

						CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA								
SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ								
CONVENIO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
DEPARTAMENTO	RAIZAL		ROM		NA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA		NA		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	
	Leche entera		Leche saborizada		Bebida láctea con Avena		Leche entera	
LÁCTEO	Leche entera		Leche saborizada		Bebida láctea con Avena		Leche entera	
	200 cc		200 cc		200 cc		200 cc	
CEREAL	Muffin con chips de chocolate		Pan leche		Ponqué de zanahoria		Galleta dulce (Tipo cuca)	
	Muffin con chips de chocolate		Pan leche		Ponqué de zanahoria		Galleta dulce (Tipo cuca)	
FRUTA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
	Fruta grupo N°1		Fruta grupo N°2		Fruta grupo N°2		Fruta grupo N°3	
AZÚCAR/DULCE	Panelita		Panelita		Bocadillo de guayaba		20g	
	180 g Bruto		180 g Bruto		180 g Bruto		180 g Bruto	
EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC 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: No está permitida la bebida de yogurt								
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.								
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.								
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.								
Nota 7: 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 menús).								
Nota 8: 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.

												CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/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			
			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			
			Bebida láctea con Avena		Leche saborizada		Leche entera		Yogurt		Leche entera			
LÁCTEO			Bebida láctea con Avena		200 cc		200 cc		200 cc		200 cc		200 cc	
			Panificado relleno de chocolate		Panificado relleno con queso		Galleta tipo Brownie		Pan de maíz		Torta de Vainilla			
CEREAL			Panificado relleno de chocolate		80 g		Galleta tipo Brownie		80 g		Pan de maíz		Torta de Vainilla	
			Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera			
FRUTA			Fruta grupo N°1		180 g Bruto		Fruta grupo N°2		180 g Bruto		Fruta grupo N°3		180 g Bruto	
			Azúcar/Dulce		Dulce de leche		20 g		Cocada de panela		20g			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC 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: No está permitida la bebida de yogurt Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual. Nota 5: El gajaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto. Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana. Nota 7: 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 menús). Nota 8: 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.

									CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA											
CONVENIO		SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ				MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA					
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA				MUNICIPIO		ROM		NA	
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		NA		INDÍGENA		NA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		SIN PERTENENCIA ÉTNICA COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				X		NA			
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		Porqué con zanahoria		Panificado relleno de bocadillo		Pan leche		Torta de chocolate	
		Panificado relleno con queso	80 g	Porqué con zanahoria	80 g	Panificado relleno de bocadillo	80 g	Pan leche	80 g	Torta de chocolate	80 g
FRUTA		Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
		Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE				Arequipe en sobre		20 g		Cocada con panela		20 g	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC 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: No está permitida la bebida de yogurt											
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.											
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.											
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.											
Nota 7: 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 menús).											
Nota 8: 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.

												CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/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			
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			
LÁCTEO			Bebida láctea con Avena		Leche entera		Yogurt		Leche Saborizada		Leche entera		Leche entera	
			Bebida láctea con Avena 200 cc		Leche entera 200 cc		Yogurt 200 cc		Leche Saborizada 200 cc		Leche entera 200 cc		200 cc	
CEREAL			Galleta Dulce (Tipo Cuca)		Galleta multicereal		Torta vainilla		Pan de maíz		Panificado relleno de chocolate			
			Galleta Dulce (Tipo Cuca) 80 g		Galleta multicereal 80 g		Torta vainilla 80 g		Pan de maíz 80 g		Panificado relleno de chocolate 80 g		80 g	
FRUTA			Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera			
			Fruta grupo N°3 180 g Bruto				Fruta grupo N°1 180 g Bruto				Fruta grupo N°2 180 g Bruto			
AZÚCAR/DULCE					Bocadillo de guayaba 20 g				Panelita 20 g					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC 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: No está permitida la bebida de yogurt														
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.														
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.														
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.														
Nota 7: 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 menús).														
Nota 8: 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.