminata, mula, tarabita, entre otros, lo cual genera que los alimentos se deterioren al momento de ser entregados en el establecimiento educativo. Por lo anterior, la comunidad solicitó establecer alimentos enlatados, coladas y aumento en el gramaje del arroz, con el fin de asegurar una adecuada prestación del servicio y evitar los desperdicios de alimentos (Se iniciara con frutas que no necesitan licuado como **naranja y limon con agua de panela).**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
ETC DEPARTAMENTO	SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL DE NARIÑO□					
MINUTA CON ENFOQUE DIFERENCIAL□	NO APLICA					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	PUEBLO AWA UNIPA EE DISTANTES	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X
MODALIDAD DE ATENCION	PREPARADO EN SITIO		TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO		ALMUERZO	
NIVEL	9 a 13 años 11 meses					

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y	HUEVO COCINADO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	50 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL ROJO GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	25,0	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	200 cm3
BEBIDA			Harina de avena, cruda	A029	16,0	16,0	66,2	2,4	1,4	10,6	8,6	0,6	
AZÚCARES			Panela	k033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	

TOTAL MENÚ		944,4	26,3	27,8	141,7	298,8	5,6
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		42%	30%	34%	41%	27%	59%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 2													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ATUN EN ACEITE	Atún, enlatado en aceite	E003	90,0	90,0	189,9	23,0	10,9	0,0	7,2	1,4	90 g
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	C062	96,0	57,6	23,6	0,4	0,2	5,1	19,0	0,7	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							714,9	29,5	17,5	108,3	46,4	3,9	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	
% ADECUACIÓN							32%	34%	21%	31%	4%	41%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA									
FIRMA		ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018						

MENÚ No. 3													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	50 g
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	T003	25,0	25,0	93,5	6,0	0,3	15,1	15,0	1,2	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15,0	51,0	0,5	0,0	12,1	1,7	0,2	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	
			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							896,1	24,3	25,4	139,0	256,4	4,2	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	
% ADECUACIÓN							40%	28%	31%	40%	23%	44%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA									
FIRMA		ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018						

MENÚ No. 4													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PESCADO SECO	Pescado seco, crudo	E033	90	90,0	245,7	56,5	2,2	0,0	144,0	3,2	90 g
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	
			Aceite de soya	D012	15	15	135	0	15	0	0	0	
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	15	15	54	1,875	0,255	10,845	2,25	0,645	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Limón, crudo	C044	96	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							714,9	29,5	17,5	108,3	46,4	3,9	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	
% ADECUACIÓN							32%	34%	21%	31%	4%	41%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018			

MENÚ No. 5													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	25,0	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA DE AVENA EN LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	16,0	16,0	65,8	2,7	1,2	10,3	8,6	0,7	200 cm3
LACTEOS			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	
AZUCARES			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		980,7	39,9	27,3	138,4	244,0	7,0
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		44%	46%	33%	40%	22%	74%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 6													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	TUN EN ACEITE GUISAD	Atún, enlatado en aceite	E003	90	90,0	189,9	23,0	10,9	0,0	7,2	1,4	90 g
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	C062	96	57,6	23,6	0,4	0,2	5,1	19,0	0,7	200 cm3
AZUCARES			Panela	K033	18	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		736,6	29,3	17,8	112,8	81,9	4,1
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		33%	34%	21%	32%	7%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 7													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	25,0	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	72 g
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
LACTEO	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15,0	51,0	0,5	0,0	12,1	1,7	0,2	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	
AZÚCARES			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		898,0	19,2	22,1	150,7	237,6	4,3
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		40%	22%	27%	43%	22%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	Angela Villota	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 8													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SOPA DE FRIJOL	Frijol bola roja, crudo	T006	25,0	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
		HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	50 g
			Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	C062	96,0	57,6	23,6	0,4	0,2	5,1	19,0	0,7	200 cm3
BEBIDA			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		608,8	16,3	21,1	85,3	98,0	4,9
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		27%	19%	25%	24%	9%	51%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 9													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PESCADO SECO	Pescado seco, crudo	E033	90	90,0	245,7	56,5	2,2	0,0	144,0	3,2	90 g
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	
			Aceite de soya	D012	15	15,0	135,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	15	15,0	54,0	1,9	0,3	10,8	2,3	0,6	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	YUCA SUDADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125,0	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	100 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Limón, crudo	C044	96,0	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	200 cm3
			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		976,5	64,4	24,3	122,6	209,9	6,1
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		43%	74%	29%	35%	19%	64%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 10													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	50 g
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
		ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	T003	25,0	25,0	93,5	6,0	0,3	15,1	15,0	1,2	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18,0	83,9	0,6	3,0	13,6	6,5	0,6	
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	200 cm3
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPACIÓN												

TOTAL MENÚ		912,1	24,4	29,3	134,2	253,4	3,7
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		41%	28%	35%	38%	23%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 11													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL GUISADOS	Frijol bola roja, crudo	T006	25,0	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	72 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	~~5,0~~	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	200 cc
AZÚCARES			Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ			869,2	23,1	27,4	128,4	270,9	4,7
RECOMENDACIÓN			2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN			39%	27%	33%	37%	25%	49%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA						
FIRMA	ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018		

MENÚ No. 12													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SANCOCHO DE CHIRO	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Frijol bola roja, crudo	T006	25,0	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	
			Repollo blanco, crudo	B099	14,0	9,8	3,9	0,2	0,0	0,6	4,3	0,0	
			Aceite de soya	D012	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
		HUEVO COCINADO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	50 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	C062	96,0	57,6	23,6	0,4	0,2	5,1	19,0	0,7	200 cm3
			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		763,0	18,5	19,3	124,5	108,0	5,3
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		34%	21%	23%	36%	10%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 13													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SOPA DE LENTEJAS CON CHIRO	Lenteja común, cruda	T026	25,0	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	
			Aceite de soya	D012	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	
		HUEVO COCINADO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	50 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18,0	83,9	0,6	3,0	13,6	6,5	0,6	200 cm3
LACTEOS			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		850,7	24,1	22,3	134,1	249,3	4,3
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		38%	28%	27%	38%	23%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 14													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PESCADO SECO	Pescado seco, crudo	E033	90,0	90,0	245,7	56,5	2,2	0,0	144,0	3,2	90 g
			Aceite de soya	D012	15	15	135	0	15	0	0	0	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	15	15	54	1,9	0,3	10,8	2,3	0,6	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125,0	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	100 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	C062	96,0	57,6	23,6	0,4	0,2	5,1	19,0	0,7	200 cm3
			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		625,4	7,9	7,1	130,8	60,3	3,4
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		28%	9%	9%	38%	5%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 15													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ATUN GUISADO	Atún, enlatado en aceite	E003	90,0	90,0	189,9	23,0	10,9	0,0	7,2	1,4	90 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
		ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	T003	25,0	25,0	93,5	6,0	0,3	15,1	15,0	1,2	75 g
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15,0	51,0	0,5	0,0	12,1	1,7	0,2	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
LACTEOS			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		990,7	41,5	27,0	141,5	247,6	4,9
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		44%	48%	33%	41%	23%	52%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 16													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	50 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	25,0	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18,0	83,9	0,6	3,0	13,6	6,5	0,6	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		625,4	7,9	7,1	130,8	60,3	3,4
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		28%	9%	9%	38%	5%	36%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA						
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD 5018			

MENÚ No. 17													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SANCOCHO DE CHIRO	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cocida, sin sal	B073	31,0	31,0	26,4	0,7	0,0	5,3	1,9	0,3	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Repollo blanco, crudo	B099	14,0	9,8	3,9	0,2	0,0	0,6	4,3	0,0	
			Aceite de soya	D012	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	
		ATUN GUISADO	Atún, enlatado en aceite	E003	90,0	90,0	189,9	23,0	10,9	0,0	7,2	1,4	90 g
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Limón, crudo	C044	18,0	9,0	4,0	0,0	0,0	0,8	1,7	0,0	
AZÚCARES			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		748,2	30,2	19,4	110,9	40,9	3,6
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN		33%	35%	23%	32%	4%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 18													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	58 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
		FRIJOL ROJO GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	25,0	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	75 g
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Harina de plátano, cruda	B057	15,0	15,0	51,0	0,5	0,0	12,1	1,7	0,2	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	
AZÚCARES			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							893,6	23,6	25,4	138,3	270,7	4,7	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	
% ADECUACIÓN							40%	27%	31%	40%	25%	50%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 19													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	25,0	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125,0	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	100 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA DE AVENA EN LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	16,0	16,0	65,8	2,7	1,2	10,3	8,6	0,7	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	
AZÚCARES			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ			845,9	36,4	29,9	103,2	259,7	5,1
RECOMENDACIÓN			2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN			38%	42%	36%	30%	24%	54%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA						
FIRMA	ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD 5018			

MENÚ No. 20													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						PORCIÓN SERVIDA
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PESCADO SECO O SARDINA EN SALSA DE TOMATE	Pescado seco, crudo	E033	90,0	90,0	245,7	56,5	2,2	0,0	144,0	3,2	90g
			Aceite de soya	D012	15	15,0	135,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	15	15,0	54,0	1,9	0,3	10,8	2,3	0,6	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	100 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	C062	96,0	57,6	23,6	0,4	0,2	5,1	19,0	0,7	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ			960,4	65,0	24,0	119,3	185,6	6,4
RECOMENDACIÓN			2245	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN			43%	75%	29%	34%	17%	68%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA					
FIRMA	ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018		

PAE

FORMATO GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

GRUPO DE EDAD	**9 A 13 AÑOS 11 MESES**		**OPERADOR**	**AWA UNIPA**	
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**		**MUNICIPIO**	**BARBACOAS**	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	**PUEBLO AWA UNIPA EE DISTANTES**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL	**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO COCINADO	Huevo de gallina, entero, crudo	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 12-15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal. Servir.
		Sal	**1**	
	FRIJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	**25**	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el zanahoria y cebolla. Realizar un sofrito con el aceite, sal, zanahoria y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada nivel de escolaridad.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREALES	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	CHIRO COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
FRUTA **AZÚCARES** **LACTEOS**	COLADA DE AVENA EN LECHE	avena en hojuelas precocida	**16**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, avena y la leche en polvo. Ponerdurante unos 10-12 minutos a remojar la avena en un poco de agua. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición. A continuación agregue la avena removiendo constantemente con una cuchara para que no se pegue, durante 15 minutos. 5. Después agregar poco a poco la leche sin dejar de mezclar. Dejar hervir todo durante otros 10 minutos. Pasado ese tiempo añadir la panela. Para terminar colar todo, para que quede la colada más ligera y sin grumos. Servir a 80ºC de acuerdo al grupo de edad.
		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	
		Panela	**18**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 2					
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**	
ALIMENTO PROTEICO	ATUN EN ACEITE	Atún, enlatado en aceite	**90**	Lavar y desinfectar el empaque del atún. Abra la lata de atún y retire el exceso de aceite. Verter en un recipiente, con ayuda de una cuchara mezcle para evitar que queden trozos muy grandes. Servir según gramaje de grupo etario.	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**		
		Aceite de soya	**6**		
		Sal	**1**		
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.	
JUGO	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Panela	**18**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.	
		Naranja, cruda	**96**		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA				

MENÚ No. 3				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Romper y verter en un recipiente auxiliar hondo. Batir los huevos vigorosamente junto con la sal. Aparte, colocar un sartén a precalentar con aceite. Agregar los huevos al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos. Retirar del fuego. Servir en porciones iguales a todos los grupos etarios.
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
	ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	**25**	Dejar en remojo las arvejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las arvejas en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están las arvejas mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
AZUCARES	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Harina de plátano, cruda	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la harina de platano, panela y la leche en polvo. ponga a hervir el agua cuando este a punto de ebullicion agregue la harina de platano y deje cocinar 10 minutos. Retirar del fuego y dejar que se enfrié un poco. Agregar la leche en polvo una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida. Llevar a cocción nuevamente a fuego bajo, agregar la panela. Mezclar constantemente hasta que la panela se haya diluido por completo. Servir de acuerdo al gramaje establecido para cada grupo de edad.
		Leche de vaca entera, en polvo	**20**	
		Panela	**18**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** / **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 4				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO SECO	Pescado seco, crudo	**90**	PROCESO PARA QUITARLE LA SAL AL PESCADO SECO: El pescado seco representa una opción práctica por su larga durabilidad, permitiendo su almacenamiento por periodos prolongados a temperatura ambiente, sin sufrir ningún deterioro. • Cortar el pescado en trozos de acuerdo a la porción correspondiente a la minuta y el gramaje adecuado, agregar harina y ajo. • llevar a coccion y servir. Métodos para desalar el pescado seco: • Remojo en agua fría: para este método se debe sumergir el pescado durante aproximadamente 12 horas haciendo un cambio de agua periódicamente (2 - 3 horas). El tiempo de remojo dependerá del grosor y la cantidad de sal que este tenga. Es importante tener presente agregar un poco de jugo de limón para acelerar el proceso y para obtener un producto de apariencia muy agradable. • Escaldado: consiste en colocar el pescado en agua hirviendo durante algunos minutos, luego de ello se escurre y se sumerge en agua fría para enjuagarlo. • Con Cáscara de plátano: retirar las cáscaras de un plátano verde y agregarlas al agua en la que se va a sumergir el pescado seco en trozos durante aproximadamente 12 horas haciendo un cambio de agua periódico (2-3 horas). Después de realizar alguno de estos procesos para quitarle la sal al pescado seco, el pescado es sometido a proceso de freído a temperaturas elevadas evitando de esta manera cualquier clase de contaminación en el producto final.
		Aceite de soya	**15**	
		Harina de trigo fortificada, todo proposito, cruda	**15**	
		Ajo	**0,5**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	YUCA COCINADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**125**	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Agregar sal y servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	**1**	
JUGO	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Limon, crudo	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar los limones cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Panela	**18**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 5				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	**25**	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBERCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
FRUTA	COLADA DE AVENA EN LECHE	Avena en hojuelas precocida	**16**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la avena, panela y la leche en polvo. ponga a hervir el agua cuando este a punto de ebullicion agregue la avena y deje cocinar 10 minutos. Retirar del fuego y dejar que se enfrié un poco. Agregar la leche en polvo una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida. Llevar a cocción nuevamente a fuego bajo, agregar la panela. Mezclar constantemente hasta que la panela se haya diluido por completo. Servir de acuerdo al gramaje establecido para cada grupo de edad.
		Panela	**18**	
AZUCARES		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 6					
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**	
ALIMENTO PROTEICO	ATUN EN ACEITE GUISADO	Atún, enlatado en aceite	**90**	Lavar y desinfectar el empaque del atún. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla y tomate. Abra la lata de atún y retire el exceso de aceite. Verter sobre el sofrito. Mezclar hasta que todos los ingredientes se hayan incorporado. Retirar del fuego. Servir según gramaje de grupo etario.	
		Cebolla cabezona, cruda	**5**		
		Tomate, crudo	**6**		
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**50**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**		
		Aceite de soya	**6**		
		Sal	**1**		
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	YUCA COCINADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**125**	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Agregar sal y servir de acuerdo a las cantidades establecidas.	
		Sal	**1**		
FRUTA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.	
		Panela	**18**		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA				

MENÚ No. 7				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	**25**	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**5**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	En una olla ponga a hervir agua. Cuando esté en su punto de ebullición. Verter los espaguetis para que se cocinen. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla. Realizar un sofrito con cebolla y aceite. Quitar el agua en que se cocinaron los espaguetis y agregarle el sofrito. Mezclar los ingredientes. Servir de acuerdo a los gramajes que correspondan a cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCINADO	Banano chiro, crudo	167	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Poner en una olla con suficiente agua, que cubra los plátanos. Cocinar a fuego medio-alto hasta que el plátano este blando. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara y trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad. Servir.
AZUCARES BEBIDA LACTEA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Harina de plátano, cruda	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la harina de platano, panela y la leche en polvo. ponga a hervir el agua cuando este a punto de ebullicion agregue la harina de platano y deje cocinar 10 minutos. Retirar del fuego y dejar que se enfrié un poco. Agregar la leche en polvo una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida. Llevar a cocción nuevamente a fuego bajo, agregar la panela. Mezclar constantemente hasta que la panela se haya diluido por completo. Servir de acuerdo al gramaje establecido para cada grupo de edad.
		Leche de vaca entera, en polvo	**20**	
		Panela	**18**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** / **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 8				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	SOPA DE FRIJOL	Frijol bola roja, crudo	**25**	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate y cebolla. Realizar un sofrito con el tomate y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Sal	**1**	
		Aceite de soya	**2**	
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Quebrar cada huevo por la mitad y de manera cuidadosa incorporar los huevos por tandas en un recipiente precalentado con aceite. Dejar freír a fuego medio el alimento por poco tiempo, hasta que el huevo tome consistencia, verificar que estén completamente fritos. Retirar y escurrir para eliminar cualquier exceso de aceite. Servir según gramaje de grupo etario.
		Sal	**1,0**	
		Aceite, de soya	**7**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCINADO	Banano chiro, crudo	167	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
FRUTA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	96	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Panela	**18**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** / **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 9				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO SECO	Pescado seco, crudo	**90**	PROCESO PARA QUITARLE LA SAL AL PESCADO SECO: El pescado seco representa una opción práctica por su larga durabilidad, permitiendo su almacenamiento por periodos prolongados a temperatura ambiente, sin sufrir ningún deterioro. • Cortar el pescado en trozos de acuerdo a la porción correspondiente a la minuta y el gramaje adecuado, agregar harina y ajo. • llevar a coccion y servir. Métodos para desalar el pescado seco: • Remojo en agua fría: para este método se debe sumergir el pescado durante aproximadamente 12 horas haciendo un cambio de agua periódicamente (2 - 3 horas). El tiempo de remojo dependerá del grosor y la cantidad de sal que este tenga. Es importante tener presente agregar un poco de jugo de limón para acelerar el proceso y para obtener un producto de apariencia muy agradable. • Escaldado: consiste en colocar el pescado en agua hirviendo durante algunos minutos, luego de ello se escurre y se sumerge en agua fría para enjuagarlo. • Con Cáscara de plátano: retirar las cáscaras de un plátano verde y agregarlas al agua en la que se va a sumergir el pescado seco en trozos durante aproximadamente 12 horas haciendo un cambio de agua periódico (2-3 horas). Después de realizar alguno de estos procesos para quitarle la sal al pescado seco, el pescado es sometido a proceso de freído a temperaturas elevadas evitando de esta manera cualquier clase de contaminación en el producto final.
		Aceite de soya	**15**	
		Harina de trigo fortificada, todo proposito, cruda	**15**	
		Ajo	**0,5**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	YUCA SUDADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**125**	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Agregar la sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	**1**	
FRUTA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Limon, crudo	**18**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar los limones cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
AZUCAR		Panela	**20**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 10				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Romper y verter en un recipiente auxiliar hondo. Batir los huevos vigorosamente junto con la sal. Aparte, colocar un sartén a precalentar con aceite. Agregar los huevos al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos. Retirar del fuego. Servir en porciones iguales a todos los grupos etarios.
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
	ARVEJA GUIDADA	Arveja seca, cruda	**25**	Dejar en remojo las arvejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las arvejas en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están las arvejas mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCIDO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
FRUTA	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	**18**	1Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques del chocolate y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar el chocolate en pastillas. Batir con molinillo constantemente. Cuando el chocolate esté disuelto agregar la leche en polvo según gramaje para la edad. Mezclar todo, batir y servir. 5. Servir a una temperatura mayor a 80° C
AZUCARES		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 11				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	**25**	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el zanahoria y cebolla. Realizar un sofrito con el aceite, sal, zanahoria y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada nivel de escolaridad.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCIDO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
JUGO	AGUA DE PANELA EN LECHE	Panela	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela y la leche en polvo.. Hervir el agua en un recipiente hondo. Cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya y agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir a un atemperatura mayor a 80° C según el grupo de edad.
		Leche de vaca, entera, en polvo	20	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** / **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 12				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE CHIRO	Banano chiro, crudo	**167**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Poner el frijol en remojo el día anterior. Lavar y retirar el exceso de agua.. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y repollo. Picar finamente la cebolla. Eliminar las hojas del repollo que no estén en perfecto estado para su preparación. Picar finamente en tiras delgadas. Colocar la cantidad de agua requerida para la preparación de las porciones de sopa de frijol en un recipiente hondo o en olla presión a fuego alto. Agregar el frijol, cebolla, repollo, aceite y sal. Mezclar todos los ingredientes, cocinar con la sal hasta que esté al dente. Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar los chiros. Picar en cubos pequeños y agregarlos a la cocción. Dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocidos completamente y la sopa de frijol obtenga una consistencia y apariencia densa esperada. Servir según el gramaje del grupo etario.
VERDURAS		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
LEGUMINOSA		Frijol bola roja, crudo	**25**	
VERDUA		Repollo blanco, crudo	**14**	
		Aceite de soya	**2**	
CEREAL, RAIZ O PLATANO		Sal	**1**	
	HUEVO COCINADO	Huevo de gallina	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 12-15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal. Servir.
GRASAS		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
AZUCARES	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
FRUTAS		Panela	**18**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **COLNUD 5018**
FIRMA				

MENÚ No. 13				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	SOPA DE LENTEJA CON CHIRO	Lenteja común, cruda	**25**	Poner las lentejas en remojo el día anterior. Lavar y retirar el exceso de agua. Colocar la cantidad de agua requerida para la preparación de las porciones de sopa de lentejas en un recipiente hondo a fuego-alto. Agregar las lentejas y cocinar con la sal hasta que esté al dente. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y tomate. Picar finamente. Agregar la cebolla y el tomate previamente picados a la cocción. Lavar, desinfectar, enjuagar los chiros. Retirar la cascara y cortar en trozos pequeños y agregarlos a la cocción. Dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocidos completamente y la sopa de lenteja obtenga una consistencia y apariencia densa esperada. Servir según el gramaje del grupo etario.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Banano chiro, crudo	**167**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
	HUEVO COCINADO	Huevo de gallina	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 12-15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal. Servir.
		Sal	**1,0**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**50**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
BEBIDA	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	**18**	1Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques del chocolate y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar el chocolate en pastillas. Batir con molinillo constantemente. Cuando el chocolate esté disuelto agregar la leche en polvo según gramaje para la edad. Mezclar todo, batir y servir. 5. Servir a una temperatura mayor a 80° C
		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** / **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 14				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	PESCADO SECO	Pescado seco, crudo	**90**	PROCESO PARA QUITARLE LA SAL AL PESCADO SECO: El pescado seco representa una opción práctica por su larga durabilidad, permitiendo su almacenamiento por periodos prolongados a temperatura ambiente, sin sufrir ningún deterioro. • Cortar el pescado en trozos de acuerdo a la porción correspondiente a la minuta y el gramaje adecuado, agregar harina y ajo. • llevar a coccion y servir. Métodos para desalar el pescado seco: • Remojo en agua fría: para este método se debe sumergir el pescado durante aproximadamente 12 horas haciendo un cambio de agua periódicamente (2 - 3 horas). El tiempo de remojo dependerá del grosor y la cantidad de sal que este tenga. Es importante tener presente agregar un poco de jugo de limón para acelerar el proceso y para obtener un producto de apariencia muy agradable. • Escaldado: consiste en colocar el pescado en agua hirviendo durante algunos minutos, luego de ello se escurre y se sumerge en agua fría para enjuagarlo. • Con Cáscara de plátano: retirar las cáscaras de un plátano verde y agregarlas al agua en la que se va a sumergir el pescado seco en trozos durante aproximadamente 12 horas haciendo un cambio de agua periódico (2-3 horas). Después de realizar alguno de estos procesos para quitarle la sal al pescado seco, el pescado es sometido a proceso de freído a temperaturas elevadas evitando de esta manera cualquier clase de contaminación en el producto final.
		Aceite de soya	**15**	
		Harina de trigo fortificada, todo proposito, cruda	**15**	
		Ajo	**0,5**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	YUCA COCINADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**125**	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Agregar la sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	**1**	
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Naranja, cruda	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Panela	**18**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 15				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	ATUN GUISADO	Atún, enlatado en aceite	**90**	Lavar y desinfectar el empaque del atún. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla y tomate. Abra la lata de atún y retire el exceso de aceite. Verter sobre el sofrito. Mezclar hasta que todos los ingredientes se hayan incorporado. Retirar del fuego. Servir según gramaje de grupo etario.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
	ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	**25**	Dejar en remojo las arvejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las arvejas en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están las arvejas mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCIDO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
AZUCARES	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Harina de plátano, cruda	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la harina de plátano y panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la harina de plátano y panela. Batir constantemente para evitar que se formen grumos.Posteriormente, agregue la leche en polvo y continue mezclando la preparacion y deje cocinar hasta que todos los ingredientes se integren adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo la cantidad establecida para el grupo etario.
		Panela	**18**	
LACTEOS		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 16				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Romper y verter en un recipiente auxiliar hondo. Batir los huevos vigorosamente junto con la sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Aparte, colocar un sartén a precalentar. Agregar los huevos, la cebolla y tomate al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos. Retirar del fuego. Servir en porciones iguales a todos los grupos etarios.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	**25**	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
AZUCARES	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	**18**	1Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques del chocolate y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar el chocolate en pastillas. Batir con molinillo constantemente. Cuando el chocolate esté disuelto agregar la leche en polvo según gramaje para la edad. Mezclar todo, batir y servir. 5. Servir a una temperatura mayor a 80° C
		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** / **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 17				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE CHIRO	Banano chiro, crudo	**167**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Poner el frijol en remojo el día anterior. Lavar y retirar el exceso de agua. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y repollo. Picar finamente la cebolla. Eliminar las hojas del repollo que no estén en perfecto estado para su preparación. Picar finamente en tiras delgadas. Colocar la cantidad de agua requerida para la preparación de las porciones de sopa de frijol en un recipiente hondo o en olla presión a fuego alto. Agregar el frijol, cebolla, repollo, aceite y sal. Mezclar todos los ingredientes, cocinar con la sal hasta que esté al dente. Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar los chiros. Picar en cubos pequeños y agregarlos a la cocción. Dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocidos completamente y la sopa de frijol obtenga una consistencia y apariencia densa esperada. Servir según el gramaje del grupo etario.
		Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cocida	**31**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Repollo blanco, crudo	**14**	
		Aceite de soya	**2**	
		Sal	**1**	
	ATUN GUISADO	Atún, enlatado en aceite	**90**	Lavar y desinfectar el empaque del atún. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla y tomate. Abra la lata de atún y retire el exceso de aceite. Verter sobre el sofrito. Mezclar hasta que todos los ingredientes se hayan incorporado. Retirar del fuego. Servir según gramaje de grupo etario.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
FRUTA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	Limon, crudo	**18**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar los limones cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Panela	**20**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** / **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 18				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Romper y verter en un recipiente auxiliar hondo. Batir los huevos vigorosamente junto con la sal. Aparte, colocar un sartén a precalentar. Agregar los huevos al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos. Retirar del fuego. Servir en porciones iguales a todos los grupos etarios.
		Sal	**1,0**	
		Aceite, de soya	**4**	
	FRIJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	**25**	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el zanahoria y cebolla. Realizar un sofrito con el aceite, sal, zanahoria y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada nivel de escolaridad.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	CHIRO COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
JUGO	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Harina de plátano, cruda	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la harina de plátano y panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la harina de plátano y panela. Batir constantemente para evitar que se formen grumos.Posteriormente, agregue la leche en polvo y continue mezclando la preparacion y deje cocinar hasta que todos los ingredientes se integren adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo la cantidad establecida para el grupo etario.
		Panela	**18**	
		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL** / **COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 19				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	**25**	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	YUCA COCINADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**125**	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos.Agregar sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	**1**	
AZUACRES	AGUA DE PANELA EN LECHE	Panela	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela y la leche en polvo.. Hervir el agua en un recipiente hondo. Cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya y agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir a un atemperatura mayor a 80° C según el grupo de edad.
		Leche de vaca, entera, en polvo	20	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 20				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA EN PASTA DE TOMATE	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	**90**	Lavar y desinfectar el empaque de la sardina Abra la lata y verter en un recipienteporcione de acuerdo al gramaje establecido para el grupo etario.Servir.
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**50**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**6**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PLATANO VERDE COCIDO	Plátano hartón, verde, crudo	**167**	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Poner en una olla con suficiente agua, que cubra los plátanos. Cocinar a fuego medio-alto hasta que el plátano este blando. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara y trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad. Agregar sal. Servir.
		Sal	**1**	
CEREAL	AGUA DE PANELA CON LIMON A NARANJA	Naranja, cruda	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
LACTEOS		Panela	**18**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

PAE

LISTA DE INTERCAMBIOS

COMPLEMENTO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

GRADO Y NIVEL DE ESCOLARIDAD	**9 a 13 años y 11 meses**		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	**Nariño**		**MUNICIPIO**	**Barbacoas**		
GRUPO ETNICO	**INDÍGENA**	**x**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	**AWA UNIPA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**X**

COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**
ALIMENTO PROTEÍCO DE ORIGEN ANIMAL	Carne de res
	Carne de cerdo
	Huevo de gallina
	Atún en agua y/o aceite - sardina en salsa de tomate - pescado seco
	Pollo
ALIMENTO PROTEÍCO DE ORIGEN VEGETAL	Leguminosas: frijol rojo, frijol blanco,lenteja, garbanzo
CEREAL	Arroz
	Pasta
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa
	Yuca
	Platano maduro
	Plátano verde, chiro
VERDURAS	Verduras y hortalizas crudas o cocidas
FRUTA	Papaya, piña, tomate de arbol, maracuya, lulo, naranja, banano, limon
AZÚCARES	Azucar blanca
	Panela
GRASAS	Aceite vegetal
	Margarina
LÁCTEOS	Leche entera de vaca
	Leche de vaca en polvo

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MINUTA PATRÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO REQUERIMIENTO DE 9 A 13 AÑOS 11 MESES							
Componente	**Grupo de alimentos**	**Frecuencia**	**Peso neto**	**Porción servida**			
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 a 4 veces por semana: Carnes 1 a 2 vez por semana huevo	50 g - 90 g	50 g - 75 g			
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	1 a 2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g			
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 60g	90 g - 135 g			
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	120 g - 140 g	50 g - 100 g			
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g			
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	35 g - 70 g	200 cm^3			
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	2 veces por semana	20 gr				
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 10 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)				
Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	**Proteínas g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
Total aporte promedio diario	830,72	27,29	22,27	126,09	154,15	3,89	1308,28
Recomendaciones diarias requerimiento de 9 a 13 años 11 meses	2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	37	31	27	36	14	41	87

PAE

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	**ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**		**MUNICPIO**	**BARBACOAS**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**PUEBLO AWA - UNIPA REGULAR**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE RES EN TROZOS	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	HUEVO COCINADO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			FRIJOL GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	REPOLLO Y TOMATE CON LIMON	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	SOPA DE FRIJOL Y HUEVO FRITO	CARNE DE RES EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL
BEBIDA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO FRITA	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJA	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			HUEVO REVUELTO		FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA , CEBOLLA MORADA, TOMATE Y LIMÓN	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA
BEBIDA	LIMONADA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENAEN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS COCIDO CON LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	TILAPIA ROJA O NEGRA FRITA O PELADA	CARNE DE CERDO GUISADA	ARVEJA GUISADA CON HUEVO REVUELTO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	MANZANA CON LIMON Y SAL	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA

Nota: Para los jugos naturales en leche se utilizarán frutas dulces de cosecha y para el caso de los jugos naturales en agua podrán implementarse frutas dulces y cítricas de cosecha.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

Alimentos para Aprender

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ETC DEPARTAMENTO	SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL DE NARIÑO					
MINUTA CON ENFOQUE DIFERENCIAL	SI					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	X	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AWA UNIPA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
MODALIDAD DE ATENCION	PREPARADO EN SITIO		TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO		COMPLEMENTO ALMUERZO	
NIVEL	9 A 13 AÑOS 11 MESES					

Menú 1.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJA Y CARNE DE RES EN CUADROS	Res, carne magra, cruda	F099	90,0	90,0	125,1	19,6	5,1	0,0	5,4	2,4	45,9	58 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Lenteja común, cruda	T026	25,0	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	6,8	
			Repollo blanco, crudo	B099	9,0	6,3	2,5	0,1	0,0	0,4	2,8	0,0	1,1	
			Banano chiro, crudo	P015	167,0	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	75 g
			Aceite de soya	D012	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	Tomate, crudo	B103	75,0	60,0	13,8	0,5	0,1	2,5	5,4	0,3	3,6	60 g
			Cilantro, crudo	B035	10,0	9,0	4,0	0,2	0,1	0,5	7,4	0,2	4,1	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIA	Harina de plátano, cruda	B057	93,0	93,0	316,2	3,1	0,3	74,9	10,2	1,1	0,0	200 cm3
LACTEOS			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	73,8	
AZUCARES			Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V.GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		1168,2	40,8	21,5	197,5	251,5	7,4	917,5
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		52%	47%	26%	57%	23%	78%	61%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 2.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO SUDADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	90	83,7	138,9	17,3	7,7	0,1	9,2	0,6	52,7	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	CHIRO COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE		ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y PIÑA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	25	21,3	10,0	0,1	0,0	2,0	5,7	0,1	7,4	60 g
			Repollo blanco, crudo	B099	30	21,0	8,4	0,4	0,1	1,3	9,2	0,1	3,8	
			Piña, cruda	C072	40	22,0	12,3	0,1	0,0	2,7	3,5	0,1	0,7	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Fruta de cosecha	C031	93	69,8	49,5	0,6	0,2	9,3	9,1	0,2	2,1	200 cm3
AZÚCARES			Azúcar blanco, granulado	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												

TOTAL MENÚ		733,7	24,8	18,4	113,0	52,6	2,1	845,2
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		33%	28%	22%	32%	5%	22%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 3.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE CERDO EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA,CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELAS)	Cerdo, carne magra, cruda	F011	90	90,0	126,0	19,3	5,4	0,2	15,3	0,7	46,8	58 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	25	21,3	10,0	0,1	0,0	2,0	5,7	0,1	7,4	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	12	11,4	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,5	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Habichuela, cruda	B052	33	29,7	12,8	0,6	0,0	2,1	11,9	0,3	1,8	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	25	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	3,8	75 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	8	3,2	1,2	0,0	0,0	0,2	1,8	0,0	0,5	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de avena, cruda	A029	15	15,0	62,1	2,2	1,3	9,9	8,1	0,6	2,9	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
LACTEOS			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	73,8	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		966,6	39,3	27,7	134,6	283,9	5,1	1308,8
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		43%	45%	33%	39%	26%	53%	87%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 4.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO COCINADO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	25	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	6,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	14,0	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y LIMON	Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	60 g
			Repollo blanco, crudo	B099	43	30,1	12,0	0,5	0,1	1,9	13,2	0,2	5,4	
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	LIMONADA	Limón, crudo	C044	96	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	1,9	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	18	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		737,5	17,9	16,4	124,9	98,6	4,8	2046,3
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		33%	21%	20%	36%	9%	51%	136%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 5.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	PORCION SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	E043	128	79,36	76,2	16,0	1,3	0,0	7,9	0,5	41,3	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,75	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2	
			Aceite de soya	D012	15	15	135,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA CON LIMON Y SAL	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	70	59,5	28,0	0,4	0,1	5,7	16,1	0,2	20,8	60 g
			Limón, crudo	C044	8	4	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Fruta de cosecha	C031	93	69,75	49,5	0,6	0,2	9,3	9,1	0,2	2,1	200 cm3
AZUCARES			Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		760,7	23,2	22,0	113,0	48,5	1,9	1230,3
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		34%	27%	27%	32%	4%	20%	82%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 6.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y	CARNE DE CERDO FRITA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	90	90,0	126,0	19,3	5,4	0,2	15,3	0,7	46,8	72 g
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Aceite de soya	D012	10	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 gr
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	14,0	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	70	59,5	28,0	0,4	0,1	5,7	16,1	0,2	20,8	60 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Aceite de soya	D012	4	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de plátano, cruda	B057	15	15,0	51,0	0,5	0,0	12,1	1,7	0,2	0,0	200 cm3
			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
AZÚCARES			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	73,8	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ	961,0	36,8	35,7	121,0	279,5	3,4	1782,1
RECOMENDACIÓN	2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	43%	42%	43%	35%	25%	36%	119%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 7.															
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	E043	128	79,4	76,2	16,0	1,3	0,0	7,9	0,5	41,3	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2	
			Aceite de soya	D012	15	15,0	135,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMON	Cebolla cabezona, cruda	B027	20	19,0	7,6	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8	60 g
			Tomate, crudo	B103	50	40,0	9,2	0,4	0,0	1,6	3,6	0,2	2,4	
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	LIMONADA	Limón, crudo	C044	96	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	1,9	200 cm3
			Panela	K033	18	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		747,0	23,1	22,0	111,9	48,2	2,8	1219,4
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		33%	26%	26%	32%	4%	30%	81%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 8.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SOPA DE FRIJOL	Frijol bola roja, crudo	T006	25	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	3,8	75 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Aceite de soya	D012	2	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
		HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO 1. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	Tomate, crudo	B103	75	60,0	13,8	0,5	0,1	2,5	5,4	0,3	3,6	60 g
			Cilantro, crudo	B035	10	9,0	4,0	0,2	0,1	0,5	7,4	0,2	4,1	
BEBIDA		JUGO DE FRUTA EN AGUA	Fruta de cosecha	C031	93	69,8	49,5	0,6	0,2	9,3	9,1	0,2	2,1	200 cm3
FRUTA			Azúcar blanco, granulado	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ	784,3	19,1	20,4	124,6	95,4	4,3	1248,7
RECOMENDACIÓN	2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	35%	22%	25%	36%	9%	45%	83%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 9.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE RES EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	Res, carne magra, cruda	F099	90	90,0	125,1	19,6	5,1	0,0	5,4	2,4	45,9	58 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	15	14,3	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	23	19,6	9,2	0,1	0,0	1,9	5,3	0,1	6,8	60 g
			Habichuela, cruda	B052	33	29,7	12,8	0,6	0,0	2,1	11,9	0,3	1,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	14,0	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de plátano, cruda	B057	10	10,0	34,0	0,3	0,0	8,1	1,1	0,1	0,0	200 cm3
			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
AZÚCARES			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	73,8	
GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACION													

TOTAL MENÚ		787,3	31,3	21,1	116,0	244,8	4,4	1312,5
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		35%	36%	25%	33%	22%	46%	88%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 10.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	E043	128	79,4	76,2	16,0	1,3	0,0	7,9	0,5	41,3	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2	
			Aceite de soya	D012	10	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL	Manzana común cruda	C054	70	59,5	42,8	0,2	0,1	9,8	9,5	0,2	1,2	60 g
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	NARANJADA	Naranja, cruda	C062	96	57,6	23,6	0,4	0,2	5,1	19,0	0,7	1,2	200 cm3
LACTEOS			Panela	K033	18	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		730,5	22,9	17,1	119,2	59,4	3,3	1216,7
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		33%	26%	21%	34%	5%	34%	81%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 11.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO FRITO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	90	83,7	138,9	17,3	7,7	0,1	9,2	0,6	52,7	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	10	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMON	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	33	28,1	13,2	0,2	0,0	2,7	7,6	0,1	9,8	60 g
			Repollo blanco, crudo	B099	43	30,1	12,0	0,5	0,1	1,9	13,2	0,2	5,4	
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	LIMONADA	Limón, crudo	C044	96	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	1,9	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	18	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		772,4	24,5	23,4	113,3	63,3	2,9	855,6
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		34%	28%	28%	32%	6%	31%	57%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 12.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SANCOCHO DE CHIRO CON FRIJOL Y CARNE EN TROZOS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	90	90,0	126,0	19,3	5,4	0,2	15,3	0,7	46,8	58 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Frijol bola roja, crudo	T006	25	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	3,8	
			Repollo blanco, crudo	B099	14	9,8	3,9	0,2	0,0	0,6	4,3	0,0	1,8	
			Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMON	Cebolla cabezona, cruda	B027	20	19,0	7,6	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8	60 g
			Tomate, crudo	B103	50	40,0	9,2	0,4	0,0	1,6	3,6	0,2	2,4	
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de plátano, cruda	B057	10	10,0	34,0	0,3	0,0	8,1	1,1	0,1	0,0	200 cm3
			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
AZÚCARES			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	73,8	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		759,1	18,0	16,1	130,9	253,4	3,7	1252,6
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		34%	21%	19%	38%	23%	39%	84%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 13.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJAS	Lenteja común, cruda	T026	25	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	6,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	
			Aceite de soya	D012	2	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Aceite de soya	D012	6	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	Tomate, crudo	B103	75	60,0	13,8	0,5	0,1	2,5	5,4	0,3	3,6	60 g
			Cilantro, crudo	B035	10	9,0	4,0	0,2	0,1	0,5	7,4	0,2	4,1	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Fruta de cosecha	C031	93	69,8	49,5	0,6	0,2	9,3	9,1	0,2	2,1	200 cm3
AZÚCARES			Azúcar blanco, granulado	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		779,3	19,6	19,3	125,2	76,9	4,3	1251,7
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		35%	22%	23%	36%	7%	45%	83%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 14.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE CERDO FRITA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	90	90,0	126,0	19,3	5,4	0,2	15,3	0,7	46,8	72 g
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Aceite de soya	D012	10	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	14,0	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ZANAHORIA RAYADA, CEBOLLA MORADA,TOMATE Y LIMON	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	23	19,6	9,2	0,1	0,0	1,9	5,3	0,1	6,8	60 g
			Tomate, crudo	B103	25	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	20	19,0	7,6	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8	
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de avena, cruda	A029	15	15,0	62,1	2,2	1,3	9,9	8,1	0,6	2,9	200 cm3
			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
AZÚCARES			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	73,8	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		855,7	32,4	27,6	117,2	253,3	3,0	1703,6
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		38%	37%	33%	34%	23%	31%	114%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 15.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	E043	128	79,4	76,2	16,0	1,3	0,0	7,9	0,5	41,3	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2	
			Aceite de soya	D012	15	15,0	135,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL ROJO GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	25	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	3,8	75 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y PIÑA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	25	21,3	10,0	0,1	0,0	2,0	5,7	0,1	7,4	60 g
			Repollo blanco, crudo	B099	30	21,0	8,4	0,4	0,1	1,3	9,2	0,1	3,8	
			Piña, cruda	C072	40	22,0	12,3	0,1	0,0	2,7	3,5	0,1	0,7	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJADA	Naranja, cruda	C062	96	57,6	23,6	0,4	0,2	5,1	19,0	0,7	1,2	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	18	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		902,3	28,8	27,3	130,3	102,0	5,2	1232,0
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		40%	33%	33%	37%	9%	55%	82%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 16.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	25	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	6,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ICA / CHIRO DIFERENTE VARIED/	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMON	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	33	28,1	13,2	0,2	0,0	2,7	7,6	0,1	9,8	60 g
			Repollo blanco, crudo	B099	43	30,1	12,0	0,5	0,1	1,9	13,2	0,2	5,4	
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIA	Harina de plátano, cruda	B057	10	10,0	34,0	0,3	0,0	8,1	1,1	0,1	0,0	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
LACTEOS			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	73,8	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		842,5	24,6	21,4	132,6	269,9	4,6	1335,0
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		38%	28%	26%	38%	25%	48%	89%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018					

Menú 17.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	90	90,0	126,0	19,3	5,4	0,2	15,3	0,7	46,8	58 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Frijol bola roja, crudo	T006	25	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	3,8	75 g
			Repollo blanco, crudo	B099	14	9,8	3,9	0,2	0,0	0,6	4,3	0,0	1,8	
			Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	135 g
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	CEBOLLA CABEZONA, TOMATE DE CARNE Y LIMON	Tomate, crudo	B103	37	29,6	6,8	0,3	0,0	1,2	2,7	0,1	1,8	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	20	19,0	7,6	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8	
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	60 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Fruta de cosecha	C031	93	69,8	49,5	0,6	0,2	9,3	9,1	0,2	2,1	
AZÚCARES			Azúcar blanco, granulado	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	200 cm3
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		801,7	32,1	16,4	125,1	83,5	3,9	1223,2
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		36%	37%	20%	36%	8%	41%	82%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 18.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	E043	128	79,4	76,2	16,0	1,3	0,0	7,9	0,5	41,3	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2	
			Aceite de soya	D012	15	15,0	135,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ICA / CHIRO DIFERENTE VARIED	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL	Manzana común cruda	C054	70	59,5	42,8	0,2	0,1	9,8	9,5	0,2	1,2	
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	60 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	LIMONADA	Limón, crudo	C044	96	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	1,9	
			Panela	K033	18	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	200 cm3
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		773,0	22,6	22,0	118,6	49,5	2,8	1217,5
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		34%	26%	27%	34%	5%	29%	81%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 19.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	90	90,0	126,0	19,3	5,4	0,2	15,3	0,7	46,8	58 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO COCIDO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	14,0	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	Tomate, crudo	B103	75	60,0	13,8	0,5	0,1	2,5	5,4	0,3	3,6	60 g
			Cilantro, crudo	B035	10	9,0	4,0	0,2	0,1	0,5	7,4	0,2	4,1	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Fruta de cosecha	C031	93	69,8	49,5	0,6	0,2	9,3	9,1	0,2	2,1	200 cm3
			Azúcar blanco, granulado	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		699,2	25,7	16,3	108,9	63,8	2,3	1236,6
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		31%	30%	20%	31%	6%	24%	82%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018	

Menú 20.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y SEMILLAS	ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	T003	25	25,0	93,5	6,0	0,3	15,1	15,0	1,2	3,8	75 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Aceite de soya	D012	4	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	6	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ICA / CHIRO DIFERENTE VARIED	Banano chiro, crudo	P015	167	133,6	168,3	2,0	0,1	38,6	4,0	0,4	0,0	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA CON LIMON Y SAL	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	70	59,5	28,0	0,4	0,1	5,7	16,1	0,2	20,8	60 g
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de avena, cruda	A029	15	15,0	62,1	2,2	1,3	9,9	8,1	0,6	2,9	200 cm3
			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
AZÚCARES			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20,0	99,8	5,3	5,3	7,7	188,0	0,1	73,8	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		916,4	26,3	27,7	135,7	275,6	4,4	1729,8
RECOMENDACIÓN		2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		41%	30%	33%	39%	25%	46%	115%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

PAE

FORMATO GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	**9 A 13 AÑOS 11 MESES**		**OPERADOR**		
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**		**MUNICIPIO**	**BARBACOAS**	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	**PUEBLO AWA UNIPA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL	**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE CHIRO Y LENTEJAS CON CARNE DE RES EN TROZOS	Res, carne magra, cruda	**90**	Poner las lentejas en remojo el día anterior. Lavar y retirar el exceso de agua. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la carne, corte en trozos medianos. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y repollo. Picar finamente la cebolla. Eliminar las hojas del repollo que no estén en perfecto estado para su preparación. Picar finamente en tiras delgadas. Colocar la cantidad de agua requerida para la preparación de las porciones de sopa en un recipiente hondo a fuego-alto. Agregar las lentejas, cebolla, repollo, los trozos de carne y cocinar con la sal hasta que esté al dente. Lavar, desinfectar, enjuagar los chiros. Retirar la cascara y cortar en trozos pequeños y agregarlos a la cocción. Dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocidos completamente y la sopa de lenteja obtenga una consistencia y apariencia densa esperada. Servir según el gramaje del grupo etario.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Lenteja común, cruda	**25**	
		Repollo blanco, crudo	**9**	
		Banano chiro, crudo	**167**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
CEREALES	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	Tomate, crudo	**75**	Lavar, desinfectar y enjuagar el tomate y la chilangua.Retirar la cascara del tomate. Cortar en cubos pequeños.Posteriormente, pique finamente la chilangua y agreguela al tomate. Servir según gramaje del grupo etario
		Cilantro, crudo	**10**	
FRUTA **AZÚCARES** **LACTEOS**	JUGO DE FRUTA EN LECHE	Varios	**93**	Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la panela y leche en polvo. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad y estando tibia agregarle la cantidad de leche en polvo necesaria y revolver, dejar enfriar. Mientras se enfría lavar, desinfectar la fruta, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con la leche. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar si es necesario. Servir frio.
		Azúcar blanco, granulado	**10**	
		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 2				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	**90**	Lavar y desinfectar el empaque del pollo. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente hondo ponga el pollo con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con el pollo. Mezclar muy bien y dejar que el pollo se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y PIÑA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	**25**	Lavar, desinfectar y enjuagar la zanahoria. Rallar la zanahoria. Lavar, desinfectar y enjuagar el repollo y piña. Eliminar las hojas del repollo que no estén en perfecto estado para su preparación. Picar finamente en tiras delgadas. Pelar y picar la piña. En un recipiente amplio mezclar las verduras y fruta. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Repollo blanco, crudo	**30**	
		Piña, cruda	**40**	
JUGO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Varios	**93**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectarla fruta, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar. Servir frio.
		Azúcar blanco, granulado	**10**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 3				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELAS)	Cerdo, carne magra, cruda	**90**	Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la carne. Fraccionar en cubos medianos. Agregar sal. En una olla presión adicionar la carne. Agregar suficiente agua de manera que cubra la carne. Poner a hervir a fuego medio alto. Lavar, desinfectar, enjuagar la zanahoria, habichuelas, tomate y cebolla. Pelar y picar en cubos pequeños la zanahoria, tomate y ajo. Pelar y picar finamente en tiras la cebolla. Despuntar las habichuelas y picar finamente. Ponga a cocinar La zanahoria y habichuelas junto con la carne. Deje cocinar hasta que estén blandas. Retirar el exceso de agua y reservar. En un sartén aparte hacer un sofrito con la cebolla, tomate, aceite y sal. Agregar al sartén la carne y resto de verduras. Cocinar a fuego bajo y agregar un poco de agua. Mezclar muy bien por unos minutos. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**25**	
		Cebolla cabezona, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Habichuela, cruda	**33**	
		Ajo, crudo	**0,5**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
	FRIJOL GUIISADO	Frijol bola roja, crudo	**25**	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el zanahoria y cebolla. Realizar un sofrito con el aceite, sal, tomate, zanahoria y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada nivel de escolaridad.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**8**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	167	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
AZUCARES	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de avena, cruda	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, avena y la leche en polvo. Ponerdurante unos 10-12 minutos a remojar la avena en un poco de agua. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición. A continuación agregue la avena removiendo constantemente con una cuchara para que no se pegue, durante 15 minutos. 5. Después agregar poco a poco la leche sin dejar de mezclar. Dejar hervir todo durante otros 10 minutos. Pasado ese tiempo añadir la panela. Para terminar colar todo, para que quede la colada más ligera y sin grumos. Servir a 80ºC de acuerdo al grupo de edad.
		Panela	**10**	
FRUTA		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 4				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO COCINADO	Huevo de gallina, entero, crudo	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 12-15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal. Servir.
		Sal	1	
	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	**25**	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate y cebolla. Realizar un sofrito con el aceite, sal, tomate, zanahoria y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada nivel de escolaridad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**125**	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Agregar sal y servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y LIMON	Repollo blanco, crudo	**43**	Lavar, desinfectar, enjuagar el repollo, tomate y limon. Picar en tiras todos los vegetales. Agregue limon y sal a la ensalada. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Limón, crudo	**8**	
		Sal	**1**	
JUGO	LIMONADA	Limón, crudo	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la panela. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar limones, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar la panela, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Panela	**18**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 5				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	Tilapia o mojarra	128	Lavar y desinfectar el empaque del pescado. Porcionar según el número de complementos a servir. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, tomate y ajo, sazonar el pescado y agregar sal En un recipiente agregue el aceite y deje que se enfrie a fuego bajo, un avez este caliente, agregue el pescado. Retirar del fuego. Escurra hasta eliminar el exceso de aceite. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Cebolla Cabezona	5	
		Ajo, crudo	0,5	
		Tomate crudo	6	
		Aceite, de soya	15	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro crudo	167	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA CON LIMON Y SAL	Zanahoria, sin cáscara, cruda	**70**	Lavar, desinfectar y enjuagar la zanahoria. Rallar la zanahoria. Agregar zumo de limon y sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Limón, crudo	**8**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE		Sal	**1**	
FRUTA	JUGO NATURAL DE FRUTA DULCE DE COSECHA EN AGUA	Varios	**93**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectarla fruta, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar. Servir frio.
		Azúcar blanco, granulado	**10**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 6				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO FRITA	Cerdo, carne magra, cruda	**90**	Lavar y desinfectar el empaque de la carne. Porcionar según el número de raciones a servir. Sazonar la carne con la ajo y sal. En un sarten, agregue el aceite a fuego medioo-bajo , un ave este caliente, añada la carne. Dejar que la carne se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Ajo, crudo	**0,5**	
		Aceite de soya	**10**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca, cruda	125	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Agregar sal y servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	Zanahoria, sin cáscara, cruda	**70**	Lavar, desinfectar, enjuagar la zanahoria y cebolla. Rallar la zanahoria y picar finamente la cebolla. En un sartén adicionar el aceite y cebolla dejar cocinar hasta conseguir un sofrito. Agregar la zanahoria mezclar con el sofrito, posteriormente, agregue el huevo, integre muy bien los alimentos hasta que esten cocinados adecuadamente. Servir según gramaje de grupo etario.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Huevo de gallina, entero, crudo	**55**	
		Sal	**1**	
		Aceite de soya	**4**	
FRUTA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de avena, cruda	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, avena y la leche en polvo. Ponerdurante unos 10-12 minutos a remojar la avena en un poco de agua. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición. A continuación agregue la avena removiendo constantemente con una cuchara para que no se pegue, durante 15 minutos. 5. Después agregar poco a poco la leche sin dejar de mezclar. Dejar hervir todo durante otros 10 minutos. Pasado ese tiempo añadir la panela. Para terminar colar todo, para que quede la colada más ligera y sin grumos. Servir a 80ºC de acuerdo al grupo de edad.
		Panela	**10**	
AZUCARES		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 7				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	**128**	Lavar y desinfectar el empaque del pescado. Porcionar según el número de complementos a servir. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, ajo y tomate, sazonar el pescado y agregar sal En un recipiente agregue el aceite y deje que se enfrie a fuego bajo, un avez este caliente, agregue el pescado. Retirar del fuego. Escurra hasta eliminar el exceso de aceite. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla cabezona, cruda	**5**	
		Ajo, crudo	**0,5**	
		Aceite de soya	**15**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	En una olla ponga a hervir agua. Cuando esté en su punto de ebullición. Verter los espaguetis para que se cocinen. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla. Realizar un sofrito con cebolla y aceite. Quitar el agua en que se cocinaron los espaguetis y agregarle el sofrito. Mezclar los ingredientes. Servir de acuerdo a los gramajes que correspondan a cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	167	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Poner en una olla con suficiente agua, que cubra los plátanos. Cocinar a fuego medio- alto hasta que el plátano este blando. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara y trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad. Servir.
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMON	Cebolla cabezona, cruda	**20**	Lavar, desinfectar y enjuagar la cebolla, tomate y limon. Picar la cebolla en tiras delgadas y tomate en cubos. Agregue el zumo de limon, mezcle todos los ingredientes. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Tomate, crudo	**50**	
		Limón, crudo	**8**	
		Sal	**1**	
AZUCARES	LIMONADA	Limón, crudo	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la panela. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar limones, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar la panela, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Panela	**18**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 8				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	SOPA DE FRIJOL	Frijol bola roja, crudo	**25**	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate y cebolla. Realizar un sofrito con el tomate y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Sal	**1**	
		Aceite de soya	**2**	
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Quebrar cada huevo por la mitad y de manera cuidadosa incorporar los huevos por tandas en un recipiente precalentado con aceite. Dejar freír a fuego medio el alimento por poco tiempo, hasta que el huevo tome consistencia, verificar que estén completamente fritos. Retirar y escurrir para eliminar cualquier exceso de aceite. Servir según gramaje de grupo etario.
		Aceite, de soya	**7**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	167	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	Tomate, crudo	**75**	Lavar, desinfectar y enjuagar el tomate y la chilangua.Retirar la cascara del tomate. Cortar en cubos pequeños.Posteriormente, pique finamente la chilangua y agreguela al tomate. Servir según gramaje del grupo etario.
		Cilantro, crudo	**10**	
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Fruta de cosecha	93	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectarla fruta, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar. Servir frio.
AZUCARES		Azúcar blanco, granulado	10	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 9				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES SUDADA EN CUAROS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	Res, carne magra, cruda	**90**	Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la carne. Fraccionar en cubos medianos. Agregar sal. En una olla presión adicionar la carne. Agregar suficiente agua de manera que cubra la carne. Poner a hervir a fuego medio alto. Lavar, desinfectar, enjuagar la zanahoria, habichuelas, tomate, cebolla y ajo. Pelar y picar en cubos pequeños la zanahoria y tomate. Pelar y picar finamente en tiras la cebolla. Despuntar las habichuelas y picar finamente. Ponga a cocinar La zanahoria y habichuelas junto con la carne. Deje cocinar hasta que estén blandas. Retirar el exceso de agua y reservar. En un sartén aparte hacer un sofrito con la cebolla, tomate, aceite y sal. Agregar al sartén la carne y resto de verduras. Cocinar a fuego bajo y agregar un poco de agua. Mezclar muy bien por unos minutos. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**23**	
		Cebolla cabezona, cruda	**15**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Habichuela, cruda	**33**	
		Ajo, crudo	**0,5**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca, cruda	125	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Agregar la sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	**1**	
FRUTA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de platano	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, harina y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición. A continuación agregue la harina removiendo constantemente con una cuchara para que no se pegue, durante 15 minutos. 5. Después agregar poco a poco la leche sin dejar de mezclar. Dejar hervir todo durante otros 10 minutos. Pasado ese tiempo añadir la panela. Para terminar colar todo, para que quede la colada más ligera y sin grumos. Servir a 80ºC de acuerdo al grupo de edad.
		Panela	**10**	
AZUCAR		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 10				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	TILAPIA ROJA O NEGRA FRITA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	**128**	Lavar y desinfectar el empaque del pescado. Porcionar según el número de complementos a servir. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, ajo y tomate, sazonar el pescado y agregar sal En un recipiente agregue el aceite y deje que se enfrie a fuego bajo, un avez este caliente, agregue el pescado. Retirar del fuego. Escurra hasta eliminar el exceso de aceite. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Ajo, crudo	**0,5**	
		Cebolla cabezona, cruda	**5**	
		Aceite de soya	**15**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	167	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL	Manzana comun, cruda	**70**	Lavar, desinfectar, enjuagar la manzana y el limon. Picar en tiras la manzana. Agregue limon y sal a la ensalada. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Limon, crudo	**8**	
		Sal	**1**	
FRUTA	NARANJADA	Naranja, cruda	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparacion. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido. Servir frio.
AZUCARES		Panela	**18**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 11				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	POLLO FRITO	Pollo, pechuga con piel, cruda	**90**	Lavar y desinfectar el empaque del pollo Porcionar según el número de raciones a servir. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. sazonar el polo con la cebolla, tomate y sal. En un sarten, agregue el aceite a fuego medioo-bajo , una vez este caliente, añada el pollo Dejar hasta que el pollo se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**10**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	167	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMON	Zanahoria, sin cáscara, cruda	**33**	Lavar, desinfectar y enjuagar la zanahoria. Rallar la zanahoria. Lavar, desinfectar y enjuagar el repollo. Eliminar las hojas que no estén en perfecto estado para su preparación. Picar finamente en tiras delgadas. En un recipiente amplio mezclar las verduras, agregue limon. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Repollo blanco, crudo	**43**	
		Limón, crudo	**8**	
JUGO	LIMONADA	Limón, crudo	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la panela. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar limones, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar la panela, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Panela	**18**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 12				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	Cerdo, carne magra, cruda	**90**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Poner el frijol en remojo el día anterior. Lavar y retirar el exceso de agua. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la carne, corte en trozos medianos. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y repollo. Picar finamente la cebolla. Eliminar las hojas del repollo que no estén en perfecto estado para su preparación. Picar finamente en tiras delgadas. Colocar la cantidad de agua requerida para la preparación de las porciones de sopa de frijol en un recipiente hondo o en olla presión a fuego alto. Agregar el frijol, los trozos de carne, cebolla, repollo, aceite y sal. Mezclar todos los ingredientes, cocinar con la sal hasta que esté al dente. Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar los chiros. Picar en cubos pequeños y agregarlos a la cocción. Dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocidos completamente y la sopa de frijol obtenga una consistencia y apariencia densa esperada. Servir según el gramaje del grupo etario.
VERDURAS		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
LEGUMINOSA		Frijol bola roja, crudo	**25**	
VERDUA		Repollo blanco, crudo	**14**	
		Banano chiro, crudo	**167**	
CEREAL, RAIZ O PLATANO		Aceite de soya	**5**	
GRASAS		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMON	Cebolla cabezona, cruda	**20**	Lavar, desinfectar y enjuagar la cebolla, tomate y limon. Picar la cebolla en tiras delgadas y tomate en cubos. Agregue el zumo de limon y sal, mezcle todos los ingredientes. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Tomate, crudo	**50**	
		Limón, crudo	**8**	
		Sal	**1**	
AZUCARES	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de avena, cruda	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, avena y la leche en polvo. Ponerdurante unos 10-12 minutos a remojar la avena en un poco de agua. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición. A continuación agregue la avena removiendo constantemente con una cuchara para que no se pegue, durante 15 minutos. 5. Después agregar poco a poco la leche sin dejar de mezclar. Dejar hervir todo durante otros 10 minutos. Pasado ese tiempo añadir la panela. Para terminar colar todo, para que quede la colada más ligera y sin grumos. Servir a 80ºC de acuerdo al grupo de edad.
		Panela	**10**	
FRUTAS		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 13				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJAS	Lenteja común, cruda	**25**	Poner las lentejas en remojo el día anterior. Lavar y retirar el exceso de agua. Colocar la cantidad de agua requerida para la preparación de las porciones de sopa de lentejas en un recipiente hondo a fuego-alto. Agregar las lentejas y cocinar con la sal hasta que esté al dente. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y tomate. Picar finamente. Agregar la cebolla y el tomate previamente picados a la cocción. Lavar, desinfectar, enjuagar los chiros. Retirar la cascara y cortar en trozos pequeños y agregarlos a la cocción. Dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocidos completamente y la sopa de lenteja obtenga una consistencia y apariencia densa esperada. Servir según el gramaje del grupo etario.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Banano chiro, crudo	**167**	
		Aceite de soya	**2**	
		Sal	**1**	
	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Romper y verter en un recipiente auxiliar hondo. Batir los huevos vigorosamente junto con la sal. Aparte, colocar un sartén a precalentar. Agregar los huevos al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos. Retirar del fuego. Servir en porciones iguales a todos los grupos etarios.
		Sal	**1**	
		Aceite, de soya	**6**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	Tomate, crudo	**75**	Lavar, desinfectar y enjuagar el tomate y la chilangua.Retirar la cascara del tomate. Cortar en cubos pequeños.Posteriormente, pique finamente la chilangua y agreguela al tomate. Servir según gramaje del grupo etario
		Cilantro, crudo	**10**	
JUGO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Varios	93	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectarla fruta, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar. Servir frio.
		Azúcar blanco, granulado	10	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 14				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO FRITA	Cerdo, carne magra, cruda	**90**	Lavar y desinfectar el empaque de la carne. Porcionar según el número de raciones a servir. Sazonar la carne con la ajo y sal. En un sarten, agregue el aceite a fuego medioo-bajo , un ave este caliente, añada la carne. Dejar que la carne se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Ajo, crudo	**0,5**	
		Aceite de soya	**10**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca, cruda	125	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Agregar la sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA, CEBOLLA MORADA, TOMARE DE CARNE Y LIMON	Zanahoria, sin cáscara, cruda	**23**	Lavar, desinfectar, enjuagar la cebolla, zanahoria, repollo, tomate y limon. Picar en tiras todos los vegetales. Agregue limon y sal a la ensalada. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Tomate, crudo	**25**	
		Cebolla cabezona, cruda	**20**	
		Limón, crudo	**8**	
		Sal	**1**	
AZUCARES	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de avena, cruda	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, avena y la leche en polvo. Ponerdurante unos 10-12 minutos a remojar la avena en un poco de agua. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición. A continuación agregue la avena removiendo constantemente con una cuchara para que no se pegue, durante 15 minutos. 5. Después agregar poco a poco la leche sin dejar de mezclar. Dejar hervir todo durante otros 10 minutos. Pasado ese tiempo añadir la panela. Para terminar colar todo, para que quede la colada más ligera y sin grumos. Servir a 80ºC de acuerdo al grupo de edad.
		Panela	**10**	
LACTEOS		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 15				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	**128**	Lavar y desinfectar el empaque del pescado. Porcionar según el número de complementos a servir. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, ajo y tomate, sazonar el pescado y agregar sal En un recipiente agregue el aceite y deje que se enfrie a fuego bajo, un avez este caliente, agregue el pescado. Retirar del fuego. Escurra hasta eliminar el exceso de aceite. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla cabezona, cruda	**5**	
		Ajo, crudo	**0,5**	
		Aceite de soya	**15**	
		Sal	**1**	
	FRIJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	**25**	Dejar en remojo el frijol desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar el frijol en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Platano, harton, verde crudo	167	Limpiar y lavar los platanos con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los platanos estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara, agregar un poco de sal. Servir.
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y PIÑA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	**25**	Lavar, desinfectar y enjuagar la zanahoria. Rallar la zanahoria. Lavar, desinfectar y enjuagar el repollo y piña. Eliminar las hojas del repollo que no estén en perfecto estado para su preparación. Picar finamente en tiras delgadas. Pelar y picar la piña. En un recipiente amplio mezclar las verduras y fruta. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Repollo blanco, crudo	**30**	
		Piña, cruda	**40**	
AZUCARES	NARANJADA	Naranja, cruda	**96**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Panela	**18**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 16				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 12-15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal. Servir.
		Sal	**1**	
	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	**25**	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Tomate, crudo	**6**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMON	Zanahoria, sin cáscara, cruda	**33**	Lavar, desinfectar y enjuagar la zanahoria. Rallar la zanahoria. Lavar, desinfectar y enjuagar el repollo. Eliminar las hojas que no estén en perfecto estado para su preparación. Picar finamente en tiras delgadas. En un recipiente amplio mezclar las verduras, agregue limon y sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Repollo blanco, crudo	**43**	
		Limón, crudo	**8**	
		Sal	**1**	
AZUCARES	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIA	Harina de platano	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, harina y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición. A continuación agregue la harina removiendo constantemente con una cuchara para que no se pegue, durante 15 minutos. 5. Después agregar poco a poco la leche sin dejar de mezclar. Dejar hervir todo durante otros 10 minutos. Pasado ese tiempo añadir la panela. Para terminar colar todo, para que quede la colada más ligera y sin grumos. Servir a 80ºC de acuerdo al grupo de edad.
		Panela	**10**	
FRUTA		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 17				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	Cerdo, carne magra, cruda	**90**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Poner el frijol en remojo el día anterior. Lavar y retirar el exceso de agua. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la carne, corte en trozos medianos. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y repollo. Picar finamente la cebolla. Eliminar las hojas del repollo que no estén en perfecto estado para su preparación. Picar finamente en tiras delgadas. Colocar la cantidad de agua requerida para la preparación de las porciones de sopa de chiro en un recipiente hondo o en olla presión a fuego alto. Agregar el frijol, cebolla, repollo, aceite y sal. Mezclar todos los ingredientes, cocinar con la sal hasta que esté al dente. Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar los chiros. Picar en cubos pequeños y agregarlos a la cocciónjuntocon la carne. Dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocidos completamente y la sopa de chiro obtenga una consistencia y apariencia densa esperada. Servir según el gramaje del grupo etario.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Frijol bola roja, crudo	**25**	
		Repollo blanco, crudo	**14**	
		Banano chiro, crudo	**167**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMON	Cebolla cabezona, cruda	**20**	Lavar, desinfectar y enjuagar la cebolla, tomate y limon. Picar la cebolla en tiras delgadas y tomate en cubos. Agregue el zumo de limon y sal, mezcle todos los ingredientes. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Tomate, crudo	**37**	
		Limón, crudo	**8**	
		Sal	**1**	
FRUTA	JUGO DE FRUTA NATURAL DE COSECHA EN AGUA	Frutas de cosecha	**93**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectarla fruta, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar. Servir frio.
AZUCARES		Azúcar blanco, granulado	**10**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	Angela Villota		

MENÚ No. 18				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	**128**	Lavar y desinfectar el empaque del pescado. Porcionar según el número de complementos a servir. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, ajo y tomate, sazonar el pescado y agregar sal En un recipiente agregue el aceite y deje que se enfrie a fuego bajo, un avez este caliente, agregue el pescado. Retirar del fuego. Escurra hasta eliminar el exceso de aceite. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla cabezona, cruda	**5**	
		Ajo, crudo	**0,5**	
		Aceite de soya	**15**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL	Manzana comun, cruda	**70**	Lavar, desinfectar, enjuagar la manzana y el limon. Picar en tiras la manzana. Agregue limon y sal a la ensalada. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Limon, crudo	**8**	
		Sal	**1**	
JUGO	JUGO DE FRUTA DULCE DE COSECHA EN AGUA	Varios	**93**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectarla fruta, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar. Servir frio.
		Azúcar blanco, granulado	**10**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 19				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	CARNE SUDADA EN CUADROS	Cerdo, carne magra, cruda	**90**	Lavar y desinfectar el empaque de la carne. Porcionar según el número de raciones a servir. En una olla presión ponga la carne con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, tomate y ajo. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con la carne de res. Mezclar muy bien y dejar que la carne se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	**6**	
		Cebolla cabezona, cruda	**5**	
		Ajo, crudo	**0,5**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**125**	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos.Agregar sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	Tomate, crudo	**75**	Lavar, desinfectar y enjuagar el tomate y la chilangua.Retirar la cascara del tomate. Cortar en cubos pequeños.Posteriormente, pique finamente la chilangua y agreguela al tomate. Servir según gramaje del grupo etario
		Cilantro, crudo	**10**	
AZUACRES	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Varios	93	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectarla fruta, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar. Servir frio.
		Azúcar blanco, granulado	10	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	Angela Villota		

MENÚ No. 20				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	**25**	Dejar en remojo las arvejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las arvejas en agua a fuego alto. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, tomate y zanahoria. Realizar un sofrito. Adicionar al recipiente donde están las arvejas mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6**	
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**5**	
		Sal	**1**	
	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	**55**	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Romper y verter en un recipiente auxiliar hondo. Batir los huevos vigorosamente junto con la sal. Aparte, colocar un sartén a precalentar. Agregar los huevos al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos. Retirar del fuego. Servir en porciones iguales a todos los grupos etarios.
		Aceite de soya	**4**	
		Sal	**1**	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**60**	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	**12**	
		Aceite de soya	**7**	
		Sal	**1**	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	Banano chiro, crudo	**167**	Limpiar y lavar los chiros con cascara. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra. Cocinar a fuego medio- alto hasta que los chiros estén blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar, trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad, quitar la cascara. Servir.
		Sal	**1**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA CON LIMON Y SAL	Zanahoria, sin cáscara, cruda	**70**	Lavar, desinfectar y enjuagar la zanahoria. Rallar la zanahoria. Agregar zumo de limon y sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Limón, crudo	**8**	
		Sal	**1**	
CEREAL **AZUCARES** **LACTEOS**	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	Harina de avena, cruda	**15**	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, avena y la leche en polvo. Ponerdurante unos 10-12 minutos a remojar la avena en un poco de agua. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición. A continuación agregue la avena removiendo constantemente con una cuchara para que no se pegue, durante 15 minutos. 5. Después agregar poco a poco la leche sin dejar de mezclar. Dejar hervir todo durante otros 10 minutos. Pasado ese tiempo añadir la panela. Para terminar colar todo, para que quede la colada más ligera y sin grumos. Servir a 80ºC de acuerdo al grupo de edad.
		Panela	**10**	
		Leche de vaca, entera, en polvo	**20**	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

PAE

LISTA DE INTERCAMBIOS

COMPLEMENTO ALMUERZO COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

GRADO Y NIVEL DE ESCOLARIDAD	**9 A 13 AÑOS Y 11 MESES**		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	**Nariño**		**MUNICIPIO**	**No. Certificados**		
GRUPO ETNICO	**INDÍGENA**	**X**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	**AWA UNIPA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**X**

COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**
ALIMENTO PROTEÍCO DE ORIGEN ANIMAL	Carne de res o cerdo
	Huevo de gallina
	Atún en agua y/o aceite
	Pollo
ALIMENTO PROTEÍCO DE ORIGEN VEGETAL	Leguminosas: frijol rojo, frijol blanco,lenteja, arveja
CEREAL	Arroz
	Pasta
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa
	Yuca
	Platano maduro
	Plátano verde
VERDURAS	Verduras y hortalizas crudas o cocidas
FRUTA	Papaya, piña, granadilla, sandia, melon, tomate de arbol, maracuya, lulo, naranja, banano, gulupa, limon
AZÚCARES	Azucar blanca
	Panela
GRASAS	Aceite vegetal
	Margarina
LÁCTEOS	Leche entera de vaca en polvo

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

MINUTA PATRÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO RESIDENCIA ESCOLAR REQUERIMIENTO DE 9 A 13 AÑOS 11 MESES

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	1 a 2 veces por semana	15 g	200 cm^3
	Otros alimentos para la preparacion de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g- 50 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y Productos Lácteos, o Grupo IV Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	15 g - 130g	40 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raices, tuberculos y platanos	Todos los días	14 g-50 g	14 g-60 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	Minimo 80 g	Minimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm^3 (total semanal)	

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	769,45	25,4	21,32	115,06	208,74	4,72	784,2
Recomendaciones diarias requerimiento de 9 a 13 años 11 meses	2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	34	29	26	33	19	50	52

PAE

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

DESAYUNO

OPERADOR:	**OPERADOR AWA UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**			**MUNICPIO**	**BARBACOAS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	**ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES POBLACIÓN INDÍGENA AWA UNIPA**				

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	Jugo de guayaba en agua	Colada de avena en leche	Agua de panela	Arroz con leche	Colada de avena en agua
ALIMENTO PROTEICO	Queso	Carne de res guisada	Lentejas guisadas	Huevo cocinado	Pollo sudado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de harina de maiz asada	Arroz blanco	Tajadas de plátano amarillo frito	Hojaldra de harina de trigo	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta banano chiro	Porción de fruta picada Manzana	Porción de fruta piña	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banano chiro verde cocido
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA	Agua de panela	Mazamorra con leche	Colada de avena en agua	Chocolate en leche	Colada de harina de plátano en agua
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Huevo perico	Frijol rojo guisado	Huevo revuelto	Carne de res guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arepa de harina de maiz asada	Arroz blanco	Tajadas de plátano amarillo maduro frito	Yuca cocida
FRUTA	Proción de fruta naranja	Porción de fruta picada banano chiro	Porción de fruta Manzana	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta mandarina
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA	Chocolate en agua	Colada de maíz en leche	Colada de harina de platano en leche	Colada de avena en leche	Agua de panela
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Carne de cerdo guisada	Huevo cocido	Queso	Frijol guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arepa de harina de maiz asada	Yuca frita	Hojaldra de harina de trigo	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta banano chiro verde cocido	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta Manzana	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banano chiro
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA	Agua de panela	Arroz con leche	Colada de harina de plátano en agua	Chocolate en agua	Colada de maíz en agua
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res frita	Huevo perico	Huevo cocido	Pollo guisado	Lenteja guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Platano verde cocido	Papa frita	Arroz blanco	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta naranja	Porción de fruta chiro verde cocido	Porción de fruta banano chiro
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparacion de la proteina	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ETC DEPARTAMENTO	SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL DE NARIÑO					
MINUTA CON ENFOQUE DIFERENCIAL	SI					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	X	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AWA UNIPA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
MODALIDAD DE ATENCION	PREPARADO EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES MAYORITARIAMENTE INDÍGENAS		TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO	DESAYUNO		
NIVEL	9 A 13 AÑOS 11 MESES					

Menú 1.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	Guayaba, pintona, cruda	C032	78,0	58,5	45,6	0,5	0,2	8,8	9,4	0,2	1,8	200 cm3
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PORCION DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	G017	40,0	40,0	120,4	7,0	10,2	0,1	234,4	0,2	374,0	40 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	AREPA DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	100,0	100,0	386,0	7,7	3,3	77,6	6,0	2,7	22,0	100 g
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
			Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PORCION DE FRUTA BANANO CHIRO	Banano chiro, crudo	P015	127,0	101,6	128,0	1,5	0,1	29,4	3,0	0,3	0,0	90 g
AZÚCARES	GRUPO VI.AZUCARES	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												
GRASAS	GRUPO V.GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							858,7	20,7	25,8	129,6	394,0	3,4	840,9	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							38%	24%	31%	37%	36%	36%	56%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

Menú 2.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA EN LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	18,0	18,0	74,0	3,0	1,4	11,5	9,7	0,8	0,5	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE RES GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	125,0	125,0	173,8	27,3	7,1	0,0	7,5	3,4	63,8	80 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5,0	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	90,0	76,5	55,1	0,2	0,2	12,6	12,2	0,2	1,5	85 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCARES	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							722,7	38,7	22,9	88,3	185,1	5,6	904,7	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							32%	44%	28%	25%	17%	59%	60%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGEA MARIA VILLOTA IBARRA											
FIRMA			ANGELA VILLOTA				MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD 5018					

Menú 3.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA	Panela	K033	18	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	200 cm3
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJA GUISADA	Lenteja común, cruda	T026	45	45,0	174,2	10,4	0,4	27,5	23,0	3,2	12,2	39 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	4	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO FRITO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	217	156,2	206,2	1,7	0,3	47,3	4,7	0,8	6,2	25 g
			Aceite de soya	D012	10	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PORCION DE FRUTA PIÑA	Piña, cruda	C072	272	149,6	83,8	0,9	0,1	18,6	23,9	0,7	4,5	100 g
AZUCARES	GRUPO VI, AZUCARES	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
GRASAS	GRUPO V. GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							660,7	13,3	14,9	110,5	62,8	5,8	420,4	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							29%	15%	18%	32%	6%	61%	28%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA		ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

Menú 4.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	1,6	0,1	0,4	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO COCINADO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	HOJALDRA DE HARINA DE TRIIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	100,0	100,0	360,0	12,5	1,7	72,3	15,0	4,3	2,0	100 g
			Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II,FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	213,0	149,1	80,5	1,3	0,1	17,0	52,2	0,4	3,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI, AZUCARES	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							788,1	25,3	22,3	118,6	240,5	6,3	521,2	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							35%	29%	27%	34%	22%	66%	35%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

Menú 5.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCION SERVIDA
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA EN AGUA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	18,0	18,0	74,0	3,0	1,4	11,5	9,7	0,8	0,5	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO SUDADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	125,0	116,3	193,0	24,1	10,7	0,1	12,8	0,8	73,2	80 g
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PORCION DE FRUTA BANANO CHIRO	Banano chiro, crudo	P015	213,0	170,4	214,7	2,6	0,2	49,2	5,1	0,5	0,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI, AZUCARES	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
TOTAL MENÚ							808,3	33,9	20,5	119,2	42,7	3,3	857,7	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							36%	39%	25%	34%	4%	34%	57%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

Menú 6.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCION SERVIDA
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA	Panela	k033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	125,0	116,3	193,0	24,1	10,7	0,1	12,8	0,8	73,2	80 g
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PORCION DE FRUTA NARANJA	Naranja, cruda	C062	249,0	149,4	61,3	1,0	0,4	13,1	49,3	1,9	3,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI, AZUCARES	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							671,0	30,0	20,5	90,6	100,5	4,8	863,8	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							30%	34%	25%	26%	9%	50%	58%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

Menú 7.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	MAZAMORRA CON LECHE	Maíz mute, cocido, sin sal	A048	18,0	18,0	17,6	0,5	0,1	3,8	2,3	0,1	0,0	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	8,0	3,2	1,2	0,0	0,0	0,2	1,8	0,0	0,5	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ ASADA	Arepa de maíz precocido, sin sal	A005	100,0	100,0	156,0	3,4	0,5	34,5	19,0	0,5	0,0	100 g
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
			Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA BANANO CHIRO	Banano común, crudo	C010	156,0	109,2	110,3	1,6	0,1	24,4	8,7	1,0	3,3	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							715,1	20,4	27,1	95,6	365,2	3,6	963,6	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							32%	23%	33%	27%	33%	38%	64%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

Menú 8.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA EN AGUA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	18,0	18,0	74,0	3,0	1,4	11,5	9,7	0,8	0,5	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL ROJO GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	45,0	45,0	167,0	9,6	0,5	26,4	56,3	3,2	6,8	135 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	90,0	76,5	55,1	0,2	0,2	12,6	12,2	0,2	1,5	85 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							683,7	17,8	11,4	120,7	113,3	5,9	793,3	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							30%	20%	14%	35%	10%	62%	53%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA											
FIRMA	ANGELA VILLOTA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018				

Menú 9.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	k010	18,0	18,0	83,9	0,6	3,0	13,6	6,5	0,6	0,0	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Aceite de soya	D012	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO FRITO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	217,0	156,2	206,2	1,7	0,3	47,3	4,7	0,8	6,2	130 g
			Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA PICADA PIÑA	Piña, cruda	C072	272,0	149,6	83,8	0,9	0,1	18,6	23,9	0,7	4,5	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							709,5	14,0	27,8	97,2	222,6	3,6	523,2	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							32%	16%	34%	28%	20%	38%	35%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA											
FIRMA	ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL				COLNUD 5018							

Menú 10														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO EN AGUA	Harina de plátano, cruda	B057	18,0	18,0	61,2	0,6	0,1	14,5	2,0	0,2	0,0	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE RES GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	125,0	125,0	173,8	27,3	7,1	0,0	7,5	3,4	63,8	80 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	6,0	2,8	0,0	0,0	0,6	1,6	0,0	2,1	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	175,0	140,0	222,6	1,3	0,4	52,4	22,4	0,4	19,6	140 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	213,0	149,1	80,5	1,3	0,1	17,0	52,2	0,4	3,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							676,9	31,2	12,8	105,7	112,4	5,6	869,3	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							30%	36%	15%	30%	10%	58%	58%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

Menú 11														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE EN AGUA	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18,0	83,9	0,6	3,0	13,6	6,5	0,6	0,0	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	125,0	116,3	193,0	24,1	10,7	0,1	12,8	0,8	73,2	80 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA BANANO CHIRO COCIDO	Banano chiro, crudo	P015	213,0	170,4	214,7	2,6	0,2	49,2	5,1	0,5	0,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							831,6	31,5	24,1	120,1	35,2	2,6	853,3	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							37%	36%	29%	34%	3%	27%	57%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

Menú 12														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAÍZ EN LECHE	Harina de maíz, extra cruda	A035	18,0	18,0	71,3	1,6	0,9	13,4	2,0	0,4	0,9	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	125,0	125,0	175,0	26,8	7,5	0,3	21,3	1,0	65,0	80 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA DE HARINA MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	100,0	100,0	386,0	7,7	3,3	77,6	6,0	2,7	22,0	100 g
			Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA PICADA PIÑA	Piña, cruda	C072	272,0	149,6	83,8	0,9	0,1	18,6	23,9	0,7	4,5	150 gr
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							958,3	41,1	29,8	125,5	202,2	5,5	929,9	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							43%	47%	36%	36%	18%	58%	62%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

Menú 13														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO EN LECHE	Harina de plátano, cruda	B057	18,0	18,0	61,2	0,6	0,1	14,5	2,0	0,2	0,0	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	175,0	140,0	222,6	1,3	0,4	52,4	22,4	0,4	19,6	140 g
			Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	90,0	76,5	55,1	0,2	0,2	12,6	12,2	0,2	1,5	85 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							638,5	12,9	21,0	97,2	224,1	2,3	533,6	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							28%	15%	25%	28%	20%	24%	36%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

Menú 14														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA EN LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	18,0	18,0	74,0	3,0	1,4	11,5	9,7	0,8	0,5	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PORCION DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	G017	40,0	40,0	120,4	7,0	10,2	0,1	234,4	0,2	374,0	40 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	HOJALDRA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	100,0	100,0	360,0	12,5	1,7	72,3	15,0	4,3	2,0	100 g
			Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Azúcar blanco, granulado	K003	1,0	1,0	4,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	213,0	149,1	80,5	1,3	0,1	17,0	52,2	0,4	3,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							901,1	28,5	28,4	128,6	476,7	6,8	827,1	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							40%	33%	34%	37%	43%	71%	55%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

Menú 15														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA	Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRÍJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	45,0	45,0	167,0	9,6	0,5	26,4	56,3	3,2	6,8	135 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	135 g
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA BANANO CHIRO	Banano chiro, crudo	P015	213,0	170,4	214,7	2,6	0,2	49,2	5,1	0,5	0,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							789,4	17,1	9,0	153,0	99,8	5,7	794,3	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							35%	20%	11%	44%	9%	60%	53%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018				

Menú 16														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA	Panela	K033	18,0	18,0	65,5	0,1	0,0	16,2	7,6	0,9	7,0	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE RES FRITA	Res, carne magra, cruda	F099	125,0	125,0	173,8	27,3	7,1	0,0	7,5	3,4	63,8	80 g
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	135 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	213,0	149,1	80,5	1,3	0,1	17,0	52,2	0,4	3,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							1085,8	54,5	39,9	124,6	848,7	6,2	1147,7	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							48%	63%	48%	36%	77%	65%	77%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS							ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA	ANGELA VILLOTA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018				

Menú 17														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	1,6	0,1	0,4	200 cm3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4	
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANO VERDE COCIDO	Plátano hartón, verde, cocido, sin sal	B091	217,0	217,0	288,6	2,0	0,7	66,4	15,2	1,1	0,0	130 g
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA PICADA DE PIÑA	Piña, cruda	C072	272,0	149,6	83,8	0,9	0,1	18,6	23,9	0,7	4,5	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							738,5	15,0	17,3	126,6	234,4	4,0	522,1	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							33%	17%	21%	36%	21%	42%	35%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

Menú 18														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE PLÁTANO EN AGUA	Harina de plátano, cruda	B057	18,0	18,0	61,2	0,6	0,1	14,5	2,0	0,2	0,0	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA FRITA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0	140 g
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA NARANJA	Naranja, cruda	C062	249,0	149,4	61,3	1,0	0,4	13,1	49,3	1,9	3,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							536,4	11,7	17,2	81,6	114,8	5,3	867,6	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							24%	13%	21%	23%	10%	55%	58%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

Menú 19														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE EN AGUA	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18,0	18,0	83,9	0,6	3,0	13,6	6,5	0,6	0,0	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	125,0	116,3	193,0	24,1	10,7	0,1	12,8	0,8	73,2	80 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA CHIRO VERDE COCIDO	Banano chiro, crudo	P015	213,0	170,4	214,7	2,6	0,2	49,2	5,1	0,5	0,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							799,8	31,5	24,1	112,2	35,2	2,6	853,3	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							36%	36%	29%	32%	3%	27%	57%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

Menú 20														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCION SERVIDA
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAÍZ EN AGUA	Harina de maíz, extra cruda	A035	12,0	12,0	47,5	1,1	0,6	8,9	1,3	0,3	0,6	200 cm3
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADA	Lenteja común, cruda	T026	45,0	45,0	174,2	10,4	0,4	27,5	23,0	3,2	12,2	135 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,0	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2	135 g
			Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Cebolla junca, hojas, cruda	B028	8,0	3,6	1,5	0,1	0,0	0,3	1,6	0,1	0,6	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PORCIÓN DE FRUTA BANANO CHIRO	Banano chiro, crudo	P015	213,0	170,4	214,7	2,6	0,2	49,2	5,1	0,5	0,0	150 g
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							815,0	18,9	9,5	155,7	64,4	5,7	797,2	
RECOMENDACIÓN							2245	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							36%	22%	11%	45%	6%	60%	53%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA										
FIRMA	ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018							

PAE

GUIA DE PREPARACION					
DESAYUNO					
NIVEL					
DEPARTAMENTO	NARIÑO				
GRUPO ETNICO	INDÍGENA	X		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL			SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 1				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g) Secundaria	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	Guayaba, pintona, cruda	78	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria para la preparación. Mientras se enfria, desinfectar y lavar con abundante agua las guayabas retirar la cascara, cortar en trozos ponerlos en la licuadora junto con el agua y licuar, posteriormente, colar. Adicionar azúcar, mezclar y servir a cada titular de derecho.
		Azúcar blanco, granulado	8	
ALIMENTO PROTEICO	PORCIÓN DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	40	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del queso, porcionar de acuerdo al grupo etario.
CEREALES	AREPA DE HARINA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz amarillo, precocida	100	En un bowl agrega la harina de maíz amarillo precocida, el agua tibia, aceite y la sal . Mezcle con sus manos la masa hasta que ésta no se desmorone ni agriete; si siente que la preparación está muy seca, agrega de a poco agua hasta suavizarla. Forme bolitas de la masa y aplástalas con la ayuda de una superficie plana, luego precaliente una sartén, engrásala un poco de aceite y lleve las arepas a dorar a fuego medio por ambos lados. Si deseas, antes de cocinarlas puedes llevarla congelar empacadas en bolsas individuales o envueltas en papel film transparente para disfrutarlas después. Servir en porciones iguales segun gramaje establecido por grupo etario.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	
		Aceite de soya	8	
		Sal	1	
FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA BANANO	Bananno chiro, crudo	127	Lavar y desinfectar los bananos. Pelar el alimento y retirar la cáscara. Servir según gramaje por grupo etario.
AZÚCARES	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN			
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

MENÚ No. 2				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA CON LECHE	**COLADA DE AVENA**	Avena en Hojuelas, Precocida	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, avena y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la avena. Deje cocinar hasta que las hojuelas de avena estén suaves. agregue la leche en polvo una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida. Dejar enfriar. Licuar para evitar que queden grumos. Lleve a cocción nuevamente la preparación resultante con la panela hasta que se diluya por completo. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	
		Panela	10	
ALIMENTO PROTEICO	**CARNE DE RES GUISADA**	Res, carne magra, cruda	125	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar y desinfectar los vegetales. Lave muy bien la carne de res y cortela en cubos. Posteriormente, en una olla agregue aceite hasta que se encuentre bien caliente, cocine la carne hasta que se vea dorada. En la misma olla cocine la zanahoria, habichuela y cebolla cabezona cortado en cubos finos (zanahoria pelada y cortada en rodajas bien finas), cocine durante 5 minutos a fuego alto. Agregue la carne y suficiente agua, sal y tape la olla. Cocine durante 25 minutos a fuego medio y retire una vez la carne se encuentre cocinada completamente. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	
		Tomate, crudo	6	
		Aceite de soya	6	
		Cebolla cabezona, cruda	5	
		Sal	1	
CEREALES	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	60	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Adicione y vierta la mezcla licuada al arroz a fuego medio y deje hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz a fuego bajo y tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para grupo etario.
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
FRUTA	**MANZANA**	Manzana, comun cruda	90	Lavar y desinfectar las Manzana. Servir según gramaje por grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	Angela Villota		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 3				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA	**AGUA DE PANELA**	Panela	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir la cantidad indicada para el grupo etario.
ALIMENTO PROTEICO	**LENTEJAS GUISADAS**	Lenteja común, cruda	45	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate, cebolla y zanahoria. Realizar un sofrito con el aceite, sal, tomate y cebolla. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo al grupo etario.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Tomate, crudo	6	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
CEREALES	**TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO FRITO**	plátano hartón, maduro, crudo	217	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar y desinfectar los plátanos amarillos. Posteriormente retire la cáscara y corte de manera transversal. A parte, coloque una paila con aceite y una vez caliente, introduzca los plátanos. Verifique que los plátanos se encuentren totalmente fritos y retire. Servir según gramaje por grupo etario. Servir la cantidad indicadasegún grupo etario.
		Aceite de soya	10	
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA PIÑA**	Piña, cruda	272	Lavar y desinfectar las piñas. Pelar el alimento y retirar la cáscara. Servir según gramaje por grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DEL AGUA DE PANELA**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	

MENÚ No. 4				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA CON LECHE	**ARROZ CON LECHE**	Arroz blanco, pulido, crudo	18	Lave el arroz. En una olla a fuego bajo, pon a cocinar por 15 minutos el agua y el arroz hasta que absorba la mayor parte del líquido. Agrega la leche y panela con una cuchara revuelve constantemente. Siga revolviendo hasta que el arroz se ablande y tome una consistencia cremosa. Apague el fuego y retira la olla. Servir según gramaje por grupo etario.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	
		Panela	10	
ALIMENTO PROTEICO	**HUEVO COCINADO**	Huevo de gallina, entero, crudo	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Coloque una olla con agua a fuego alto y una vez el agua se encuentre hirviendo añada los huevos y dejelos cocer por 10 minutos. Retire la cascara añada sal y serva en en las cantidades establecidas para el grupo etario.
		Sal	1	
CEREALES	**HOJALDRA DE HARINA DE TRIGO**	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	70	Mezclar la Harina de trigo, el azúcar y la sal en un recipiente hondo. Agregar a la mezcla anterior el agua, y revolver con una cuchara de madera o una espátula de silicona. Amasar con las manos sobre una superficie plana hasta incorporar todos los ingredientes y obtener una masa suave. Nota: agregar otra cucharada de agua si la masa se ve muy seca. Formar una bola con la masa y dejarla reposar. Enharinar una superficie plana y aplanar la masa con un rodillo, formando un rectángulo. Cortar la masa en tiras de 2 centímetros de ancho y aplanar de nuevo con un rodillo, estirando hasta que mida aproximadamente 45 centímetros de largo. Calentar aceite en una sartén grande a fuego medio y freír los deditos hasta que se vean dorados por cada lado. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.
		Aceite de soya	11	
		Sal	1	
FRUTA	**PORCION DE FRUTA MANDARINA**	Mandarina, cruda	213	Lavar, desinfectar y enjuagar las mandarinas. Servir de acuerdo al gramaje establecido para el grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DEL ARROZ CON LECHE**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 5				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA	**COLADA DE AVENA**	Avena en Hojuelas, Precocida	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela y avena. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la avena. Deje cocinar hasta que las hojuelas de avena estén suaves. Dejar enfriar. Licuar para evitar que queden grumos. Lleve a cocción nuevamente la preparación resultante con la panela hasta que se diluya por completo. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.
		Panela	10	
ALIMENTO PROTEICO	**POLLO SUDADO**	Pollo, pechuga con piel, cruda	125	Lavar y desinfectar el empaque del pollo. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente hondo ponga el pollo con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, tomate y zanahoria. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con el pollo. Mezclar muy bien y dejar que el pollo se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para el grupo etario.
		Tomate, crudo	6	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
CEREALES	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	60	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Adicione y vierta la mezcla licuada al arroz a fuego medio y deje hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz a fuego bajo y tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para grupo etario.
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA CHIRO VERDE COCIDO**	Banano chiro, crudo	213	Lavar y desinfectar las papayas. Pelar el alimento y retirar la cáscara. Servir según gramaje por grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DE LA COLADA**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	

MENÚ No. 6				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA**	Panela	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya y agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir la cantidad indicadasegún grupo etario.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	
ALIMENTO PROTEICO	**POLLO GUISADO**	Pollo, pechuga con piel, cruda	125	Lavar y desinfectar el empaque del pollo. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente hondo ponga el pollo con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, tomate y zanahoria. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con el pollo. Mezclar muy bien y dejar que el pollo se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para el grupo etario.
		Tomate, crudo	6	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
CEREALES	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	60	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite , cebolla y sal. Adicione y vierta la mezcla licuada al arroz a fuego medio y deje hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz a fuego bajo y tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo etario.
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA**	Naranja, cruda	249	Lavar, desinfectar las naranjas. Pelar el alimento y retirar la cáscara. Servir según gramaje por grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DEL AGUA DE PANELA**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	

MENÚ No. 7				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA CON LECHE	**MAZAMORRA CON LECHE**	Maíz mute, cocido, sin sal	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, harina de maiz y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la harina de maiz. Deje cocinar y agregue la panela hasta que se diluya por completo, finalmente agregue la leche en polvo una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	
		Panela	10	
ALIMENTO PROTEICO	**HUEVO PERICO**	Huevo de gallina, entero, crudo	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Romper y verter en un recipiente auxiliar hondo. Batir los huevos vigorosamente junto con la sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. A parte, colocar un sartén a precalentar. Agregar aceite, los huevos, la cebolla y tomate al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos. Retirar del fuego. Servir en porciones iguales segun gramaje establecido para el grupo etario.
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Tomate, crudo	6	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**AREPA DE HARINA DE MAÍZ ASADA**	Arepa de maíz precocido, sin sal	110	En un bowl agrega la harina de maíz amarillo precocida, el agua tibia, aceite y la sal . Mezcle con sus manos la masa hasta que ésta no se desmorone ni agriete; si siente que la preparación está muy seca, agrega de a poco agua hasta suavizarla. Forme bolitas de la masa y aplástalas con la ayuda de una superficie plana, luego precaliente una sartén, engrásala un poco de aceite y lleve las arepas a dorar a fuego medio por ambos lados. Si deseas, antes de cocinarlas puedes llevarla congelar empacadas en bolsas individuales o envueltas en papel film transparente para disfrutarlas después. Servir en porciones iguales segun gramaje establecido por grupo etario.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	
		Aceite de soya	8	
		Sal	1	
PORCION DE FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA BANANO CHIRO**	Banano común, crudo	156	Lavar, desinfectar los bananos. Retirar la cáscara. Servir según gramaje de acuerdo al grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	Angela Villota	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	

MENÚ No. 8				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA	**COLADA DE AVENA EN AGUA**	Avena en hojuelas, precocida	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, avena y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la avena. Deje cocinar hasta que las hojuelas de avena estén suaves, una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida. Dejar enfriar. Licuar para evitar que queden grumos. Lleve a cocción nuevamente la preparación resultante con la panela hasta que se diluya por completo. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.
		Panela	10	
ALIMENTO PROTEICO	**FRIJOL ROJO GUISADO**	Frijol rojo, crudo	45	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate, cebolla y zanahoria. Realizar un sofrito con el aceite, sal, tomate y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a grupo etario.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	
		Tomate Pulpa	6	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	60	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Adicione y vierta la mezcla licuada al arroz a fuego medio y deje hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz a fuego bajo y tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo etario.
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
FRUTA	**MANZANA**	Manzana, omun creuda	90	Lavar y desinfectar las Manzana. Servir según gramaje por grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 9				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA CON LECHE	**CHOCOLATE**	Chocolate, en pastilla, con azúcar	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques del chocolate y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar chocolate, según la cantidad indicada para el grupo de edad. Cuando el chocolate esté disuelto agregue la leche en polvo una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida, batir constantemente hasta que se haya mezclado todo. Servir segun la cantidad indicada para el grupo etario.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	
ALIMENTO PROTEICO	**HUEVO REVUELTO**	Huevo de gallina, entero, crudo	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Romper y verter en un recipiente auxiliar hondo. Batir los huevos vigorosamente junto con la sal. Aparte, colocar un sartén a precalentar con aceite. Agregar los huevos al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos. Retirar del fuego. Servir segun grupo etario.
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**TAJADAS DE PLATANO AMARILLO**	Plátano harón, maduro, crudo	217	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar y desinfectar los plátanos amarillos. Posteriormente retire la cáscara y corte de manera transversal. A parte, coloque una paila con aceite y una vez caliente, introduzca los plátanos. Verifique que los plátanos se encuentren totalmente fritos y retire. Servir según gramaje por grupo etario. Servir la cantidad indicada segú wl grupo etario.
		Aceite de soya	10	
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA**	Banano común, crudo	272	Lavar, desinfectar y enjuagar los bananos. Servir de acuerdo al gramaje del grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 10				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA	**COLADA DE HARINA DE PLATANO EN AGUA**	Harina de plátano, cruda	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la harina de plátano y panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la harina de plátano y panela. Batir constantemente para evitar que se formen grumos.Deje cocinar hasta que todos los ingredientes se integren adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo la cantidad establecida para el grpo etario
		Panela	10	
ALIMENTO PROTEICO	**CARNE DE RES GUISADA**	Res, carne magra, cruda	125	Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la carne. Fraccionar en cubos medianos. Agregar sal. En una olla presión adicionar la carne. Agregar agua suficiente de manera que cubra la carne. Poner a hervir a fuego medio alto. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate, cebolla y zanahoria. Realizar un sofrito en un recipiente con cebolla, tomate, zanahoria, sal y aceite. Agregar a la preparación. Una vez hierva, tapar y bajar temperatura a fuego lento. Dejar conservar hasta que la preparación esté bien cocida. Retirar del fuego. Servir de acuerdo la cantidad establecida para el grupo etario.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Tomate, crudo	6	
		Aceite de soya	10	
		Sal	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**YUCA COCIDA**	Yuca blanca, sin cascara, cruda	175	En una olla ponga a hervir agua. Cuando esté en su punto de ebullición. Verter los espaguetis para que se cocinen. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, tomate, sal y aceite, cocinarlo hasta que el tomate tome una consistencia pastosa. Quitar el agua en que se cocinaron los espaguetis y agregarle el sofrito. Mezclar los ingredientes. Servir de acuerdo a los gramajes por grupo etario.
		Sal	1	
FRUTA	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**	Mandarina, cruda	213	Lavar, desinfectar y enjuagar las mandarinas. Servir de acuerdo al gramaje por grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 11				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA	**CHOCOLATE EN AGUA**	Chocolate, en pastilla, con azúcar	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del chocolate. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar chocolate, según la cantidad indicada para el grupo de edad. Cuando el chocolate esté disuelto servir segun la cantidad indicada para el grupo etario.
ALIMENTO PROTEICO	**PECHUGA DE POLLO GUISADO**	Pollo, pechuga con piel, cruda	125	Lavar y desinfectar el empaque del pollo. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente hondo ponga el pollo con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, tomate y zanahoria. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con el pollo. Mezclar muy bien y dejar que el pollo se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para el grupo etario.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	
		Tomate, crudo	6	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	6	
		Sal	1	
CEREALES	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	60	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Adicione y vierta la mezcla licuada al arroz a fuego medio y deje hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz a fuego bajo y tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo etario.
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA**	Banano chiro, crudo	213	Lavar, desinfectar los bananos. Servir según gramaje del grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 12				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA CON LECHE	**COLADA DE MAIZ**	Harina de maíz, extra cruda	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, harina de maiz y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la harina de maiz. Deje cocinar y agregue la panela hasta que se diluya por completo, finalmente agregue la leche en polvo una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	
		Panela	10	
ALIMENTO PROTEICO	**CARNE DE CERDO GUISADA**	Cerdo, carne magra, cruda	125	Lavar y desinfectar el empaque de la arepa y carne de cerdo. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente cortamos la carne de cerdo desmechada y/o en cubos de nuestra preferencia. Se procede a pelar y picar finamente la cebolla y tomate. Aparte asamos las arepas con un poco de aceite y una vez listas las abrimos por la mitad con la ayuda de un cuchillo muy fino. En un sartén caliente salteamos la carne de cerdo hasta dorar, le agregamos el guiso de cebolla y tomate. A cada arepa la rellenamos con esta preparación, colocando suficiente carne de cerdo en cada una, servimos según la cantidad por grupo etario.
		Tomate, crudo	6	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	6	
		Sal	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**AREPA DE HARINA DE MAÍZ**	Harina de maíz amarillo, precocida	100	En un bowl agrega la harina de maíz amarillo precocida, el agua tibia, aceite y la sal . Mezcle con sus manos la masa hasta que ésta no se desmorone ni agriete; si siente que la preparación está muy seca, agrega de a poco agua hasta suavizarla. Forme bolitas de la masa y aplástalas con la ayuda de una superficie plana, luego precaliente una sartén, engrásala un poco de aceite y lleve las arepas a dorar a fuego medio por ambos lados. Si deseas, antes de cocinarlas puedes llevarla congelar empacadas en bolsas individuales o envueltas en papel film transparente para disfrutarlas después. Servir en porciones iguales segun gramaje establecido por grupo etario.
		Aceite de soya	8	
		Azúcar blanco, granulado	1	
		Sal	1	
PORCION DE FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA PICADA (Piña)**	Piña, cruda	272	Lavar, desinfectar las piñas. Pelar el alimento y retirar la cáscara. Servir según gramaje de acuerdo al grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
GRASAS				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 13				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA EN LECHE	**COLADA DE HARINA DE PLATANO EN LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	15	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la harina de plátano, leche en polvo y panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la harina de plátano, leche y panela. Batir constantemente para evitar que se formen grumos.Deje cocinar hasta que todos los ingredientes se integren adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo al gramaje establecidoel grupo etario.
		Harina de plátano, cruda	18	
ALIMENTO PROTEICO	**HUEVO COCIDO**	Huevo de gallina, entero, crudo	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 12-15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal y servimos según de acuerdo a la cantidad establecida para el grupo etario.
		Sal	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**YUCA FRITA**	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	175	Lavar y limpiar muy bien la yuca eliminando toda la suciedad de la superficie. Retire la cascara y corte en cubos. Poner a cocer las yucas en una olla con agua hasta que esten blandas. Dejar enfriar. Aplastarlas con un tenedor hasta que se hagan puré, añadir sal. Formar con las manos los deditos. En un sartén, precalentar el aceite a fuego medio bajo. Agregar una a una los deditos hasta que estén doradas de manera uniforme. Retirar los deditos de yuca del aceite y poner en un escurridor para eliminar el exceso de aceite. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	1	
		Aceite de soya	11	
FRUTA	**MANZANA**	Manzana, omun creuda	90	Lavar y desinfectar las Manzana. Servir según gramaje por grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 14					
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**	
BEBIDA CON LECHE	**COLADA DE AVENA**	Avena en Hojuelas, Precocida	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela, avena y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la avena. Deje cocinar hasta que las hojuelas de avena estén suaves. agregue la leche en polvo una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida. Dejar enfriar. Licuar para evitar que queden grumos. Lleve a cocción nuevamente la preparación resultante con la panela hasta que se diluya por completo. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.	
		Leche de vaca, entera, en polvo	15		
		Panela	10		
ALIMENTO PROTEICO	**PORCIÓN DE QUESO**	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	40	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del queso, porcionar de acuerdo al grupo etario.	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**TORTILLA DE HARINA DE TRIGO**	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	70	Mezclar la Harina de trigo, el azúcar y la sal en un recipiente hondo. Agregar a la mezcla anterior el agua, y revolver con una cuchara de madera o una espátula de silicona. Amasar con las manos sobre una superficie plana hasta incorporar todos los ingredientes y obtener una masa suave. Nota: agregar otra cucharada de agua si la masa se ve muy seca. Formar una bola con la masa y dejarla reposar. Enharinar una superficie plana y aplanar la masa con un rodillo, formando un rectángulo. Cortar la masa en tiras de 2 centímetros de ancho y aplanar de nuevo con un rodillo, estirando hasta que mida aproximadamente 45 centímetros de largo. Calentar aceite en una sartén grande a fuego medio y freír los deditos hasta que se vean dorados por cada lado. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.	
		Aceite de soya	11		
		Azúcar blanca, cruda	1		
		Sal	1		
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA**	Mandarina, cruda	213	Lavar, desinfectar y enjuagar las mandarinas. Servir de acuerdo al gramaje por grupo etario.	
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**				
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	

MENÚ No. 15				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA	**AGUA DE PANELA**	Panela	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir la cantidad indicada para el grupo etario.
ALIMENTO PROTEICO	**FRIJOL GUISADO**	Frijol bola roja, crudo	45	Poner el frijol en remojo el día anterior. Lavar y retirar el exceso de agua. Colocar la cantidad de agua requerida para la preparación de las porciones a fuego alto. Agregar el frijol y cocinar con la sal hasta que esté al dente. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y tomate. Picar finamente. Agregar la cebolla y el tomate previamente picados a la cocción. Dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocidos completamente y la sopa de frijol obtenga una consistencia y apariencia densa esperada. Servir según el gramaje por grupo etario.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	
		Tomate, crudo	6	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	60	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Adicione y vierta la mezcla licuada al arroz a fuego medio y deje hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz a fuego bajo y tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo etario.
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA BANANO CHIRO**	Banano chiro crudo	213	Lavar, desinfectar y enjuagar los bananos. Servir de acuerdo al gramaje del grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
GRASAS	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 16				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA	**AGUA DE PANELA**	Panela	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir la cantidad indicada para el grupo etario.
ALIMENTO PROTEICO	**CARNE DE RES FRITA**	Res, carne magra, cruda	125	Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la carne. En caso de que la carne no este molida, se debe proceder a realizar el proceso en mención para lograr obtener un mejor resultado de la preparacipón. Agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente los tomates y cebolla. Realizar un sofrito en un recipiente con cebolla, tomate y aceite. Agregar a la carne el sofrito realizado. Posteriormente, agregue harina de trigo y mezcle todos los igredientes. Realice un buen lavado de sus manos y tome un trozo de la carne ya adobada y forme esferas y deje reposar por unos minutos, en un sarten poner a calentar el aceite y agregue la carne, deje cocinar a fuego bajo, una vez esten bien cocidas, retirara del fuego y servir de acuerdo al gramaje de establecido para cada grado y nivel de escolridad.
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Tomate, crudo	6	
		Aceite de soya	7	
		Sal	1	
CEREALES	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	60	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Adicione y vierta la mezcla licuada al arroz a fuego medio y deje hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz a fuego bajo y tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo etario..
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA MANDARINA**	Mandarina, cruda	213	Asegurarse del buen estado de los alimentos. Lavar y desinfectar la fruta y servir según el gramaje establecido para cada nivel de escolaridad..
AZÚCARES	**INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DE LA PANELA**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 17					
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**	
BEBIDA CON LECHE	**ARROZ CON LECHE**	Arroz blanco, pulido, crudo	18	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la panela. Poner a hervir agua en un recipiente hondo. Ponga a cocinar el arroz, cuando este blando, agregue la leche en polvo una vez ya la haya mezclado en agua previamente hervida. Agregue la panela. Mezcle hasta que se hayan integrado todos los ingredientes. Servir de acuerdo al gramaje establecido para grupo etario.	
		Leche de vaca, entera, en polvo	15		
		Panela	10		
ALIMENTO PROTEICO	**HUEVO PERICO**	Huevo de gallina, entero, crudo	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lávelos y desinféctelos. Romper y verter en un recipiente auxiliar hondo. Batir los huevos vigorosamente junto con la sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. A parte, colocar un sartén a precalentar. Agregar aceite, los huevos, la cebolla y tomate al sartén, muévalos constantemente hasta que estén cocidos. Retirar del fuego. Servir en porciones iguales segun gramaje establecido para el grupo etario.	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8		
		Tomate, crudo	6		
		Sal	1		
		Aceite de soya	7		
CEREAL ACOMPAÑANTE	**PLATANO VERDE COCIDO**	Plátano harton, verde, cocido sin sal	217	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Poner en una olla con suficiente agua, que cubra los plátanos. Cocinar a fuego medio-alto hasta que el plátano este blando. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara y trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad. Servir.	
		Sal	1		
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA PIZADA PIÑA**	Piña, cruda	272	Lavar y desinfectar las piñas. Pelar el alimento y retirar la cáscara. Servir según gramaje por grupo etario.	
AZÚCARES	**INCLUIDA EN ALA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA**	**INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ARROZ CON LECHE**			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	

MENÚ No. 18				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA EN LECHE	**COLADA DE HARINA DE PLATANO EN AGUA**	Harina de plátano, cruda	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la harina de plátano y panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la harina de plátano y panela. Batir constantemente para evitar que se formen grumos.Deje cocinar hasta que todos los ingredientes se integren adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo la cantidad establecida para el grupo etario.
		Panela	10	
ALIMENTO PROTEICO	**HUEVO COCIDO**	Huevo de gallina, entero, crudo	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 12-15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal y servimos según de acuerdo a la cantidad establecida para el grupo etario.
		Sal	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**PAPA FRITA**	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	175	Lavar y limpiar muy bien las papas eliminando toda la suciedad de la superficie. Retire la cascara y coretela en bastones. En un sartén, precalentar el aceite a fuego medio bajo. Agregar una a una las las papas hasta que estén doradas de manera uniforme. Retirar las papas del aceite y poner en un escurridor para eliminar el exceso de aceite. Agregar sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo etario.
		Aceite de soya	11	
		Sal	1	
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA (Granadilla)**	Naranja, cruda	249	Asegurarse del buen estado de los alimentos. Lavar y desinfectar la fruta y servir según el gramaje establecido para el grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDA EN ALA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA**	**INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA COLADA.**		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MAIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	Angela Villota		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

MENÚ No. 19					
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**	
BEBIDA	**CHOCOLATE EN AGUA**	Chocolate, en pastilla, con azúcar	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del chocolate. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar chocolate, según la cantidad indicada para el grupo de edad. Servir segun la cantidad indicada para grupo etario.	
ALIMENTO PROTEICO	**POLLO GUISADO**	Pollo, pechuga con piel, cruda	125	Lavar y desinfectar el empaque del pollo. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente hondo ponga el pollo con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla, tomate y zanahoria. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con el pollo. Mezclar muy bien y dejar que el pollo se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para el grupo etario.	
		Tomare, crudo	6		
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6		
		Cebolla junca, hojas, cruda	8		
		Aceite de soya	4		
		Sal	1		
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	60	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Adicione y vierta la mezcla licuada al arroz a fuego medio y deje hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz a fuego bajo y tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo etario.	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8		
		Aceite de soya	4		
		Sal	1		
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA BANANO CHIRO COCIDO**	Banano chiro, crudo	213	Asegurarse del buen estado de los alimentos. Lavar y desinfectar la fruta. En una olla agregue agua y ponga a cocinar los chiros hasta que esten blandos. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara, porcionar si es necesario y servir según el gramaje establecido para el grupo etario.	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	

MENÚ No. 20				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g) Secundaria**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
BEBIDA	**COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ**	Harina de maíz, extra cruda	18	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela y fécula de maíz. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la fécula de maíz saborizada, mezcle muy bien hasta que se haya diluido por completo y deje cocinar a fuego medio-bajo, añada la cantidad de panela correspondiente, mezcle y deje cocinar por 12 a 15 min, hasta que todos los igredientes se hayan integrado adecuadamente. Retirar del fuego. Servir la cantidad indicada según grupo de edad.
		Panela	10	
ALIMENTO PROTEICO	**LENTEJAS GUISADAS**	Lenteja común, cruda	45	Dejar en remojo las lenteejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate, cebolla y zanahoria. Realizar un sofrito con el aceite, sal, tomate y cebolla. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo al grupo etario.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	5,85	
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Tomate, crudo	6	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	60	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla y sal. Adicione y vierta la mezcla licuada al arroz a fuego medio y deje hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz a fuego bajo y tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo etario.
		Cebolla junca, hojas, cruda	8	
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
FRUTA	**PORCIÓN DE FRUTA BANANO CHIRO**	Banano chiro, crudo	213	Asegurarse del buen estado de los alimentos. Lavar y desinfectar lso mangos, pelar, porcionar en trozos pequeños, servir según el gramaje establecido para el grupo etario.
AZÚCARES	**INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA**	**INCLUIR EN LA PREPARACIPON DE LA COLADA.**		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

LISTA DE INTERCAMBIOS						
RACIÓN PREPARADA EN SITIO- COMPLEMENTO DESAYUNO						
GRADO Y NIVEL DE ESCOLARIDAD	**9-13 años 11 meses**		**OPERADOR**	**Awá UNIPA**		
DEPARTAMENTO	**Nariño**		**MUNICIPIO**	**Barbacoas**		
GRUPO ETNICO	**INDÍGENA**	**x**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	
COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**					
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche de vaca en polvo					
ALIMENTO PROTEÍCO DE ORIGEN ANIMAL	Queso fresco					
	Carne de res					
	Carne de cerdo					
	Huevo de gallina					
	Atún en agua y/o aceite					
	Pollo					
ALIMENTO PROTEÍCO DE ORIGEN VEGETAL	Leguminosas: frijol rojo, frijol blanco,lenteja, garbanzo					
CEREAL	Arroz					
	Pasta					
	Harina de maíz amarillo					
	Avena					
	Maíz mute					
	Harina de plátano					
	Harina de maíz- fécula de maíz					
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa kun					
	Yuca					
	Platano maduro					
	Plátano verde					
VERDURAS	Verduras y hortalizas crudas o cocidas					
FRUTA	Papaya, piña. Granadilla, mandarina, naranja, chiro tomate de arbol, maracuya, guayaba, lulo, naranja, banano, Manzana					
AZÚCARES	Azucar blanca					
	Panela					
	chocolate, en pastilla, con azúcar					
GRASAS	Aceite vegetal					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**					
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**		

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

Alimentos para Aprender | PAE

Minuta patrón modalidad industrializada refrigerio tarde Residencias Escolares

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	9 a 13 años 11 meses
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 200 cm^3 25 g (queso en caso de suministro)
Derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g

Aporte nutricional minuta patrón

Nivel	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Requerimiento de 9 a 13 años 11 meses	**199**	**8**	**7**	**26**	**110**	**1**	**150**
Recomendación de 9 a 13 años 11 meses	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
% Adecuación	10	10	10	10	10	10	10

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

REFRIGERIO TARDE RESIDECIAS ESCOLARES

OPERADOR:	AWA UNIPA					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	X		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AWA UNIPA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO						

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA	YOGURT	AVENA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURT UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETAS DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETA SABOR A NARANJA

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	YOGUR	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE	GALLETAS DORADITAS	GALLETAS CRAKER	TORTA INDIVIDUAL	GALLETA INTEGRAL

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	YOGUR	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETAS DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETA SABOR A NARANJA

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT	YOGURT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE	GALLETAS DUCALES	PONQUE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETA INTEGRAL

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

ANALISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL						
ETC DEPARTAMENTO	SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL DE NARIÑO□					
MINUTA CON ENFOQUE DIFERENCIAL□	SI					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	X	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AWA UNIPA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
MODALIDAD DE ATENCION	INDUSTRIALIZADA		TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO			
NIVEL						

Menú 1.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	TORTA INDIVIDUAL	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
TOTAL MENÚ							400	7,5	15,4	55,8	63,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							20%	10%	21%	22%	5,77%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

Menú 2.											
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO NETO (g)**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES**				
							CALORÍAS (Kcal)	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**	**YOGURT**	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**	**GALLETAS DORADITAS**	Galletas saladas, tipo soda	A027	50	50	212	4,8	4,85	36,45	19
TOTAL MENÚ							374	10,6	10,5	58,9	197
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							19%	14%	14%	23%	17,91%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			COLNUD 5018	

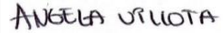
Menú 3.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
TOTAL MENÚ							400	7,5	15,4	55,8	63,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							20%	10%	21%	22%	5,77%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 4.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS SALTIN	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5
TOTAL MENÚ							343	10,6	15,0	40,9	293,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							17%	14%	21%	16%	26,68%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 5.											
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO NETO (g)**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES**				
							CALORÍAS (Kcal)	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**	**YOGURT**	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**	**GALLETAS DE SABOR NARANJA**	Galletas dulces, con relleno	A020	50	50	258	1,9	12,05	35,05	18
TOTAL MENÚ							420	7,7	17,7	57,5	196
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							21%	10%	24%	22%	17,82%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			COLNUD 5018	

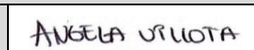
Menú 6.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
TOTAL MENÚ							392	10,1	19,8	43,0	285,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							20%	14%	27%	17%	25,95%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 7.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA DORADITA	Galletas saladas, tipo soda	A027	50	50	212	4,8	4,85	36,45	19
TOTAL MENÚ							374	10,6	10,5	58,9	197
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							19%	14%	14%	23%	17,91%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 8.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA CRAKER	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5
TOTAL MENÚ							351	8,0	10,6	53,7	71,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							18%	11%	15%	21%	6,50%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA							MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 9.											
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO NETO (g)**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES**				
							CALORÍAS (Kcal)	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**	**YOGURT**	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**	**TORTA**	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
TOTAL MENÚ							444	9,5	19,0	58,6	223,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							22%	13%	26%	23%	20,32%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**							
FIRMA		ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**			COLNUD 5018				

Menú 10.											
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO NETO (g)**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES**				
							CALORÍAS (Kcal)	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**	**AVENA UHT**	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**	**GALLETA INTEGRAL**	Galletas saladas, tipo soda	A027	50	50	212	4,8	4,85	36,45	19
TOTAL MENÚ							330	8,6	6,9	56,1	37
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							17%	11%	9%	22%	3,36%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**							
FIRMA		ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**			COLNUD 5018				

Menú 11.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	TORTA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
TOTAL MENÚ							444	9,5	19,0	58,6	223,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							22%	13%	26%	23%	20,32%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018				

Menú 12.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DORADITAS	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,2	9,8	33,55	19
TOTAL MENÚ							346	9,6	16,2	40,4	259
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							17%	13%	22%	16%	23,55%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA	ANGELA VILLOTA				MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD 5018				

Menú 13.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
TOTAL MENÚ							400	7,5	15,4	55,8	63,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							20%	10%	21%	22%	5,77%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 14.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA SALTIN	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5
TOTAL MENÚ							395	10,0	14,2	56,5	231,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							20%	13%	19%	22%	21,05%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 15.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA DE SABOR NARANJA	Galletas dulces, con relleno	A020	50	50	258	1,9	12,05	35,05	18
TOTAL MENÚ							376	5,7	14,1	54,7	36
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							19%	8%	19%	21%	3,27%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018				

Menú 16.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
TOTAL MENÚ							392	10,1	19,8	43,0	285,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							20%	14%	27%	17%	25,95%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 17.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DUCALES	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,2	9,8	33,55	19
TOTAL MENÚ							354	7,0	11,8	53,2	37
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							18%	9%	16%	21%	3,36%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 18.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
TOTAL MENÚ							444	9,5	19,0	58,6	223,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							22%	13%	26%	23%	20,32%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 19.											
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO NETO (g)**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES**				
							CALORÍAS (Kcal)	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**	**AVENA UHT**	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**	**TORTA**	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
TOTAL MENÚ							400	7,5	15,4	55,8	63,5
RECOMENDACIÓN							**1994**	**74,8**	**73,1**	**259,2**	**1100**
% ADECUACIÓN							20%	10%	21%	22%	5,77%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**								
FIRMA		ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**			COLNUD 5018				

Menú 20.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA INTEGRAL	Galletas saladas, tipo soda	A027	50	50	212	4,8	4,85	36,45	19
TOTAL MENÚ							374	10,6	10,5	58,9	197
RECOMENDACIÓN							**2245**	**78,6**	**74,8**	**314,3**	**1100**
% ADECUACIÓN							17%	13%	14%	19%	17,91%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Alimentos para Aprender | PAE | Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

LISTA DE INTERCAMBIOS						
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	**9 A 13 AÑOS 11 MESES**		**OPERADOR**	**AWÁ UNIPA**		
DEPARTAMENTO	**Nariño**		**MUNICIPIO**			
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	**X**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	
COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**					
LÁCTEOS	Avena UHT - Yogurt					
	Leche entera pasteurizada UHT					
	Leche saborizada UHT					
DERIVADO DE CEREAL	Ponqué					
	Galletas tipo sanduche					
	Galleta cuca					
	Mantecada					
	Galletas ducales					
	Moncaiba					
	Galletas crakeñas					
	Galletas de soda					
	Galletas integrales					
	Pan de sal, pan de leche					
	Roscas dulces					
FRUTA	Pera, mandarina, manzana, naranja, banano, mango, granadilla, chiro					
AZÚCAR Y DULCES	Panelitas de leche					
	Dulce de leche					
	Bocadillo					
	Cocada					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**					
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD-5018**		

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

MINUTA PATRÓN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Requerimiento de 9 a 13 años 11 meses
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 200 cm³ 25 g (queso en caso de suministro)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	24 g - 70 g
Frutas	Grupo III. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	20 g

APORTE NUTRICIONAL

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
% Adecuación	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
Requerimiento de 9 a 13 años 11 meses	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
Recomendación de 9 a 13 años 11 meses	1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% Adecuación	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**			**MUNICIPIO**		
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO /**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	X		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**AWA UNIPA**			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO						

SEMANA No. 1

COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEOS	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURT
DERIVADOS DE CEREAL	TORTA INVIDUAL	GALLETA DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETAS DE SABOR NARANJA
FRUTAS	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA DE LECHE			DULCE DE LECHE CON COCO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
DERIVADOS DE CEREAL	PONQUE	GALLETA DORADITAS	GALLETAS CRAKER	TORTA	GALLETAS INTEGRAL
FRUTAS	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	
AZÚCARES Y DULCES			DULCE DE LECHE CON COCO		BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	**MENÚ No.**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	YOGURT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
DERIVADOS DE CEREAL	TORTA INVIDUAL	GALLETAS DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETAS DE SABOR NARANJA
FRUTAS	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA			PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA DE LECHE	DULCE DE LECHE CON COCO		

SEMANA No. 4

COMPONENTES	**MENÚ No.**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT	YOGURT
DERIVADOS DE CEREAL	PONQUE	GALLETAS DUCALES	PONQUE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETAS INTEGRAL
FRUTAS Y DULCES	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	
AZÚCARES		BOCADILLO DE GUAYABA			PANELITA DE LECHE

Nota: Las frutas a entregar según tiempo de cosecha son: naranja, mandarina, banano, mango, granadilla. No se permite la entrega de naranja y banano más

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

ANALISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL						
ETC DEPARTAMENTO	SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL DE NARIÑO□					
MINUTA CON ENFOQUE DIFERENCIAL□	SI					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	X	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AWA UNIPA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
MODALIDAD DE ATENCION	INDUSTRIALIZADA		TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO			
NIVEL						

Menú 1.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	TORTA INDIVIDUAL	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							501	9,0	15,5	78,1	71,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							25%	18%	28%	24%	6,50%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

Menú 2.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DORADITAS	Galletas saladas, tipo soda	A027	50	50	212	4,8	4,85	36,45	19
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	PANELITA DE LECHE	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	20	20	72,2	0,58	0,36	16,66	26,8
TOTAL MENÚ							446	11,2	10,8	75,5	223,8
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							22%	22%	20%	23%	20,35%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 3.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							501	9,0	15,5	78,1	71,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							25%	18%	28%	24%	6,50%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 4.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS SALTIN	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							444	12,1	15,1	63,2	301,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							22%	24%	27%	20%	27,41%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 5.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DE SABOR NARANJA	Galletas dulces, con relleno	A020	50	50	258	1,9	12,05	35,05	18
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	DULCE DE LECHE CON COCO	Cocadas, con panela	K014	20	20	83,4	0,32	1,64	16,48	1,4
TOTAL MENÚ							503	8,0	19,3	73,9	197,4
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							25%	16%	35%	23%	17,95%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 6.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							493	11,6	19,9	65,3	293,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							25%	23%	36%	20%	26,68%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 7.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA DORADITA	Galletas saladas, tipo soda	A027	50	50	212	4,8	4,85	36,45	19
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PORCION DE FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143	100,1	101,1	1,5	0,1	22,3	8,0
TOTAL MENÚ							475	12,1	10,6	81,2	205,008
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							24%	24%	19%	25%	18,64%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 8.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA CRAKER	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	DULCE DE LECHE CON COCO	Cocadas, con panela	K014	20	20	83,4	0,32	1,64	16,48	1,4
TOTAL MENÚ							434	8,3	12,2	70,2	72,9
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							22%	17%	22%	22%	6,63%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 9.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	TORTA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							545	11,0	19,1	80,9	231,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							27%	22%	35%	25%	21,05%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 10.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA INTEGRAL	Galletas saladas, tipo soda	A027	50	50	212	4,8	4,85	36,45	19
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	BOCADILLO DE GUAYABA	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	k006	20	20	63,6	0,06	0,02	15,8	5
TOTAL MENÚ							394	8,7	6,9	71,9	42
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							20%	17%	12%	22%	3,82%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 11.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	TORTA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143,0	100,1	101,1	1,5	0,1	22,3	8,0
TOTAL MENÚ							545	11,0	19,1	80,9	231,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							27%	22%	35%	25%	21,05%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 12.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DORADITAS	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,2	9,8	33,55	19
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	PANELITA DE LECHE	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	20	20	72,2	0,58	0,36	16,66	26,8
TOTAL MENÚ							418	10,2	16,6	57,0	285,8
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							21%	20%	30%	18%	25,98%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 13.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	DULCE DE CON LECHE COCO	Cocadas, con panela	K014	20	20	83,4	0,32	1,64	16,48	1,4
TOTAL MENÚ							484	7,8	17,1	72,3	64,9
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							24%	16%	31%	22%	5,90%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 14.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA SALTIN	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143,0	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							496	11,5	14,3	78,8	239,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							25%	23%	26%	24%	21,77%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 15.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA DE SABOR NARANJA	Galletas dulces, con relleno	A020	50	50	258	1,9	12,05	35,05	18
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143,0	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							477	7,2	14,2	77,0	44,008
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							24%	14%	26%	24%	4,00%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018				

Menú 16.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143,0	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							493	11,6	19,9	65,3	293,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							25%	23%	36%	20%	26,68%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA								
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 17.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DUCALES	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,2	9,8	33,55	19
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	BOCADILLO DE GUAYABA	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	20	20	63,6	0,06	0,02	15,8	5
TOTAL MENÚ							418	7,1	11,8	69,0	42
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							21%	14%	21%	21%	3,82%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA	ANGELA VILLOTA				MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD 5018				

Menú 18.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143,0	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							545	11,0	19,1	80,9	231,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							27%	22%	35%	25%	21,05%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

Menú 19.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	Bebida de avena UHT	H003	200	200	118	3,8	2	19,6	18
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	TORTA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	45,5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	C010	143,0	100,1	101,101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008
TOTAL MENÚ							501	9,0	15,5	78,1	71,508
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							25%	18%	28%	24%	6,50%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA	ANGELA VILLOTA				MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD 5018				

Menú 20.											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRIPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA INTEGRAL	Galletas saladas, tipo soda	A027	50	50	212	4,8	4,85	36,45	19
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	PANELITA DE LECHE	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	20	20	72,2	0,58	0,36	16,66	26,8
TOTAL MENÚ							446	11,2	10,8	75,5	223,8
RECOMENDACIÓN							**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1100**
% ADECUACIÓN							22%	22%	20%	23%	20,35%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA							
FIRMA		ANGELA VILLOTA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 5018	

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

LISTA DE INTERCAMBIOS						
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	**9 A 13 AÑOS 11 MESES**		**OPERADOR**	**AWÁ UNIPA**		
DEPARTAMENTO	**Nariño**		**MUNICIPIO**			
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	**X**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	
COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**					
LÁCTEOS	Avena UHT - Yogurt					
	Leche entera pasteurizada UHT					
	Leche saborizada UHT					
DERIVADO DE CEREAL	Ponqué					
	Galletas tipo sanduche					
	Galleta cuca					
	Mantecada					
	Galletas ducales					
	Moncaiba					
	Galletas crakeñas					
	Galletas de soda					
	Galletas integrales					
	Pan de sal, pan de leche					
	Roscas dulces					
FRUTA	Pera, mandarina, manzana, naranja, banano, mango, granadilla, chiro					
AZÚCAR Y DULCES	Panelitas de leche					
	Dulce de leche					
	Bocadillo					
	Cocada					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**					
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD-5018**		