



ALCALDÍA MUNICIPAL DE
BARRANCO DE LOBA,
BOLÍVAR.

SECRETARÍA DEL INTERIOR Y
CONVIVENCIAS CIUDADANA



**PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN DE LAS PERSONAS PRIVADAS
DE LA LIBERTAD EN EL MUNICIPIO DE
BARRANCO DE LOBA.
(Ley 2346 de 10 de enero de 2024)**

MUNICIPIO DE BARRANCO DE LOBA

**HENRRIQUE BALLESTEROS PEINADO ALCALDE
2024-2027**

2024

ALCALDÍA MUNICIPAL DE BARRANCO DE LOBA, BOLÍVAR - NIT 800.015.991-1.

📍 Dirección: Carrera 12 N° 15-20 Palacio Municipal, calle de la iglesia

✉ Correo Electrónico : alcaldia@barrancodeloba-bolivar.gov.co



CONTENIDO

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | INTRODUCCIÓN | 3 |
| 2 | OBJETIVOS..... | 4 |
| 2.1 | GENERAL | 4 |
| 2.2 | ESPECÍFICOS | 4 |
| 3 | MARCO NORMATIVO..... | 5 |
| 4 | ALCANCE:..... | 7 |
| 5 | DEFINICIONES: | 8 |
| 6 | METODOLOGÍA DE IMPLEMENTACIÓN | 9 |
| 6.1 | DIAGNÓSTICO INICIAL..... | 9 |
| 6.1.1 | CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO: | 9 |
| 6.1.2 | CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD. | 13 |
| 7 | DISEÑO DEL PROGRAMA ALIMENTARIO | 14 |
| 7.1 | ESTRUCTURA DE LA MINUTA | 20 |
| 7.1.1 | Grupos de Alimentos..... | 20 |
| 7.1.2 | Porciones y Presentación..... | 21 |
| 7.2 | Análisis Nutricional..... | 21 |
| 7.2.1 | Balance de Macronutrientes. | 21 |
| 7.2.2 | Adecuación a los Requerimientos Nutricionales..... | 21 |
| 7.3 | Ciclo de Menús y Variedad Nutricional..... | 21 |
| 8 | DESTINACIÓN DE RECURSOS | 22 |
| 9 | ANEXOS..... | 22 |
| ➤ | CDP | 22 |
| ➤ | minuta patrón en archivo Excel..... | 22 |
| 10 | REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS | 23 |



1 INTRODUCCIÓN

El servicio de alimentación para personas privadas de la libertad (PPL) constituye un componente esencial dentro del sistema penitenciario, asegurando el respeto a los derechos humanos y el cumplimiento de los estándares establecidos por la ley. En este contexto, el municipio de Barranco de Loba enfrenta el reto de garantizar un suministro adecuado de alimentos para las PPL que se encuentran en la estación de policía, en consonancia con los principios establecidos en la Ley 2346 de 2024 y las directrices de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC).

Este plan tiene como objetivo principal estructurar la implementación del servicio de alimentación, considerando tanto la planificación de la necesidad en función del análisis de ocupación y fluctuación de la población en el CDT, como la ejecución operativa para el suministro diario de alimentos. De igual forma, se busca garantizar que los alimentos sean entregados en condiciones óptimas de calidad, cantidad y oportunidad, promoviendo el bienestar de las PPL y el cumplimiento de los lineamientos legales y administrativos aplicables.

La elaboración de este plan responde a la necesidad de optimizar los recursos de la entidad territorial y de asegurar que el servicio sea sostenible, transparente y ajustado a las necesidades reales de la población beneficiaria durante la vigencia 2025. A través de una metodología basada en el análisis de datos y la implementación de mecanismos de monitoreo y evaluación, se espera lograr una gestión eficiente del servicio, contribuyendo al fortalecimiento del sistema penitenciario local y al respeto de los derechos fundamentales de las personas privadas de la libertad.



2 OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Asegurar la prestación del servicio de alimentación a las PPL del municipio de Barranco de Loba cumpliendo con las normativas establecidas por la USPEC.

2.2 ESPECÍFICOS

- Diseñar un plan de menús que garantice el aporte nutricional diario recomendado.
- Implementar un sistema logístico eficiente para la preparación, distribución y supervisión de los alimentos.
- Capacitar al personal en normativas de calidad, higiene y seguridad alimentaria.
- Evaluar periódicamente el servicio de alimentación para garantizar la mejora continua.



3 MARCO NORMATIVO

Ley 65 de 1993 – el código Penitenciario y Carcelario ha establecido en el artículo 67. *“Provisión de alimentos y elementos. Modificado por el art. 48, Ley 1709 de 2014. La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) tendrá a su cargo la alimentación de las personas privadas de la libertad. Cuando resulte necesario y únicamente por razones de salud, el médico podrá establecer la modificación del régimen alimentario de las personas privadas de la libertad o podrá autorizar que estas se provean su propia alimentación desde el exterior del establecimiento penitenciario siempre y cuando se cumpla con las condiciones de seguridad e higiene del mismo. En los demás casos solo podrá ser autorizado por el Consejo de Disciplina. Se tendrán en cuenta, en todo caso, las convicciones religiosas de la persona privada de la libertad. Bajo ninguna circunstancia las personas privadas de la libertad podrán contratar la preparación de alimentos al interior de los centros de reclusión. Está prohibida la suspensión o limitación de la alimentación como medida disciplinaria. El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) tendrán a su cargo, conforme a sus competencias la dotación de elementos y equipos de trabajo, sanidad, didácticos, deportivos, de recreación y vestuario deben suministrarse en los establecimientos de reclusión”.*

Parágrafo transitorio. Hasta el 30 de junio de 2025, la USPEC podrá continuar brindando el servicio de alimentación para personas privadas de la libertad que se encuentren recluidas en centros de detención transitoria garantizando la universalidad en la prestación del servicio. Vencido este plazo, este servicio deberá ser asumido definitivamente por las entidades territoriales, en los términos de la Sentencia SU -122 de 2022 de la Corte Constitucional. La garantía de universalidad de la que trata el inciso primero del parágrafo transitorio no excluye la posibilidad de que los entes territoriales puedan disponer de recursos presupuestales para este fin. Con respecto de su autonomía, las entidades deberán presentar al Ministerio de Justicia y del Derecho, el plan de implementación del servicio de alimentación en centros de detención transitoria a más tardar el 31 de diciembre de 2024. (Parágrafo Transitorio Adicinado por el Art. 2 de la Ley 2346 del 2024)

Sentencia T-762 de 2015 – en la cual se establece que en lo que respecta al acceso al agua, se debe garantizar su potabilidad y que las personas privadas de la libertad tengan acceso continuo e ininterrumpido al servicio público. Esta agua debe ser utilizada para el consumo humano en aspectos como son el bañarse, cocinar (en caso de que aplique), uso del sanitario, actividades de higiene personal y para su hidratación.

Sentencias T-762 de 2015 y T-268 de 2017 – la Corte Constitucional a través de estas sentencias ha reconocido como parámetro de la garantía de la alimentación a las personas privadas de la libertad las Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos de las Naciones Unidas -Reglas Nelson



Mandela, en las que se establece que “todo recluso recibirá de la administración del establecimiento penitenciario, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas”.

Sentencia SU-122 de 2022 de la Corte Constitucional – mediante la presente sentencia la corte constitucional extendió la declaración del estado de cosas inconstitucional del sistema penitenciario y carcelario efectuada en la sentencia t388 de 2013 para cubrir también a las personas privadas de la libertad en los denominados centros de detención transitoria. En este marco, la corte precisa que, las entidades territoriales, junto con las del orden nacional, deben prever los recursos suficientes para asegurar una infraestructura que permita que las personas procesadas sean privadas de la libertad en condiciones dignas, y puedan acceder a servicios de salud, alimentación, agua potable, entre otros.

Auto 1096 de 2024, dada por la Corte Constitucional, que consagra: “QUINTO. ORDENAR al Ministerio de Justicia y del Derecho que, coordine con las entidades territoriales y con el apoyo del INPEC y la USPEC, en el término de seis (6) meses contado a partir de la notificación de esta providencia, la elaboración y ejecución de un plan de intervención sobre la infraestructura y las condiciones de habitabilidad en los centros de detención transitoria a nivel nacional, para garantizar que estos lugares cuenten con: botiquines de salud, medicamentos de primera necesidad, servicios de alimentación, kits de aseo, colchonetas y cobijas, acceso a baños, ventilación y luz solar suficientes, así como la separación entre hombres y mujeres, entre otros. Este plan deberá respetar la autonomía territorial y dar cumplimiento a la orden sexta de la Sentencia SU-122 de 2022”. Ley 2346 de 2024 - La presente Ley tiene por objeto crear un marco normativo transitorio para que las entidades territoriales, obligadas a brindar la alimentación a personas privadas de la libertad en centros de detención transitoria cuenten con un marco temporal suficiente para planear los aspectos presupuesta les y contractuales para asegurar la prestación de este servicio.



4 ALCANCE:

El presente PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA ESTACION DE POLICIA está dirigido a todas las personas privadas de la libertad que se encuentren recluidas en la Estación de Policía del municipio de Barranco de Loba, Bolívar, lo anterior con la finalidad de dar estricto cumplimiento a la sentencia SU-122 de 2022 de la Corte Constitucional y la Ley 2346 de 2024.



5 DEFINICIONES:

Alimentación: La alimentación es la ingesta de alimentos por parte de los seres vivos para conseguir los nutrientes y la energía necesarios para vivir, logrando con ello un desarrollo equilibrado.

Centro de detención transitoria: son todos aquellos espacios destinados para la detención preventiva de personas con medida de aseguramiento y condenadas, a cargo de la Policía Nacional, del Ejército Nacional y de la Fiscalía General de la Nación.

Derechos humanos: conjunto de libertades y derechos que son inherentes a todas las personas, sin distinción de raza, sexo, nacionalidad, origen étnico, lengua, religión o cualquier otra condición. Son normas que protegen y reconocen la dignidad de los seres humanos, y que rigen la manera en que las personas viven en sociedad y se relacionan entre sí.

Plan de Alimentación: es una guía personalizada que define qué alimentos y cantidades se deben consumir para alcanzar metas nutricionales y mejorar el bienestar. Se trata de una estrategia que se basa en las necesidades individuales de cada persona, como su edad, sexo, actividad física, estado de salud, peso, talla, entre otros.

PPL: Las personas privadas de libertad, independiente del motivo de su detención, son aquellas personas condenadas quienes han sido separadas de su entorno habitual, a las que ya no se les permite decidir sobre su propia vida y que por definición se les considera vulnerables.

Red Hidrosanitaria: Una red hidrosanitaria es un conjunto de tuberías, conexiones, equipos, conductos y accesorios que sirven para abastecer de agua potable y eliminar las aguas residuales de una edificación.



6 METODOLOGÍA DE IMPLEMENTACIÓN

6.1 DIAGNÓSTICO INICIAL

6.1.1 CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO:

El municipio — Barranco de Loba/Bolívar, se formó durante el año de 1640, pero no fue reconocido como municipio sino hasta el año 1886 en virtud de la Constitución Nacional del 1886. El nombre del poblado, corresponde al apellido del dueño de la mayoría de tierras donde se repobló a Rudecindo Barranco, loba proviene de la forma como los indígenas Malibú se referían a la zona “Loba vieja”. En ese entonces su territorio contaba con las siguientes poblaciones: Guayabal, Cerro Pelado, Talanquera, Taposa, Santo Domingo, Santa Rosa y Hatillo | de Loba. El municipio de Barranco de Loba es uno de los ocho municipios que conformaba la extinguida de provincia de Mompox. En la actualidad dada su extensión y las características sociales y económicas, la Asamblea Departamental organizó territorialmente a Bolívar desde el 2001 en seis(6) Zonas de Desarrollo Económico y Social ZODES, nuestro municipio pertenece a la ZODES LOBA, que tiene Vocación agropecuaria y minera y posee gran potencial para desarrollar importantes proyectos mineros auríferos y agroindustriales (palma, cacao). Está conformada por los municipios de Altos del Rosario, Barranco de Loba, San Martín de Loba, El Peñón, Regidor y Río Viejo.

6.1.1.1 Localización Geográfica

Ilustración 1 Ubicación geográfica Barranco de Loba, Bolívar



Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Barranco_de_Loba#/media/Archivo:Colombia_-_Bol%C3%ADvar_-_Barranco_de_Loba.svg



El Municipio de Barranco de Loba se encuentra localizado en el sur del Departamento de Bolívar, en la subregión Cauca — Magdalena. Su territorio cuenta con gran riqueza hídrica, debido a que hace parte de la Depresión Momposina, donde confluyen los ríos Magdalena, Cesar y Cauca, formando el sistema cenagoso más grande del país. Se encuentra a 395 kilómetros de la capital del departamento de Bolívar, Cartagena | y a 1049,6 kilómetros de la capital de Colombia, Bogotá.

6.1.1.2 *División Política*

El municipio Barranco de loba hace parte de los 1123 municipios que tiene Colombia y de los 46 municipios que forman el departamento de Bolívar. Este municipio es una entidad territorial organizada administrativa y jurídicamente. Es dirigido por la | figura de un alcalde, quien gobierna junto con un concejo municipal (conformado por once concejales); ambas figuras son elegidas por voto popular.

Según la Secretaria de Planeación Municipal, el municipio de Barranco de Loba, cuenta con una extensión total de 416 km² que representa el 1.60% el territorio del Departamento de Bolívar, la cabecera municipal cuenta con un área de 17 Ha, esta no está organizada por barrios sino por calles y carreras, cuenta con sectores nuevos como El Caguán, Siete de Agosto, El Carmen, La Alborada y la Metropolitana.

6.1.1.3 *Límites Municipales*

El Municipio limita con Oinoo municipios del departamento de Bolívar, Pinillos, Hatillos de loba, San Martin de loba, Altos del rosario y Rio viejo. Por el sur y oriente por las cuchillas de la Mojana y las Playitas respectivamente; ambos accidentes pertenecientes a la serranía de San Lucas y Montecristo. Por la parte lateral norte lo baña el río Magdalena, que en esta parte toma el nombre de "brazo de Loba", el cual penetra en su territorio desde la vereda Bella vista hasta frente a santa Rosa en el municipio de Pinillos, punto este donde lo bordea el Brazo Guayabal, hasta encontrar el brazo de la Victoria.

6.1.1.4 *Clima*

En Barranco de Loba, los veranos son tórridos y secos; los inviernos son caliente, mojados y está nublado durante todo el año. La mejor época para visitar el municipio para las actividades de calor es desde

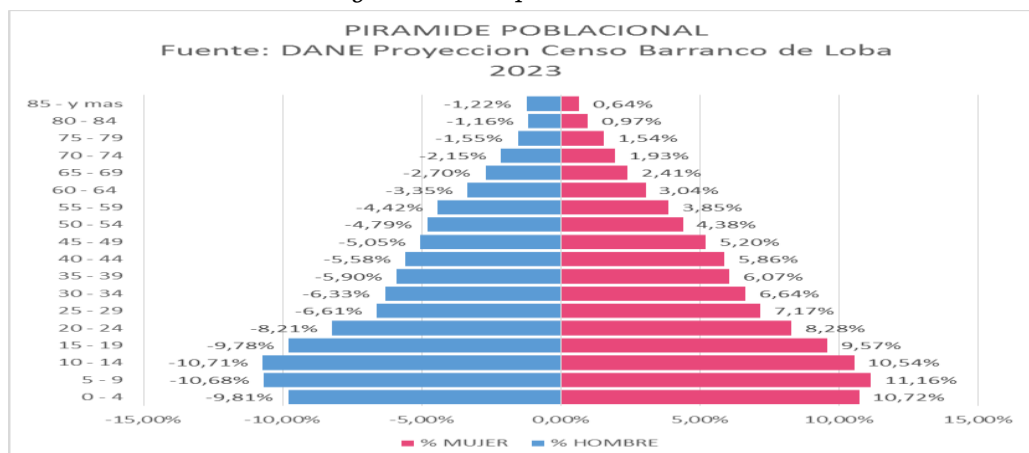


principios de diciembre hasta mediados de febrero. Debido a la ausencia de lluvias, baja humedad y temperaturas cómodas. Durante el transcurso del año, la temperatura promedio generalmente varía de 24°C a 38°C y rara vez baja a menos de 23°C o sube a más de 40°C. La temporada calurosa dura 2,5 meses, del 27 de enero al 12 de abril, y la temperatura máxima promedio diaria es más de 36°C. El día más caluroso del año generalmente es el 13 de marzo, con una temperatura máxima promedio de 38°C y una temperatura mínima promedio de 26°C. La temporada fresca dura 2,4 meses, del 21 de septiembre al 1 de diciembre, y la temperatura máxima promedio diaria es de 32°C. El día más frío del año es generalmente el 28 de diciembre, con una temperatura mínima promedio de 24°C y máxima promedio de 34°C. Respecto a la precipitación oscila entre 10 mm y 108 mm Un día mojado es un día con por lo menos 1 milímetro de líquido. La probabilidad de días mojados en Barranco de Loba varía considerablemente durante el año. La temporada más mojada dura 7,5 meses, del 11 de abril al 27 de noviembre, con una probabilidad de más del 28% de que cierto día será un día mojado. La probabilidad máxima de un día mojado es del 51% generalmente el 18 de octubre. La temporada más seca dura 4,5 meses, del 27 de noviembre al 11 de abril. La probabilidad mínima de un día mojado es del 5% el 20 de enero.

6.1.1.5 Población

De acuerdo al censo (2018), y empleando las proyecciones elaboradas por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), el municipio de Barranco de loba contó para el año 2023 con cerca de 16181 habitantes según la proyección del censo 2018. En la Ilustración N°1 se muestra la proyección y la distribución de la población del Municipio de Barranco de Loba, Bolívar.

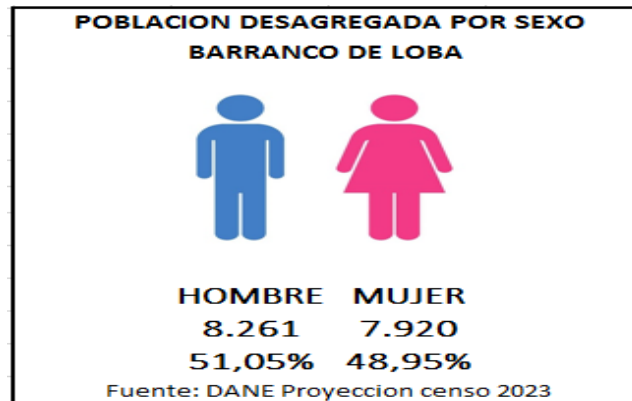
Ilustración 1 Proyección censo poblacional Barranca de Loba 2023





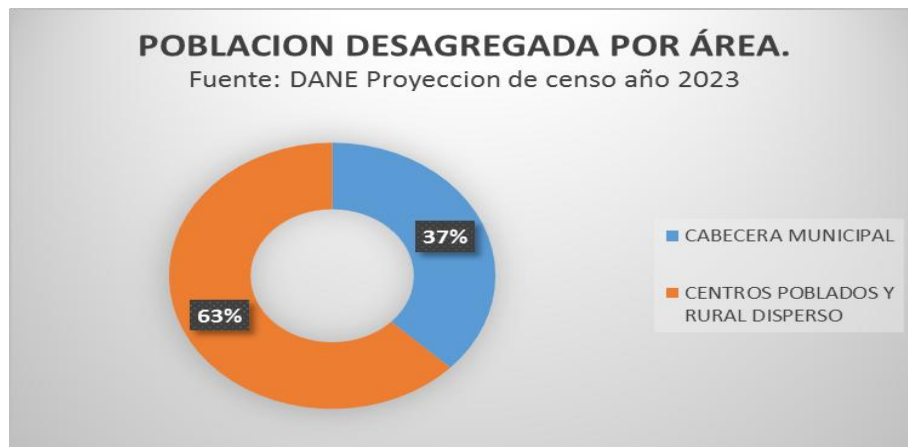
Fuente: propia, a partir de datos DANE – 2018

Ilustración 2 Población desagregada por sexo Barranco de Loba 2023



Fuente: propia, a partir de datos DANE – 2018

Ilustración 2 Población desagregada por área Barranco de Loba 2023



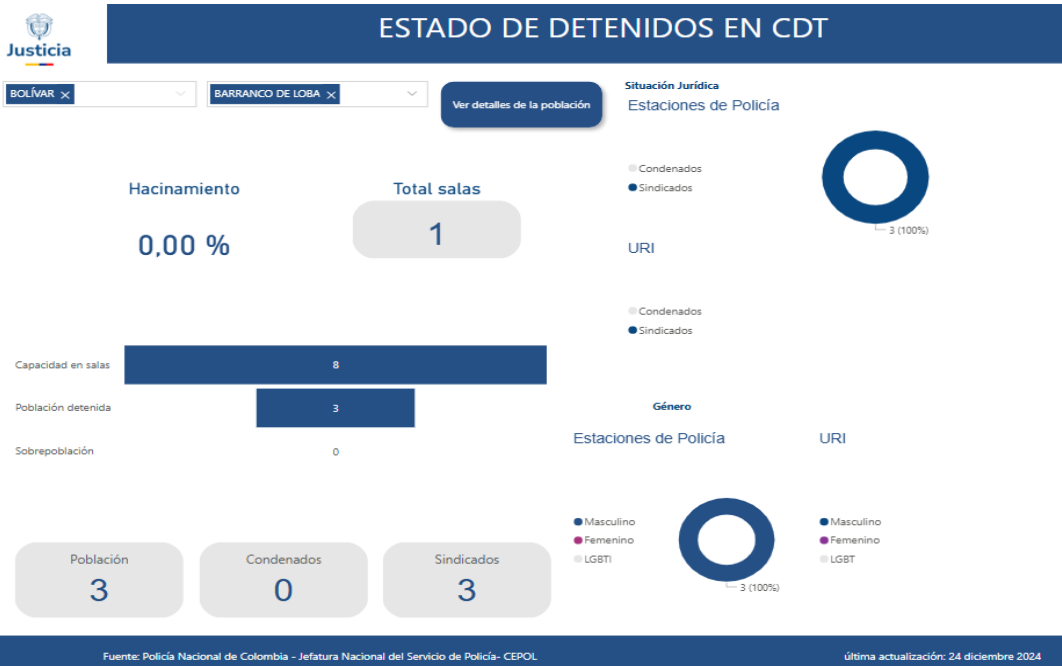
Fuente: propia, a partir de datos DANE – 2018

En las anteriores imágenes se muestran características demográficas la población de en Barranco de Loba, Bolívar en la cual se puede observar a partir de datos de la proyección realizada por el DANE – 2018 que el mayor porcentaje de la población en general se encuentran entre los 5 y 19 años, con una disminución con respecto a la población joven de la población adulta, la cual disminuye progresivamente según se observa el porcentaje de la población adulta. Por otra parte, se pueden observar que la población en su mayoría es de sexo masculino con un 51,05%, alrededor del 63% de la población se encuentra organizada en centros poblados y zonas rurales.



6.1.2 CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD.

Ahora bien, una vez realizado el diagnóstico poblacional del municipio de Barranco de Loba, **se hace necesario analizar la Población privada de la libertad que se encuentra recluida en los CDT o en su defecto en las estaciones de policía.** Para ello toma como fuente de información principal los índices de ocupación de centro de detención transitoria del ministerio de justicia y derecho.



Fuente: Ministerio de justicia y derecho

<https://www.minjusticia.gov.co/programas-co/politica-criminal/Paginas/Sistema-de-Informacion-para-la-Politica-Criminal.aspx>



De la anterior información se puede sustraer que actualmente en el municipio de Barranco de Loba, se **encuentran 3 persona privadas de la libertad en calidad de sindicados** en la estación de policía municipal, Se observa igualmente que los mismos son de sexo masculino entre los 25 a 50 años de edad y no pertenece a un grupo poblacional en donde se requiera la utilización o tipos de preparaciones diferenciadas. Históricamente existe un promedio de personas privadas de la libertad recluidos en la estación de policía entre 2 a 10 PPL, por lo que tomaremos como **referencia al numero 6** con el objetivo de establecer un aproximado presupuestal para la ejecución del presente plan de implementación, resaltando que esto puede variar dependiendo del numero de capturas ya que Barranco de Loba es un municipio donde hace presencia grupos armados como las AGC o Clan del Golfo y esta dinámica del conflicto junto con las labores de inteligencia de la Fuerza Pública y la Fiscalía podría generar un aumento considerable en el sitio donde se ingresan a estas personas.

7 DISEÑO DEL PROGRAMA ALIMENTARIO

A continuación, se establece el mecanismo y la cantidad de alimentos (minuta patrón) a entregar a cada una de las personas privadas de la libertad que sean recluidas en la Estación de Policía del municipio de Barranco de Loba, esta guía de alimentación está basada en los lineamientos y guías establecidas por la USPEC para el suministro y tratamiento en los alimentos.

NOTAS:

1. GRUPO DE ALIMENTOS: Es la representación mínima de los productos que puede contiene el grupo (NO reemplaza el manual de preparación y contenidos mínimos del mismo)
2. TIPO DE COCCIÓN/PRESENTACIÓN: Son los tipos de cocción o presentación que se establecen para el tiempo de comida (útil para el diseño semanal de los menús)
3. PESO BRUTO (g/cc): Es la cantidad teórica de referencia de materia prima estimada por parte de los operadores teniendo en cuenta la merma de materia prima por preparación para dar cumplimiento con el gramaje mínimo establecido en la columna "PORCIÓN SERVIDA".
4. PORCIÓN SERVIDA (g/cc): Es el gramaje mínimo de cumplimiento obligatorio a suministrar para cada PPL.
5. UNIDADES DE MEDIDA: g: gramos y cc: centímetro cúbico

GRUPO: HOMBRES

DESAYUNO

| GRUPO DE ALIMENTO | TIPO DE COCCIÓN/PRESENTACIÓN | PESO BRUTO (g/cc) | PORCIÓN SERVIDA (g/cc) | MEDIDA CASERA |
|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------|
| Frutas | | | | |
| Pera | ENTERA | 82 | 82,35 g (70 g comestible) | 1 unidad |
| Ciruela | ENTERA | 74 | 73,68 g (70 g comestible) | 1 unidad |



| | | | | |
|---|----------------|---|---|------------------|
| Granadilla | ENTERA | 233 | 150 g (70 g comestible) | 1 unidad |
| Naranja | ENTERA | 117 | 116,67 g (70 g comestible) | 1 unidad |
| Manzana común | ENTERA | 82 | 82,35 g (70 g comestible) | 1 unidad |
| Mango común | ENTERA | 140 | 140 g (70 g comestible) | 1 unidad |
| Durazno | ENTERA | 82 | 82,35 g (70 g comestible) | 1 unidad |
| Banano común | ENTERA | 100 | 100 g (70 g comestible) | 1 unidad |
| Mandarina | ENTERA | 100 | 100 g (70 g comestible) | 1 unidad |
| Bebida caliente o fría con leche | | | | |
| Leche de vaca entera líquida / leche de vaca entera en polvo | POCILLO / VASO | 150 cc líquida o reconstituida min 18 g de leche en polvo | 240 cc 150 cc leche (18 g leche de vaca en polvo) + ingrediente principal (misceláneo 12 g o cereal 12 g o café 5 g) | 1 vaso / pocillo |
| Misceláneos (chocolate, panela, cocoa) | Cucharada | 12g | | |
| Cereal (Fécula de Maíz, avena molida, avena en hojuelas, harina de plátano) | cucharada | 12g | | |
| Café | cucharadita | 5g | | |
| Carnes / huevos / quesos | | | | |
| Carne de res (cortes permitidos cadera, centro de pierna, bola) | COCIDO | 40 | 25 | 1 trozo pequeño |
| Pechuga de pollo | COCIDO | 45 | 28 | 1 trozo pequeño |
| Huevo | COCIDO | 55 | 50 | 1 unidad |
| | REVUELTO | | 48 | 1 porción |
| | FRITO | | 45 | 1 unidad |
| Salchicha | COCIDO | 39 | 35 | 1 unidad |
| Queso doble crema | PORCIÓN | 35 | 35 | 1 trozo pequeño |
| Queso campesino | PORCIÓN | | 35 | |
| Queso costeño | PORCIÓN | | 35 | |
| Cuajada | PORCIÓN | | 35 | |
| Cereales / Tubérculo acompañante | | | | |
| Panes (blandito, pan dulce, rollo, integral, hojaldrado, mogolla negra o azucarada) | PORCIÓN | 60 | 60 | 1 unidad |
| Arepa blanca | ASADA | 60 | 60 | 1 unidad |



| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--|---|
| Galleta tipo soda | PORCIÓN | 24 | 24 | 3 unidades |
| Papa común | COCIDO | 101 | 99 | 1 unidad mediana |
| Grasas | | | | |
| Aceite vegetal | PARA TODO DESAYUNO | 5-10 | 5-10 | 1 cucharadita/ 1 cucharada |
| Endulzante natural | | | | |
| Azúcar | PARA TODO DESAYUNO | 10-12 | 10-12 | 1 cucharada colmada / 1 1/2 cucharada colmada |
| ALMUERZO / CENA | | | | |
| GRUPO DE ALIMENTO | TIPO DE COCCIÓN/PRESENTACIÓN | PESO BRUTO (g/cc) | PORCIÓN SERVIDA (g/cc) | MEDIDA CASERA |
| Sopas / Mazamorra / Crema | | | | |
| <i>Nota: los valores entre paréntesis () obedecen a los gramajes mínimos en peso neto</i> | | | | |
| Sopas de cereal | COCIDO | cereal 40g leguminos a seca 10g tubérculo 40g hortalizas y verduras 50g visceras 10g (hígado, corazón o mollejas) | 240 cc (cereal 40g y leguminosa seca 10g + tubérculo 40g + hortalizas y verduras 50g + visceras 10g (hígado, corazón o mollejas)) | 1 taza |
| Crema de verduras | COCIDO | tubérculo 40g hortalizas y verduras 125g visceras 10g (hígado, corazón o mollejas) | 240 cc (tubérculo 40g + hortalizas y verduras 125g + visceras 10g (hígado, corazón o mollejas)) | 1 taza |
| Sopa de verduras (mínimo 3 tipos de verdura diferentes) | COCIDO | leguminos a seca 10g tubérculo 40g hortalizas y verduras 125g visceras 10g (hígado, corazón o mollejas) | 240 cc (leguminosa seca 10g + tubérculo 40g + hortalizas y verduras 125g + visceras 10g (hígado, corazón o mollejas)) | 1 taza |



| | | | | |
|---|----------------------|--|--|----------------------|
| Cazuela de leguminosas | COCIDO | leguminos a 60g tubérculo, raíz o plátano 25g vísceras 10g (hígado, corazón o mollejas) | 240 cc (leguminosa 60g + tubérculo, raíz o plátano 25g + vísceras 10g (hígado, corazón o mollejas)) | 1 taza |
| Mazamorra | COCIDO | Maíz trillado 100g panela 15g leche de vaca 150cc (18g leche de vaca en polvo) | 240 cc (Maíz trillado 100g + panela 15g + leche de vaca 150cc (18g leche de vaca en polvo)) | 1 taza |
| Carnes | | | | |
| Carnes de res magra Carne de res (Pierna, cadera, lomo, centro de pierna, bola, pecho , cogote, descargue, brazo, sobrebarriga) | COCIDO | 111 | 68 | 1 porción mediana |
| | ASADO | | 75 | |
| | HORNEADO / DORADO | | 70 | |
| | FRITO | | 65 | |
| Pechuga de pollo, con piel y hueso | COCIDO | 126 | 78 | 1 porción mediana |
| | ASADO | | 66 | |
| | HORNEADO / DORADO | | 66 | |
| | FRITO | | 84 | |
| Pierna de pollo, con piel y hueso | COCIDO | 135 | 80 | 1 porción mediana |
| | ASADO | | 70 | |
| | HORNEADO / DORADO | | 70 | |
| | FRITO | | 80 | |
| Carne de cerdo | COCIDO | 114 | 72 | 1 porción mediana |
| | ASADO | | 70 | |
| | HORNEADO / DORADO | | 70 | |
| | FRITO | | 72 | |
| Posta de Bagre, Congrio, Basa (con Hueso) | COCIDO | 126 | 88 | 1 porción mediana |
| | ASADO | | 80 | |
| | HORNEADO / DORADO | | 80 | |
| | FRITO | | 75 | |
| Tilapia, Mojarra (con Hueso) | COCIDO | 159 | 88 | 1 unidad pequeña |
| | ASADO | | 80 | |
| | HORNEADO / DORADO | | 80 | |



| | | | | |
|--|-------------------|---------|-----|-----------------------------|
| | FRITO | | 75 | |
| Filete de pescado sin hueso no procesado de bagre, basa | COCIDO | 110 | 80 | 1 porción mediana |
| | ASADO | | 75 | |
| | HORNEADO / DORADO | | 75 | |
| | FRITO | | 70 | |
| Filete de pescado sin hueso no procesado de tilapia, mojarra | COCIDO | 110 | 80 | 1 porción mediana |
| | ASADO | | 75 | |
| | HORNEADO / DORADO | | 75 | |
| | FRITO | | 70 | |
| Cereales | | | | |
| Arroz | COCIDO | 74 | 170 | 1 pocillo grande |
| Raíces/tubérculos/Plátanos | | | | |
| Papa Común cruda | COCIDO | 101 | 100 | 1 unidad mediana |
| | HORNEADO / DORADO | | 90 | |
| | FRITO | | 80 | |
| Papa Criolla | COCIDO | 101 | 100 | 1 unidad grande |
| | HORNEADO / DORADO | | 90 | |
| | FRITO | | 80 | |
| Yuca | COCIDO | 126 | 100 | 1 astilla |
| | HORNEADO / DORADO | | 90 | |
| | FRITO | | 80 | |
| Plátano hartón verde | COCIDO | 148 | 100 | 1 trozo pequeño |
| | HORNEADO / DORADO | | 90 | |
| | FRITO | | 80 | |
| Plátano hartón maduro | COCIDO | 140 | 100 | 1 trozo mediano / 2 tajadas |
| | HORNEADO / DORADO | | 90 | |
| | FRITO | | 80 | |
| Arracacha / Ñame | COCIDO | 126 | 100 | 1 trozo mediano |
| | HORNEADO / DORADO | | 90 | |
| | FRITO | | 80 | |
| Hortalizas y verduras | | | | |
| Ensaladas | PORCIÓN | 80- 150 | 80 | 1 porción grande |
| Verduras cocidas | COCIDO | | 80 | 1 porción grande |
| Jugo de Fruta | | | | |
| Mora de Castilla | ENTERA | 66 | 250 | 1 vaso grande |
| Fresa, madura | ENTERA | 63 | 250 | 1 vaso grande |
| Lulo | ENTERA | 100 | 250 | 1 vaso grande |



| | | | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--|---|
| Curuba | ENTERA | 120 | 250 | 1 vaso grande |
| Mango común | ENTERA | 120 | 250 | 1 vaso grande |
| Tomate de árbol | ENTERA | 100 | 250 | 1 vaso grande |
| Guanábana | ENTERA | 85 | 250 | 1 vaso grande |
| Mora de Castilla | PULPA | 60 | 250 | 1 vaso grande |
| Fresa, madura | PULPA | 60 | 250 | 1 vaso grande |
| Lulo | PULPA | 60 | 250 | 1 vaso grande |
| Maracuyá | PULPA | 60 | 250 | 1 vaso grande |
| Mango | PULPA | 60 | 250 | 1 vaso grande |
| Guanábana | PULPA | 60 | 250 | 1 vaso grande |
| Postres* (solo aplica para almuerzo) | | | | |
| Postres | UNIDAD | 10 | 10 | Remitirse a la lista o al menú propuesto por el contratista |
| Azúcares | | | | |
| Azúcar | | 10 a 12 | 10 g (para frutas con baja acidez); 12 g (para frutas ácidas) | 1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada |
| Grasas | | | | |
| Aceite vegetal | | 5 a 10 | 5 a 10 | 1 cucharadita/ 1 cucharada |
| REFRIGERIO DE LA NOCHE | | | | |
| GRUPO DE ALIMENTO | TIPO DE COCCIÓN/PRESENTACIÓN | PESO BRUTO (g/cc) | PORCIÓN SERVIDA (gramos) | MEDIDA CASERA |
| Derivado cereal | | | | |
| Panes (Blandito, pan dulce, Rollo, integral, hojaldrado, mogolla negra o azucarada, entre otros) | UNIDAD | 60 | 60 | 1 unidad mediana |
| Bebida fría | | | | |
| Bebida tipo néctar jugo UHT o bebida láctea UHT (leche, leche saborizada, yogurt, kumis o avena) o bebida fruta o bebida caliente | ENVASE | 200 | 200 cc | Envase de 200 cc |



| RESUMEN DE APORTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PROMEDIO | | | | | | | | | |
|--|-----------------|---------------|--------------|---------------|----------------|---------------|--------------|--------------|----------------|
| | CALORÍAS (KCAL) | PROTEÍNAS | GRASAS | CARBOHIDRATOS | VITAMINA A | CALCIO | HIERRO | ZINC | SODIO |
| DESAYUNO | 513,3 | 17,5 | 19,3 | 63,5 | 148 | 304,2 | 2,6 | 1,7 | 445,8 |
| ALMUERZO | 1031,9 | 39,4 | 19,5 | 165,3 | 1031,6 | 161,3 | 6,3 | 4,5 | 159,5 |
| CENA | 994,4 | 39,2 | 19 | 157,8 | 1029,8 | 153,2 | 6,3 | 4,5 | 155,6 |
| REFRIGERIO | 293,1 | 6,8 | 4,7 | 54,3 | 31,4 | 60,7 | 1,8 | 1,0 | 271,8 |
| TOTAL | <u>2832.73</u> | <u>102.90</u> | <u>62.47</u> | <u>440.87</u> | <u>2240.83</u> | <u>679.40</u> | <u>16.97</u> | <u>11.67</u> | <u>1032.73</u> |

Las anteriores tablas hacen parte de un documento mas amplio que por la información incorporada no es viable tenerlo insertado en el cuerpo del presente plan, es por ello que se anexara y será parte integral del mismo la matriz de Excel denomina MINUTA PATRON que es un documento que establece las bases de la alimentación estructurada en cuatro tiempos de comida los cuales son desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, garantizando el cumplimiento de requerimientos nutricionales adecuados según las necesidades energéticas y funcionales de las personas privadas de la libertad, además de la rotación de menús en un ciclo de 15 días lo que garantiza la variedad en la alimentación.

El calculo de las necesidades de energía y nutrientes se hace basándose en las recomendaciones establecidas por la resolución 3803 de agosto de 2016 y ajustada a los lineamientos establecidos por la USPEC y las recomendaciones dispuestas en los “formatos de nutrición 2023” de la misma entidad, en los cuales se establece la minuta patrón, su aporte de nutrientes, alimentos permitidos y prohibidos en los establecimientos penitenciarios y demás condiciones dispuesta en pro a la salud y seguridad de la población privada de la libertad.

La minuta se compone de una distribución organizada de alimentos por grupos, tipos de preparaciones, porciones servidas y presentación final. Además, incluye un análisis químico de la dieta, permitiendo validar su adecuación a los lineamientos nutricionales antes mencionados.

Se establece análisis químico de hombres y mujeres debido a que en las estaciones de policía pueden recluir a varios géneros.

7.1 ESTRUCTURA DE LA MINUTA

7.1.1 Grupos de Alimentos

Los alimentos se organizan en categorías según su función y valor nutricional. Estas incluyen:



- Frutas: Fuente de vitaminas, minerales y fibra dietaria.
- Proteínas: Carne, pollo, huevos y leguminosas, esenciales para la regeneración muscular y mantenimiento de tejidos.
- Carbohidratos: Cereales, tubérculos y derivados, que aportan energía para el desempeño físico y mental.
- Lácteos: Contribuyen al aporte de calcio y proteínas de alto valor biológico.
- Grasas saludables: Aceites vegetales, fundamentales para la salud cardiovascular.

7.1.2 Porciones y Presentación

Cada alimento se encuentra descrito en términos de:

- Peso bruto (g/cc): Cantidad en su estado natural antes de preparación.
- Porción servida (g/cc): Cantidad neta consumida por el usuario.
- Medida casera: Unidad de referencia para facilitar la preparación y estandarización

(ejemplo: 1 unidad de fruta, 1 taza de arroz cocido, etc.).

7.2 Análisis Nutricional

7.2.1 Balance de Macronutrientes.

La minuta está diseñada para garantizar un equilibrio adecuado entre:

- Carbohidratos (50-60%): Constituyen la principal fuente de energía, provenientes de arroz, pan, yuca, plátano y leguminosas.
- Proteínas (15-20%): Presentes en carnes, huevos, lácteos y frijoles, fundamentales para la reparación y desarrollo muscular.
- Grasas saludables (20-30%): Procedentes de aceites vegetales y frutos secos, que aportan ácidos grasos esenciales.

7.2.2 Adecuación a los Requerimientos Nutricionales

El plan alimenticio busca cubrir las necesidades de energía y nutrientes de la población privada de la libertad además de proporcionar las condiciones operativas para la ejecución en el servicio de alimentos y tener en cuenta las condiciones dispuestas por la USPEC en el formato de nutrición 2023, el cuál es el documento oficial por el cual esta misma entidad recomienda guiarse para la construcción del ciclo de minutas.

Se han determinado porciones y combinaciones alimentarias que propician el cumplimiento con los valores de referencia de consumo de energía y nutrientes para la población colombiana establecidos en la RIEN (resolución 3803 de 2016).

7.3 Ciclo de Menús y Variedad Nutricional



Para evitar la monotonía y promover una alimentación balanceada, la minuta se organiza en un ciclo de menús de 15 días con 4 tiempos de comida los cuales son: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio. En cada uno de los días se tuvieron en cuenta las disposiciones de la USPEC y en los ítem de bebida y postre para la cena y fruta y panificado para el desayuno y el refrigerio se coloca “variedad” debido a que estos están sujetos a la disponibilidad del servicio, sin embargo, se debe garantizar la variedad de estos mismos durante los días establecidos en el formato.

8 DESTINACIÓN DE RECURSOS

Los recursos a destinarse para la ejecución de este plan en la vigencia 2025 ascienden a un total de **TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$35.000.000,00)** teniendo como fuente de gasto propósito general libre destinación, que se encuentran comprometidos con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **CDP No CDP00082** de fecha de emisión 26 de febrero de 2025.

CERTIFICA

QUE UNA VEZ REVISADOS LOS SALDOS PRESUPUESTALES A LA VIGENCIA 2025 EXISTEN RECURSOS DISPONIBLES PARA ATENDER EL PRESENTE COMPROMISO, COMO SE DETALLA A CONTINUACIÓN:

| Unidad Ejecutora | Fuente de GASTOS | |
|---|---|--|
| 1.0 ALCALDIA BARRANCO | 1.1.02.06.001.03.04 Propósito general libre destinación municipios categorías 4, 5 y 6 | |
| Código | Descripción | Vr. a Comprometer |
| 2.1. | Funcionamiento | |
| 2.1.2. | Adquisición de bienes y servicios | |
| 2.1.2.02. | Adquisiciones diferentes de activos | |
| 2.1.2.02.02. | Adquisición de servicios | |
| 2.1.2.02.02.006 | Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de tr | 17,000,000.00 |
| 1.0 ALCALDIA BARRANCO DE LOBA | | |
| 2.3. | Inversión | |
| 2.3.2. | Adquisición de bienes y servicios | |
| 2.3.2.02. | Adquisiciones diferentes de activos | |
| 2.3.2.02.02. | Adquisición de servicios | |
| 2.3.2.02.02.006. | Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de tr | |
| 2.3.2.02.02.006.2201028 | Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de tr | 18,000,000.00 |
| 1.0 ALCALDIA BARRANCO DE LOBA | | |
| Obligación por Concepto de: | | |
| SUMINISTRO DE COMIDA E HIDRATACION PARA LOS INTERNOS RECLUIDOS EN LA ESTACION DE POLICIA DEL MUNICIPIO DE BARRANCO DE LOBA, BOLIVAR | | |
| Por Valor de: | | 35,000,000.00 |
| | | TREINTA Y CINCO MILLONES Pesos Colombianos |

9 ANEXOS

- CDP
- minuta patrón en archivo Excel.



10 REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Ministerio de Justicia y del Derecho, Lineamientos mínimos para espacios temporales de reclusión, 2023.
- Auto 1096 de 2024, M.P. Jorge Enrique Ibáñez Najar, 2 de julio de 2024.
- Sentencia SU 122 de 2022, M.P Diana Fajardo Rivera, Cristina Pardo Schlesinger, José Fernando Reyes Cuartas, 31 de marzo de 2022.
- Sentencia T-762 de 2015, M.P Gloria Stella Ortiz Delgado, 16 de diciembre de 2015
- [https://www.politicacriminal.gov.co/Portals/0/documento/Infraestructur a-ycondiciones-de-habitabilidad-en-CDT-a-cargo-de-entidades-territoriales-ordenquinta-Auto-1096.pdf](https://www.politicacriminal.gov.co/Portals/0/documento/Infraestructur%20a%20condiciones%20de%20habitabilidad%20en%20CDT%20a%20cargo%20de%20entidades%20territoriales%20ordenquinta-Auto-1096.pdf)