

Chía, 25 de abril de 2025

Doctora;
ANGELICA NOHELIA MOLINA RIVERA
Subdirectora de Análisis Calidad e Innovación
UAPA

Asunto: Respuesta a requerimiento de remisión por competencia Radicado No. UAA2025ER000845240 – Queja suministro de “néctar de fruta” en el Programa de Alimentación Escolar ETC Chía.

Cordial saludo

Desde la Secretaría de Educación en el marco del Programa de Alimentación escolar (PAE) se vienen cumpliendo con los lineamientos estipulados en la resolución 0335 de 2021. Tal como lo especifica la minuta patrón para la ración industrializada, se están entregando diariamente: un producto lácteo, un derivado de cereal y una fruta (3 veces a la semana) / fruto seco (1 vez a la semana) o postre (1 vez a la semana). Como soporte de esto se adjuntan los ciclos de menú en los cuales se puede evidenciar que se cumple con los alimentos anteriormente mencionados, bajo la normatividad vigente establecida en el anexo técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

Específicamente frente a lo que menciona el ciudadano “anónimo”, se debe hacer la claridad que el néctar solo se entregó como parte de un menú especial ofrecido para el cierre de ciclo. Este refrigerio se ofreció el 28 de marzo y estuvo compuesto por un pastel de pollo, una manzana y un néctar de fruta. Se resalta que el derivado de cereal contiene proteína, componente que no está presente en los otros derivados de cereal de la minuta, aportando los gramos requeridos para cubrir con el requerimiento del 20% de este macronutriente.

Como soporte adicional se anexa el acta de la reunión desarrollada con el operador el día 12 de febrero, en la cual se definieron los menús de jornada única y los de contingencia, haciendo la claridad que no se permite la inclusión del néctar como parte de estos y se hace la exigencia al operador de hacer la entrega de bebida láctea.

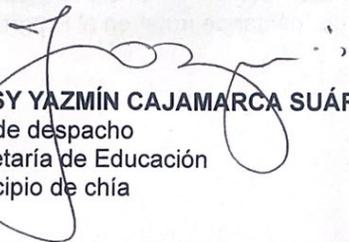
Para finalizar resaltamos el compromiso que tiene esta administración con la salud de los niños, es por esto que se vienen buscando alternativas para reducir el consumo de nutrientes críticos. Entre estas: la búsqueda de nuevos productos sin sellos frontales de advertencia de los cuales se han incluido de forma novedosa para este año: la barra de cereal, snack de frutos secos y cereales de quinua y arroz; se ofrece dulce una sola vez a la semana y se viene implementando una estrategia

de educación alimentaria y nutricional que busca la transformación de hábitos alimentarios.

(3) Anexos

Sin otro particular.

Atentamente,


NELSY YAZMÍN CAJAMARCA SUÁREZ
Jefe de despacho
Secretaría de Educación
Municipio de Chía

Aprobó: Florelva sarmiento-profesional universitario -SEM
Revisó: Gabriela Alarcón -Ingeniera de Alimentos-Contratista del Programa de Alimentación Escolar - PAE
Revisó: José Roberto Pérez – Abogado Secretaría de Educación
Proyectó: Tatiana Pedraza Suarez. Contratista del Programa de Alimentación Escolar - PAE

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL: SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MUNICIPIO: CHIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

| COMPONENTES | RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA | MENÚ No. 1 | MENÚ No. 2 | MENÚ No. 3 | MENÚ No. 4 | MENÚ No. 5 |
|---------------------------|---|--------------------|--------------------|------------------|--------------|---------------------------------|
| Leche y productos lácteos | 200 mL | Yogurt | Avena | Leche saborizada | Leche entera | Kumis |
| Derivado de cereal | 40 g - 100 g | Croissant de queso | Torta de zanahoria | Pallo de queso | Brownie | Galletas con chips de chocolate |
| Frutas | 100 g - 120 g | | Pera | Mandarina | Banano | |
| Frutos secos y azúcares | 15 g - 25 g | Cocada | | | | Mani con sal |

SEMANA No. 2

| COMPONENTES | RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA | MENÚ No. 6 | MENÚ No. 7 | MENÚ No. 8 | MENÚ No. 9 | MENÚ No. 10 |
|---------------------------|---|---------------|-----------------|------------|-----------------|------------------|
| Leche y productos lácteos | 200 mL | Leche entera | Colada UHT | Avena | Yogurt | Leche saborizada |
| Derivado de cereal | 40 g - 100 g | Pastel gloria | Pan de queso | Mantecada | Aros de colores | Torta de banano |
| Frutas | 100 g - 120 g | Durazno | | Manzana | | Cinela |
| Frutos secos y azúcares | 15 g - 25 g | | Barra de cereal | | Chocolatina | |

SEMANA No. 3

| COMPONENTES | RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA | MENÚ No. 11 | MENÚ No. 12 | MENÚ No. 13 | MENÚ No. 14 | MENÚ No. 15 |
|---------------------------|---|-----------------------|-------------------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|
| Leche y productos lácteos | 200 mL | Leche entera | Kumis | Leche Saborizada | Yogurt | Avena |
| Derivado de cereal | 40 g - 100 g | Roscon de bocado | Muffin con chips de chocolate | Pastel con queso | Snack de garbanzo (chitos) | Hojalitra de jamon y queso |
| Frutas | 100 g - 120 g | | Pera | Banano | Mandarina | |
| Frutos secos y azúcares | 15 g - 25 g | Snack de frutos secos | | | | Herpo |

SEMANA No. 4

| COMPONENTES | RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA | MENÚ No. 16 | MENÚ No. 17 | MENÚ No. 18 | MENÚ No. 19 | MENÚ No. 20 |
|---------------------------|---|------------------|-------------------|--|------------------------|------------------------|
| Leche y productos lácteos | 200 mL | Leche Saborizada | Avena | Yogurt | Leche entera | Kumis |
| Derivado de cereal | 40 g - 100 g | Torta de maíz | Torta red vel vel | Cereal de arroz, avena y quinua (quidis) | Ponque tipo chocorrano | Muffin de frutos rojos |
| Frutas | 100 g - 120 g | | Manzana | Cinela | Durazno | |
| Frutos secos y azúcares | 15 g - 25 g | Barra de cereal | | | | Rollito de leche |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

Sandra Ramirez

SANDRA LUCIA RAMIREZ ROJAS

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 04287

FIRMA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

CHIA

NO

Sin Pertinencia Étnica

Ración para Preparar en Sitio

REPORTE CICLOS DE MENUS

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

CHIA

NO

Sin Pertinencia Étnica

Ración para Preparar en Sitio

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

CHIA

NO

Sin Pertinencia Étnica

Ración para Preparar en Sitio

ENTIDAD TERRITORIAL: SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MUNICIPIO: CHIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: NO

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertinencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Ración para Preparar en Sitio

SEMANA No. 1

| COMPONENTES | RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA | MENÚ No. 1 | MENÚ No. 2 | MENÚ No. 3 | MENÚ No. 4 | MENÚ No. 5 |
|--|--|---------------------------|---|---------------------------------|--|------------------------------------|
| Alimento proteico | 39 g - 60 g | Lunfajas - Huevo revuelto | Carne de res en salsa cocida | Pollo en salsa bohemil | Carne de res a las finas Herbas | Frijoles - Carne de cerdo salteada |
| Cereales | 55 g - 140 g | Arroz blanco | Paleta en salsa blanca (paleta cocida, leche, harina de trigo, ajo) | Arroz papajito | Arroz con ajonjolí | Arroz blanco |
| Tubérculos, raíces, plátanos o derivados sin cenizas | 40 g - 140 g | Pilauzo cocido con papa | Yuca frita | Papa domostada con cascara | Tijeladas de Pilauzo molano fritas | Arropa blanca |
| Emulsión o verdura caliente | 50 g - 90 g | Torta de zanahoria | Emulsión de lechuga, tomate y papajito combaroto | Emulsión de zanahorio y manzana | Verduras salteadas estilo thai (papa, verde y amarillo, zanahoria) | Emulsión de aguacate |
| Bebida | 200 mL | Jugo de felpa | Sorbetes de curuba | Sorbetes de mora | Sorbetes de garabana | Jugo de manacayá |
| Leche y productos lácteos | 13 mL - 15 mL (leche en polvo) 10 g - 45 g (queso) | Incluido en el jugo | Incluido en el sorbete | Incluido en el sorbete | Incluido en el sorbete | Incluido en el jugo |
| Azioceros | 8 g - 10 g | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo |

SEMANA No. 2

| COMPONENTES | RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA | MENÚ No. 6 | MENÚ No. 7 | MENÚ No. 8 | MENÚ No. 9 | MENÚ No. 10 |
|--|--|---|----------------------------|--|---|----------------------------------|
| Alimento proteico | 39 g - 60 g | Carne de cerdo en bistec (con cebolla y tomate) | Pechuga crisy | Concomero y huevo revuelto en la tortilla española | Pechuga salteada | Lunfajas - Carne de res salteada |
| Cereales | 55 g - 140 g | Arroz morocano (con manzana y pimentón tostado) | Arroz verde (con espinaca) | Arroz blanco | Arroz al jaman | Arroz blanco |
| Tubérculos, raíces, plátanos o derivados sin cenizas | 40 g - 140 g | Arropado (tipo arepe) | Papa de papa con queso | Tortilla española (huevo revuelto con papa) | Papa al vapor | Tijeladas de plátano frito |
| Emulsión o verdura caliente | 50 g - 90 g | Guacamole con tomate y cilantro | Melón y sandía | Emulsión de papote combaroto, tomate y ajo de mora | Emulsión rosa con remolacha y zanahoria | Emulsión de aguacate |
| Bebida | 200 mL | Sorbetes de fresa | Jugo de papa | Incluido en el sorbete | Sorbetes de mango | Jugo de mora |
| Leche y productos lácteos | 13 mL - 15 mL (leche en polvo) 10 g - 45 g (queso) | Incluido en el sorbete | Incluido en la preparación | Incluido en el sorbete | Incluido en el sorbete | Incluido en el jugo |
| Azioceros | 8 g - 10 g | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo |

SEMANA No. 3

| COMPONENTES | RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA | MENÚ No. 11 | MENÚ No. 12 | MENÚ No. 13 | MENÚ No. 14 | MENÚ No. 15 |
|--|--|---------------------------------|---|---|---|--|
| Alimento proteico | 39 g - 60 g | Pollo a la jaman | Arropa verde seca - Carne de cerdo en salsa de manacayá | Spagueti a la bolonhesa | Estofado de carne de res campesina | Frijoles - Huevo revuelto con cebolla y tomate |
| Cereales | 55 g - 140 g | Arroz blanco | Arroz blanco | Absorbida de carne de res | Arroz con zanahoria | Arroz blanco |
| Tubérculos, raíces, plátanos o derivados sin cenizas | 40 g - 140 g | Pilauzo cocido con papa | Yuca frita | Tortilla de plátano en fritos con huevo | Papa a la francesa | Papa salada |
| Emulsión o verdura caliente | 50 g - 90 g | Arveji, habichuelas y zanahoria | Emulsión de zanahorio, tomate y lechuga | Emulsión de aguacate | Habichuelas, arveji y zanahoria con la salsa combaroto de la carne morocana | Emulsión de habichuela, tomate, manacayá |
| Bebida | 200 mL | Sorbetes de naranja | Jugo de manacayá | Sorbetes de manacayá | Sorbetes de mora | Jugo de fresa |
| Leche y productos lácteos | 13 mL - 15 mL (leche en polvo) 10 g - 45 g (queso) | Incluido en el sorbete | Incluido en el jugo | Incluido en el sorbete | Incluido en el sorbete | 0 |
| Azioceros | 8 g - 10 g | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo |

SEMANA No. 4

| COMPONENTES | RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA | MENÚ No. 16 | MENÚ No. 17 | MENÚ No. 18 | MENÚ No. 19 | MENÚ No. 20 |
|--|--|--------------------------|---------------------------------|------------------------|--|------------------------|
| Alimento proteico | 39 g - 60 g | Carne de res encebollada | Guaracosa - Huevo revuelto | Pollo en salsa cocida | Arropa verde seca - Carne de cerdo en bistec | Carne de res en bistec |
| Cereales | 55 g - 140 g | Arroz salteado | Arroz con zanahoria | Arroz con zanahoria | Arroz con zanahoria | Arroz blanco |
| Tubérculos, raíces, plátanos o derivados sin cenizas | 40 g - 140 g | Papa en queso | Tijeladas de Pilauzo frito | Yuca frita | Arropada | Papa salada |
| Emulsión o verdura caliente | 50 g - 90 g | Torta de alhuyana | Tomate a la virgenas con pepino | Mango y manzana | Habichuelas a la crema (queso con cebolla y tomate, lechuga) | Emulsión de aguacate |
| Bebida | 200 mL | Sorbetes de felpa | Jugo de papa | Sorbetes de fresa | Sorbetes de mango | Jugo de mora |
| Leche y productos lácteos | 13 mL - 15 mL (leche en polvo) 10 g - 45 g (queso) | Incluido en el sorbete | Incluido en el jugo | Incluido en el sorbete | Incluido en el sorbete | Incluido en el jugo |
| Azioceros | 8 g - 10 g | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo | Incluido en el jugo |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENUS: SANDRA LUCIA RAMIREZ ROJAS

FIRMA: Sandra Lucia Ramirez Rojas

MATRÍCULA PROFESIONAL: MIND 04287



ALCALDIA MUNICIPAL
DE CHÍA

PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN

ACTA DE REUNION

CÓDIGO

SIG-FT-01-V3

PAGINAS

1 de 6

PROCESO: Programa de Alimentación Escolar

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación

RESPONSABLE DE LA REUNIÓN: Sandra Lucia Ramírez Rojas

NATURALEZA DE LA REUNIÓN:

- Consejo _____
- Comité _____
- Reunión: Definición de menús para contingencias, jornada única y varios
- Otro _____

| | | | | |
|---|---|---------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| ACTA N° | | FECHA | 12 de febrero 2025 | |
| LUGAR | Bodega Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción | | | |
| ASISTENTES | NOMBRE | NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN | CARGO/DEPENDENCIA | CORREO ELECTRÓNICO |
| | Sandra Lucia Ramirez Rojas | 1072650344 | Nutricionista/SEM | Sandraluramirez88@gmail.com |
| | Indira León | 52144539 | Nutricionista operador | nutricionut.pae@gmail.com |
| INVITADOS | | | | |
| 1. OBJETIVO DE LA REUNIÓN | | | | |
| Definir el menú de contingencia, menú de jornada única para los días que hay racionamiento de agua y discutir otros varios frente a la operación en campo del PAE. | | | | |
| 2. ORDEN DEL DÍA | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Menú de contingencia 2. Instrucciones para el inicio de complementos en jornada única. 3. Mantenimiento de temperaturas de servido 4. Reunión con ecónomas líderes de cada institución 5. Varios | | | | |

3. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

- 1 Menú de contingencia:** La nutricionista de la SEM explica que el objetivo del menú de contingencia es establecer una alternativa alimentaria que garantice la continuidad del servicio de alimentación escolar en situaciones excepcionales o imprevistas, tales como fallas en la cadena de suministro, dificultades logísticas, condiciones climáticas adversas u otras circunstancias que impidan la preparación o entrega del menú regular. Este menú debe cumplir con los requerimientos



PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN

ACTA DE REUNION

CÓDIGO

SIG-FT-01-V3

PAGINAS

2 de 6

3. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

nutricionales mínimos establecidos por la normatividad vigente y asegurar una atención oportuna, segura y adecuada a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Por parte de la nutricionista de la Secretaría de Educación Municipal (SEM), se presentan tres alternativas de menú que cumplen con los componentes definidos para la ración industrializada. Asimismo, se establece un gramaje estándar que garantiza el cumplimiento de las cantidades requeridas para todos los grupos escolares, de acuerdo con lo estipulado en la minuta patrón de ración industrializada contemplada en la Resolución 335 de 2021.

La nutricionista de la SEM resalta que las contingencias son situaciones imprevistas que dificultan la consecución de alimentos con gramajes específicos y que adicionalmente este tipo de menú requiere productos de vida útil media o prolongada. De acuerdo con lo anterior, en cuanto a las bebidas, se define el uso de leche entera, leche saborizada o avena, todas en empaque UHT. Para el componente cereal, tras la evaluación de varias opciones, se establece el uso de galletas tipo chips de chocolate, y como postre, se incluye maní salado.

Con base en lo anterior, y en consenso con el operador, se define el siguiente menú de contingencia:

| COMPONENTE | ALIMENTO | GRAMAJE |
|---------------------------|---|---------|
| LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS | Leche entera o, leche saborizada o, avena UHT | 200 ml |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | Galletas chips | 80 g |
| POSTRE | Maní de sal | 30 |

Por lo tanto, la SEM solicita al operador contar con un stock suficiente de los productos definidos, con el fin de garantizar la entrega oportuna de la ración en caso de presentarse una situación de emergencia o contingencia. La activación del menú de contingencia será solicitada por la Secretaría de Educación Municipal a través de correo electrónico.

2. Instrucción para la atención de Jornada única: La Secretaría de Educación Municipal informa al operador que, a partir del 17 de febrero de 2025, se deberá iniciar la atención a los estudiantes de jornada única con un segundo complemento alimentario bajo la modalidad de ración industrializada.



PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN

ACTA DE REUNION

CÓDIGO

SIG-FT-01-V3

PAGINAS

3 de 6

3. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

Esto implica que los estudiantes beneficiarios de jornada única recibirán, en el transcurso del día, **dos raciones alimentarias**:

1. **Ración preparada en sitio**, correspondiente al almuerzo en el horario habitual.
2. **Ración industrializada**, correspondiente al menú del día ejecutado, como segundo complemento.

Esta medida tiene como objetivo garantizar el adecuado aporte nutricional a los estudiantes que permanecen en la institución durante una jornada extendida, en concordancia con los lineamientos establecidos para el PAE de Chía que corresponde al 50 % de los requerimientos nutricionales diarios.

El operador solicita el envío de la información necesaria como sedes y grados con jornada única para poder para atender a los alumnos de las IEO.

Durante la reunión, la Nutricionista de la SEM indica que, para los días en los que se presenten cortes de agua programados, se implementará un ciclo de cinco menús diferenciados para la jornada única, de modo que no se repita el mismo menú, garantizando así la variedad en la alimentación ofrecida a los estudiantes.

El operador propone un menú compuesto por néctar, hojaldre con proteína y fruta. Frente a esta propuesta, la nutricionista de la SEM manifiesta su desacuerdo con el uso de néctar, argumentando que este producto contiene un alto aporte de azúcares simples y no es recomendable para el consumo regular por parte de los estudiantes. En su lugar, propone mantener el hojaldre, la fruta y sustituir el néctar por un lácteo, como opción más saludable y acorde con los lineamientos nutricionales.

La Secretaría de Educación Municipal realizará la revisión correspondiente para definir la minuta final del menú de contingencia, asegurando su coherencia con los lineamientos establecidos en la Resolución 335 de 2021 y los precios estipulados en el marco contractual vigente.

De manera puntual, se acuerda que, para el lunes 17 de febrero de 2025, día en el que se tiene programado un corte de agua, se entregará el siguiente menú a los estudiantes de jornada única:



ALCALDIA MUNICIPAL
DE CHIA

PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN

ACTA DE REUNION

CÓDIGO

SIG-FT-01-V3

PAGINAS

4 de 6

3. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

- Bebida UHT
- Pastel de pollo (70 g)
- Fruta

3. Mantenimiento de las temperaturas: El operador manifiesta que se han venido presentando novedades relacionadas con el mantenimiento de la temperatura en las ensaladas y jugos, cuya causa raíz es la falta de infraestructura y de equipos adecuados para su conservación.

Desde la Secretaría de Educación Municipal (SEM), se propone la realización de una mesa técnica con la participación de nutricionistas e ingenieros de alimentos del operador, la interventoría y representantes de la SEM, con el fin de analizar la situación y buscar alternativas de solución viables que garanticen el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad en la prestación del servicio.

4. Reunión ecónomas: La nutricionista de la Secretaría de Educación Municipal solicita la realización de una reunión con las ecónomas líderes de cada una de las Instituciones Educativas Oficiales, con el propósito de conocer de primera mano cómo se están implementando los ciclos de menú en campo e identificar posibles dificultades relacionadas con los tiempos y movimientos en la operación.

En atención a esta solicitud, la nutricionista del operador propone llevar a cabo dicha reunión el lunes 17 de febrero, en las instalaciones de la Institución Educativa Oficial José Joaquín Casas.

Varios:

- Se indagó sobre la implementación de las minutas en campo. La nutricionista del operador informó que el chef designado está realizando visitas a cada uno de los puntos de atención con el fin de hacer seguimiento a las preparaciones y verificar el cumplimiento de las directrices establecidas. Se solicita al operador el envío del cronograma de dichas visitas, con el propósito de programar acompañamientos por parte del equipo de la Secretaría de Educación Municipal en estos espacios.
- Se indagó sobre la inclusión del kumis en el ciclo de la próxima semana. El operador informó que este producto será entregado el martes, correspondiente al menú 12. No obstante, manifestó que el kumis no ha tenido una alta aceptación entre la población estudiantil.



ALCALDIA MUNICIPAL
DE CHÍA

PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN

ACTA DE REUNION

CÓDIGO

SIG-FT-01-V3

PAGINAS

5 de 6

3. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

- En atención a lo anterior, la Secretaría de Educación Municipal (SEM) implementará una encuesta de satisfacción con el fin de verificar el nivel de aceptación del producto por parte de los estudiantes y, con base en los resultados, tomar decisiones informadas respecto a su permanencia en la minuta.

5. CONCLUSIONES DE LA REUNIÓN

Se logró el objetivo de la reunión. Se evidencia apoyo por parte del operador para la implementación de las minutas y la mejora de los procesos de PAE.

6. ANEXOS

Ninguno

7. COMPROMISOS

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | FECHA DE COMPROMISO |
|--|--|---------------------|
| Tener stock de menú de contingencia en la bodega | Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción | 15 días |
| Enviar ciclo de menús de contingencia | Nutricionista SEM | 1 semana |
| Programar mesa técnica para definición de procesos de manejo de temperaturas | Nutricionista SEM | 1 semana |
| Realizar reunión con ecónomas líderes de cada IEO | Nutricionista SEM | 17 de febrero |
| Enviar cronograma de visitas del chef a las IEO | Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción | 1 semana |
| Realiza encuesta de satisfacción con los estudiantes para definir aceptación del kumis marca La Gran Vía | Nutricionista SEM | 1 semana |

FIRMAS

Indira León P.

FIRMA

NOMBRE Y APELLIDO

DOCUMENTO DE IDENTIDAD

Sandra Ruiz

FIRMA

NOMBRE Y APELLIDO

DOCUMENTO DE IDENTIDAD