



La educación es de todos

Mineducación



ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2022

CICLO DE MENÚS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM 9 a 13 AÑOS 11 MESES

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA		

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5	
LÁCTEO	Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea	
	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Kumis	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Torta dulce		Croissant de queso		Panificado relleno con arequipe		Panificado relleno con queso		Hojuelas de maíz	
	Torta dulce	70 g	Croissant de queso	70 g	Panificado relleno con arequipe	70 g	Panificado relleno con queso	70 g	Cereal de maíz en hojuelas azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30-35gr
									Pan leche	35-40gr
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°2	100 g Unidad			Fruta grupo N° 1	100 g Unidad			Fruta grupo N°2	100 g Unidad
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20 g			Dulce de leche	20g		

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 entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida láctea y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.

Nota 4: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA



La educación es de todos

Mineducación



ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2022

CICLO DE MENÚS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM 9 a 13 AÑOS 11 MESES

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

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10	
	Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea	
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Galleta dulce(Tipo cuca)		Panificado relleno con queso		Panificado relleno con bocadillo		Pan leche		Torta dulce	
	Galleta dulce (Tipo cuca)	70 g	Panificado relleno con queso	70 g	Panificado relleno con bocadillo	70 g	Pan leche	70 g	Torta dulce de chocolate	70 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	100 g Unidad			Fruta grupo N°2	100 g Unidad			Fruta grupo N°1	100 g Unidad
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20g			Cocada de leche	20 g		

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 entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida láctea y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.

Nota 4: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA

Gloria Amparo Hoyos
MND 00342

Helena...
MND 02444

Copia controlada



La educación es de todos

Mineducación



ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2022

CICLO DE MENÚS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM 9 a 13 AÑOS 11 MESES

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

SEMANA No.3

COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
LÁCTEO	Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea	
	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Panificado relleno con queso		Hojuelas de maíz		Torta dulce		Panificado integral		Panificado relleno con arequipe	
	Panificado relleno con queso	70 g	Cereal de maíz en hojuelas azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30-35gr	Torta dulce	70 g	Panificado integral	70 g	Panificado relleno con arequipe	70 g
			Pan leche	35-40gr						
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°2	100 g Unidad			Fruta grupo N°1	100 g Unidad			Fruta grupo N°2	100 g Unidad
AZÚCAR/DULCE			Dulce de leche	20 g			Arequipe en sobre	20 g		

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 entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida láctea y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.

Nota 4: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA

Gloria Amparo Hoyos
MND 00532
LEIDY MARTINEZ
MND 02774

Helena...
MND 02494

Copia controlada



La educación es de todos

Mineducación



ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2022

CICLO DE MENÚS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM 9 a 13 AÑOS 11 MESES

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

SEMANA No.4

COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
	Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea		Bebida Láctea	
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc
CEREAL	Torta dulce		Panificado relleno con queso		Pan mantequilla		Torta dulce		Galleta Dulce (Tipo Cuca)	
	Torta dulce de chocolate	70g	Panificado relleno con queso	70 g	Pan mantequilla	70 g	Torta dulce	70 g	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	70 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	100 g Unidad			Fruta grupo N°2	100 g Unidad			Fruta grupo N°1	100 g Unidad
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20 g			Bocadillo de guayaba	20 g		

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 entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida láctea y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.

Nota 4: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA

Gloria Amparo Hoyos
MND 00392
Copia controlada

Helena Aguilar
MND 02444