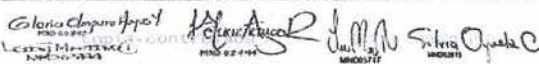
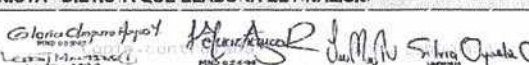
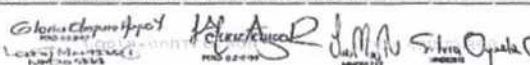
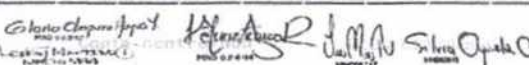
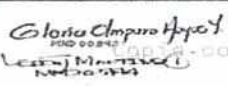


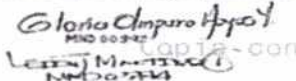
				CICLO DE MENÚS				
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023								
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA								
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA							
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	RAÍZAL		N/A		ROM		NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDÍGENA		NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE							
SEMANA N°1								
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4	
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo 15 Cacao en polvo sin azúcar 5 Panela 9		Leche entera en polvo 15 Panela 9		Leche entera en polvo 15 Cacao en polvo sin azúcar 5 Panela 9		Leche entera en polvo 15 Panela 9	
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA	
	Queso blanco o campesino 40		Carne de cerdo (Magra) 60 Tomate de año 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0,3 Aceite vegetal 2 Sal yodada 0,3		Huevo de gallina Tipo A 5,5 Margarina suave de mesa 3 Sal yodada 0,3		Carne de res (Magra) 60 Tomate de año 20 Cebolla cabezona 6 Ajo 0,3 Cilantro 1 Aceite vegetal 2 Sal yodada 0,3	
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHATORIA Y QUESO		BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA		ARROZ Y PAN		AREPA ASADA Y GALLITAS	
	Pan tajado (2 Unid) 42 Margarina suave de mesa 2 Torta de zahatoria y queso 20 Zahatoria 10 Queso blanco o campesino 10 Harina de trigo fortificada 10 Huevo de gallina Tipo A 10 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0,3		Yuca 60 Aceite vegetal 7 Sal yodada 0,3 Arroz 40 Espinaca 5 Aceite vegetal 1 Sal yodada 0,3		Arroz 40 Aceite vegetal 1 Sal yodada 0,3 Pan (1 Unid) 20		Harina de maíz 50 Margarina suave de mesa 4 Sal yodada 1 Gallitas tipo soda (2 Unid) 16	
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 180 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en cascotes, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascotes.				Fruta grupo N°2 180 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro con pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA				
FIRMA								
Importante: Ver notas al final								

				CICLO DE MENÚS						
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA										
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN						
GRUPO ÉTNICO	RAÍZAL	N/A		ROM	NA					
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDÍGENA	NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA									
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	NA									
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 NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
PROTEÍCO	Queso blanco rallado	50	Panela	9	Avena molida	10	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5
	Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30			Azúcar refinada	9	(Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, con ha, guanábana, tomate de árbol)	60	Panela	9
CEREAL	Fruta N°1	50	HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUIJADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Banano, murrapo, mango, uchuva		Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
FRUTA	Fruta N°2	50	Tomate de a liño	20	Tomate de a liño	20	Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	4
	Papaya, piña, melón, manzana		Cebolla juncia	8	Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Ajo	0,3
FRUTA	Notas:		Aceite vegetal	0,3	Aceite vegetal	0,3	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2
	El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.		Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3			Sal yodada	0,3
FRUTA	No está permitida la bebida de yogurt.		FRIJOL CON ARROZ		ARROZ CON ESPINACA Y PATACÓN PINTÓN		PASTAS CON HOGAO Y PLÁTANO CALADO		PAPAS A LA FRANCESA	
	Para la preparación de la ensalada deberá ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.		Arroz	40	Arroz	40	Pasta corta	30	Papa cepira	150
FRUTA	No agregar el cereal al yogurt con anterioridad.		Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
	Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	0,3	Tomate de a liño	20	Sal yodada	0,5
FRUTA			Frijol	20	Plátano hartón maduro	70	Cebolla cabezona	8		
			Plátano hartón verde	40	Aceite vegetal	7	Zanahoria	14		
FRUTA			Tomate de a liño	20	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	3		
			Cebolla cabezona	8			Sal yodada	0,3		
FRUTA			Zanahoria	14			Plátano hartón maduro	70		
			Sal yodada	0,5			Margarina suave de mesa	3		
FRUTA			Aguacate	40			Panela	2		
							Canela en polvo	0,01		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA						
FIRMA										
Importante: Ver notas al final										

				CICLO DE MENÚS				
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA								
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA							
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	RAÍZAS		N/A		ROM		NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDÍGENA		NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA							
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE								
SEMANA No. 3								
COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14	
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE	
	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guarábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 5 9
PROTEÍCO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES CON PROTEÍNA VEGETAL EN SALSA		CARNE DE CERDO GUIZADA	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra) Papa capira Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 60 20 8 20 0,3 0,5 4 0,5	Carne de res (magra) Proteína vegetal de soya Cebolla cabezona Tomate de aliño Zanahoria Ajo Orégano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	10 20 4 10 10 0,3 0,3 0,3 3 0,5	Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 0,5 1 0,3
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZANAHORIA Y QUESO BLANCO O CAMPESINO		ARROZ CON ZANAHORIA		PASTA CORTA Y TAJADA DE MADURO		ARROZ HOJO CON TORTA DE AVEENA CON BANANO	
	Pan tajarito (2 Unid) Margarina suave de mesa <u>Torta de zanahoria y queso</u> Zanahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 2 20 10 10 10 5 0,3	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	Pasta corta Cebolla cabezona Tomate de aliño Laurel seco Sal yodada Aceite vegetal Plátano cortado maduro Aceite vegetal	25 4 10 0,3 0,3 2 70 7	Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada <u>Torta de avena con banana</u> Banano Avena en hojuelas Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0,3 0,3 20 10 8 5 0,3
FRUTA	FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA	
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o plátano picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, limón, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, limón, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, limón, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA				
FIRMA								
Importante: Ver notas al final								

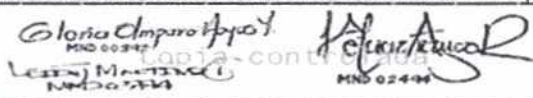
				CICLO DE MENÚS				
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA								
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ							
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	RAÍZAL	N/A		ROM	NA			
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDÍGENA	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE							
SEMANA N°4								
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19	
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Paneta	15 5 9	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Paneta	15 5 9	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	15 9 60	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Paneta	15 5 9
PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Huevo de gallina Tipo A Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	55 50 1 0.5	Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	60 20 8 0.3 1 0.3 15	Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0.3 2 0.3	Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 10 4 0.3 2 0.3
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO		ARROZ ROJO Y BASTONCITOS DE YUCA FRITA	
	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0.3	Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Unid)	140 6 0.3 16	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Margarita suave de mesa Sal yodada	40 1 0.3 70 5 0.3	Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0.3 60 6 0.3
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascotes, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascotes.	130			Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papaya picada, Papaya picada, Melón picado.	180		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA				
FIRMA								
Importante: Ver notas al final								

  		CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2023	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA			
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 - PAE		
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)			
Nota 2: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)			
Nota 3: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibir, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.			
Nota 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)			
Nota 5: Carne de res para sofreír 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 6: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto			
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascotes, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascotes.			
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.			
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.			
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares			
Nota 8: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA		
FIRMA	  		

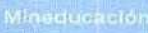
 La educación es de todos		 Mineducación		 PAE Aprender		 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		 UNIDOS		ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2023		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA #M/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA												
CONVENIO		SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ										
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA				MUNICIPIO		MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA				
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		NA		ROM		NA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		NA
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDIGENA				NA		
		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA						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		Leche saborizada		Bebida láctea con Avena		Leche entera		Leche saborizada		Kumis		
		Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Kumis	200 cc	
CEREAL		Muffin con chips de chocolate		Panificado relleno con queso		Torta vainilla		Croissant relleno con queso		Panificado relleno con arequipe		
		Muffin con chips de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Torta vainilla	80 gr	Croissant relleno con queso	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g	
FRUTA		Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera		
		Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad	
AZÚCAR/DULCE				Gelatina de pata		20g		Panelita		20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA								
FIRMA		 										
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 y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)												
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.												
Nota 4: 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 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.												
Nota 6: 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).												
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)												
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.												
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja												
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera												

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

 La educación es de todos						 Mineducación						 PAE Aprender						 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA						 UNIDOS						ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2023					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA A/M/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA																																			
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					NA								
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					X					INDÍGENA					NA					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		
LÁCTEO	Leche entera		Bebida láctea con Avena		Leche saborizada		Yogurt		Leche entera		
	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc	
CEREAL	Galleta dulce (Tipo cuca)		Panificado relleno con queso		Croissant relleno de chocolate		Pan de maíz		Panificado relleno con bocadillo		
	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Croissant relleno de chocolate	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno con bocadillo	80 g	
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera		
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad	
AZÚCAR/DULCE			Dulce de leche	20 g			Cocada de panela	20g			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA											
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 y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)											
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.											
Nota 4: 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 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.											
Nota 6: 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).											
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)											
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.											
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja											
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera											

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

 La educación es de todos		 Mineducación		 PAE Aprender		 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		 UNIDOS		ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2023	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA #M/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA											
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		NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDÍGENA		NA		NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR										

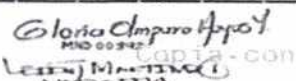
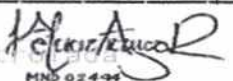
SEMANA No.3

COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
LÁCTEO	Leche Saborizada		Leche entera		Bebida láctea con Avena		Kumis		Leche entera	
	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		Ponqué con chips de chocolate		Torta dulce		Mojicón		Panificado relleno con arequipe	
	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con chips de chocolate	80 g	Torta de chocolate	80 g	Mojicón	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Cocada con panela		20 g			Arequipe en sobre	20 g	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA

MND 00342
 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 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 y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.

Nota 4: 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 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.

Nota 6: 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).

Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)

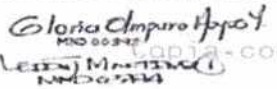
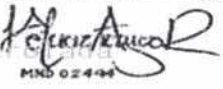
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja

Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

 La educación es de todos		 Mineducación		 PAE Aprender		 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		 UNIDOS		ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2023	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA #M/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA											
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		NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDÍGENA		NA		NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA										
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR										

SEMANA No.4											
COMPONENTES	MENU No. 16		MENU No. 17		MENU No. 18		MENU No. 19		MENU No. 20		
LÁCTEO	Leche entera		Yogurt		Leche entera		Leche saborizada		Bebida láctea con Avena		
	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	
CEREAL	Croissant relleno de chocolate		Panificado relleno con queso		Torta dulce		Pan de maíz		Galleta Dulce (Tipo Cuca)		
	Croissant relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Torta dulce	80 g	Pan de maíz	80 g	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera		
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad	
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20 g			Bocadillo de guayaba	20 g			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA	 										
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 y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)											
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.											
Nota 4: 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 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.											
Nota 6: 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).											
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)											
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.											
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja											
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera											

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.