LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS COMPLEMENTO CANASTA PAE EN CASA 2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Duitama	**MUNICIPIO:**	Duitama
MODELO DE OPERACIÓN:	Modelo de Alimentación Escolar Mayoritario (MAEM)		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Canasta PAE en casa		

COMPONENTE	NOMBRE DE ALIMENTO	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO	PESO BRUTO A ENTREGAR
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	250 g de arroz blanco	Pasta alimenticia	250 g
		Harina de maíz blanco precocida	250 g
		Harina de maíz amarillo precocida	250 g
		Avena	250 g
		Cuchuco de trigo	250 g
		Harina de trigo	250 g
	250 g de pasta alimenticia	Arroz blanco	250 g
		Harina de maíz blanco precococida	250 g
		Harina de maíz amarilla precocida	250 g
		Avena	250 g
		Cuchuco de trigo	250 g
		Harina de trigo	250 g
	500 g de papa	Plátano hartón	700 g
		Yuca	630 g
	500 g de plátano hartón	Papa	370 g
		Yuca	450 g
	500 g de harina de maíz blanco precocida	Harina de maíz amarilla precocida	250 g
		Avena	250 g
		Cuchuco de trigo	250 g
		Harina de trigo	250 g
Grupo II. Frutas y verduras.	500 g de banano común 500 g de mango 500 g de manzana ó pera	Naranja	550 g
		Zapote	1600 g
		Ciruelas	525 g
		Feijoa	500 g
		Durazno	575 g
		Papaya	600 g
		Melón	1000 g
		Sandia	1250 g
	500 g de zanahoria 500 g de habichuela 500 g de remolacha	Espinaca	500 g
		Acelgas	500 g
		Tomate	500 g
		Champiñones	500 g
		Pepino de guiso	500 g

Nutricionista dietista que elabora el menú	Astrid Stefanny Gil Barrera MND 07370	Fecha de elaboración: junio de 2026

		Arveja verde (con cascara)	1250 g
		Brócoli	625 g
		Auyama	625 g
Grupo III. Leche y productos lácteos	360 g de leche de vaca entera en polvo	Leche de vaca entera líquida UHT	3,3 Litros
	500 g de queso	Yogurt natural sin azúcar	2 Litros
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	500 g de lenteja 500 g de garbanzo 500 g de frijol cargamanto rojo	Arveja verde seca	500 g
		Arveja amarilla seca	500 g
		Frijol bola roja	500 g
		Frijol caraota	500 g
		Frijol radical	500 g
	15 unidades de huevo de gallina (tipo doble AA)	Sin intercambio	No aplica
Grupo V. Grasas	250 ml de aceite vegetal	Mantequilla de vaca	250 g
Grupo VI. Azúcares	250 g de chocolate de mesa	Cocoa	250 g
	250 g de panela		

Nutricionista dietista que elabora el menú	Astrid Stefanny Gil Barrera MND 07370	Fecha de elaboración: junio de 2026