CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2022

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE 9 A 13 AÑOS 11 MESES

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
LÁCTEO	**CHOCOLATE CON LECHE**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**CHOCOLATE CON LECHE**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**SORBETE DE FRUTA**	
	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13
	Chocolate en pasta sin azúcar	5	Panela	9	Polvo instantáneo con sabor a chocolate sin azúcar	5	Panela	9	Fruta de cosecha	60
	Panela	9			Panela	9			Azúcar refinada	9
PROTEICO	**QUESO BLANCO O CAMPESINO**		**CARNE GUISADA**		**HUEVO REVUELTO**		**CARNE DESMECHADA**		**HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL**	
	Queso blanco o campesino	50	Carne de res (Magra)	60	Huevo Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Lentejas	20
			Tomate de aliño	20	Margarina suave de mesa	3	Tomate de aliño	20	Proteína vegetal (carve)	20
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	8		
			Ajo	0,3			Ajo	0,3	Harina de trigo fortificada	10
			Cilantro	1			Cilantro	1	Miga de pan	10
			Aceite vegetal	2			Aceite vegetal	2	Huevo de gallina	16,5
			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5	Ajo	0,3
									Cebolla cabezona	8
									Zanahoria	15
									Aceite vegetal	6
									Sal yodada	0,5
									<u>Para armar la hamburguesa</u>	
									Queso tipo mozzarella (1 Unid)	15
									Tomate chonto rodajas	36
									Cebolla cabezona (caramelizada)	20
									Margarina suave de mesa	2
									Panela	2
CEREAL	**SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO**		**TAJADAS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA**		**ARROZ Y PANCITO**		**AREPA ASADA Y GALLETA**		**PAN HAMBURGUESA**	
	Pan tajado (2 Unid)	42	Yuca	40	Arroz	40	Harina de maíz	50	Pan hamburguesa	50
	Margarina suave de mesa	2	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	2	Margarina suave de mesa	3		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,5	Sal yodada	2		
	<u>Torta de zanahoria y queso</u>									
	Zahahoria	20								
	Queso blanco o campesino	10	Arroz	40						
	Harina de trigo fortificada	10	Espinaca	14	Pan (1 Unid)	20	Galletas tipo craker (2 Unid)	16		
	Huevo de gallina Tipo A	15	Aceite vegetal	1						
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,5						
FRUTA	**FRUTA ENTERA**				**FRUTA ENTERA**					
	Fruta grupo N°1	180			Fruta grupo N°2	180				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA	
FIRMA	Gloria Amparo Hoyos Y. MND 00342 / Leidy Martínez MND 02494	Copia controlada	MND 02494

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a corde a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro

Nota 4: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: Mango, banano, guayaba, tomate de árbol, lulo, maracuyá u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuencuentra en bruto

Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.

Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.

Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango pinton picado, Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.

Nota 5: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 6: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2022

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE 9 A 13 AÑOS 11 MESES

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No. 10	gr/cc
LÁCTEO	**ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL Y QUESO**		**AVENA CON LECHE**		**BEBIDA CHOCOLATADA**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**SORBETE DE FRUTA**	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13
	Queso blanco rallado	50	Avena molida	10	Polvo instantáneo con sabor a chocolate fortificado sin azúcar	5	Panela	9	Fruta de cosecha	60
	Cereal de maiz en hojuelas azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30	Azúcar refinada	9	Panela	9			Azúcar refinada	9
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva	90	**HUEVO REVUELTO CON HOGAO**		**CARNE DE RES GUISADA**		**CARNE DE CERDO GUISADA**		**HUEVO COCIDO**	
	Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55
			Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Sal yodada	0,3
			Cebolla junca	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla junca	8		
			Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3		
			Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	2		
			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5		
CEREAL	Notas: Para la preparación de la ensalada deberá ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad		**FRIJOLES CON ARROZ**		**ARROZ CON ESPINACA Y PAPA CRIOLLA FRITA**		**PAPAS A LA FRANCESA**		**ESPAGUETIS CON HOGAO Y PLÁTANO CALADO**	
			Arroz	40	Arroz	40	Papa	110	Espaguetis	25
			Aceite vegetal	2	Espinaca	5	Aceite vegetal	6	Sal yodada	0,3
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3		
					Sal yodada	0,5			Tomate de aliño	20
			Fríjol	20					Cebolla cabezona	8
			Plátano hartón verde	40	Papa criolla con cáscara	60			Zanahoria	14
			Tomate de aliño	20	Aceite vegetal	5				
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,5			Aceite vegetal	2
			Zanahoria	14					Sal yodada	0,5
			Aceite vegetal	2						
			Sal yodada	0,5					Plátano hartón maduro	70
									Margarina suave de mesa	3
			Aguacate	40					Panela	2
									Canela en polvo	0,1
FRUTA							**FRUTA ENTERA**			
							Fruta grupo N°1	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMA	Gloria Amparo Hoyos Y. MND 00392 · Leidy Martinez MND 02774 · Copia controlada · Luz Elena Ruiz Ramirez MND 02444

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a corde a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro

Nota 4: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: Mango, banano, guayaba, tomate de árbol, lulo, maracuyá u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuencuentra en bruto

Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.

Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.

Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango pinton picado, Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.

Nota 5: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 6: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2022

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE 9 A 13 AÑOS 11 MESES

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	**SORBETE DE FRUTA**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**CHOCOLATE CON LECHE**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**	
	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13
	Fruta de cosecha	60	Panela	9	Panela	9	Chocolate pasta sin azúcar	5	Panela	9
	Azúcar refinada	9					Panela	9		
PROTEÍCO	**CARNE DE RES EN BISTEC**		**QUESO BLANCO O CAMPESINO**		**GOULASH DE CARNE DE RES CON PROTEINA VEGETAL**		**CARNE DE CERDO GUISADA**		**LENTEJAS GUISADAS Y HUEVO COCIDO**	
	Carne de res (Magra)	60	Queso blanco o campesino	50	Carne de res (magra)	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Lentejas	20
	Papa	40			Proteina vegetal de soya (Carve)	10	Tomate de aliño	20	Papa	30
	Tomate de aliño	20					Cebolla cabezona	8	Zanahoria	14
	Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8	Ajo	0,3	Tomate de aliño	20
	Zanahoria	20			Pimentón	6	Cilantro	0,5	Cebolla cabezona	8
	Ajo	0,3			Zanahoria	20	Aceite vegetal	1	Ajo	0,3
	Cilantro	0,5					Sal yodada	0,5	Cilantro	0,5
	Aceite vegetal	1			Orégano seco	0,3			Sal yodada	0,5
	Sal yodada	0,5			Laurel seco	0,3				
					Aceite vegetal	4			Huevo de gallina Tipo A	55
					Sal yodada	0,5				
CEREAL	**ARROZ CON ZANAHORIA**		**SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO BLANCO O CAMPESINO**		**PASTA CORTA Y TAJADA DE MADURO**		**ARROZ ROJO**		**ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA**	
	Arroz	40	Pan tajado (2 Unid)	42	Pasta corta	25	Arroz	40	Arroz	40
	Zanahoria	14	Margarina suave de mesa	2	Cebolla cabezona	8	Pimentón	5	Aceite vegetal	2
	Aceite vegetal	2			Ajo	0,3	Aceite vegetal	2	Sal yodada	0,5
	Sal yodada	0,5	Torta de zanahoria y queso		Laurel seco	0,3	Sal yodada	0,3		
			Zahahoria	20	Sal yodada	1			Papa criolla	50
			Queso blanco o campesino	10					Aceite vegetal	5
			Harina de trigo fortificada	10	Plátano hartón maduro	70			Sal yodada	0,5
			Huevo de gallina Tipo A	15	Aceite vegetal	6				
			Aceite vegetal	5						
FRUTA			**FRUTA ENTERA**				**FRUTA ENTERA**			
			Fruta grupo N°2	180			Fruta grupo N°1	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMA	Gloria Amparo Agudelo Y. MND 00342 — Leidy Martínez (1) MND 0774 — Elkin Tuberquia MND 02494 — Copia controlada

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a corde a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro

Nota 4: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: Mango, banano, guayaba, tomate de árbol, lulo, maracuyá u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuencuentra en bruto

Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.

Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.

Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango pinton picado, Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.

Nota 5: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 6: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2022

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE 9 A 13 AÑOS 11 MESES

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	**AGUA DE PANELA CON LECHE**		**CAFÉ CON LECHE**		**SORBETE DE FRUTA**		**BEBIDA CHOCOLATADA**		**AGUA DE PANELA CON LECHE**	
	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13	Leche entera en polvo	13
	Panela	9	Café granulado	1	Fruta de cosecha	60	Polvo instantáneo con sabor a chocolate fortificado sin azúcar	5	Panela	9
			Panela	9	Azúcar refinada	9	Panela	9		
PROTEÍCO	**CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO**		**HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO**		**CARNE DE CERDO GUISADA**		**CARNE DE CERDO SALTEADA**		**HUEVO FRITO**	
	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55
	Tomate de aliño	20	Plátano hartón maduro	50	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Aceite vegetal	2
	Cebolla cabezona	8	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,5
	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3		
	Aceite vegetal	1			Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	1		
	Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5		
	Queso blanco o campesino rallado	10								
CEREAL	**PATACÓN DE GUINEO**		**ARROZ CON ZANAHORIA PAPA SALTEADA**		**ARROZ Y PAPA CRIOLLA EN PURE**		**ARROZ CON PIMENTÓN Y YUCA FRITA**		**CAZUELITA FRIJOLES CON ARROZ, MAICITOS Y MADURO**	
	Guineo	140	Arroz	40	Arroz	40	Arroz	40	Arroz	40
	Aceite vegetal	6	Zanahoria	14	Aceite vegetal	1	Pimentón	4	Aceite vegetal	1
	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,5
			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5		
					Papa criolla	60			Maíz tierno	10
	Galletas tipo craker (2 Unid)	16	Papa capira	50	Margarina suave de mesa	4	Yuca	40		
			Margarina suave de mesa	4	Sal Yodada	0,5	Aceite vegetal	6	Fríjol	20
			Cilantro	1			Sal yodada	0,3	Zanahoria	14
			Sal Yodada	0,3					Tomate de aliño	20
									Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0,5
									Plátano hartón maduro	50
									Aceite vegetal	5
									Aguacate	40
FRUTA			**FRUTA ENTERA**				**FRUTA ENTERA**			
			Fruta grupo N°1	180			Fruta grupo N°3	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMA	Gloria Amparo Hoyos Y. MND 00392 — Copia controlada — MND 02494

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a corde a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro

Nota 4: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: Mango, banano, guayaba, tomate de árbol, lulo, maracuyá u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuencuentra en bruto

Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.

Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.

Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango pinton picado, Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.

Nota 5: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 6: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo