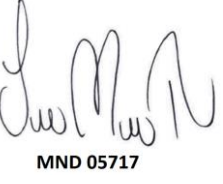
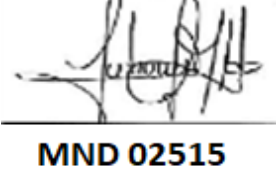
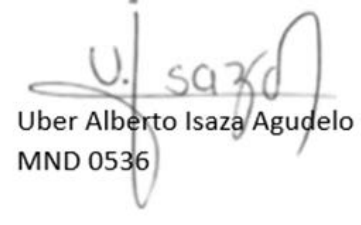
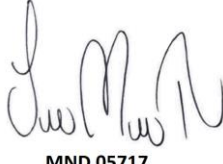
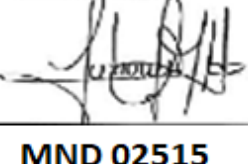
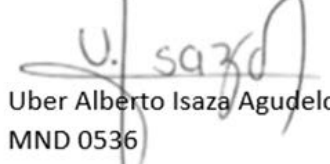
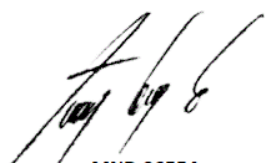
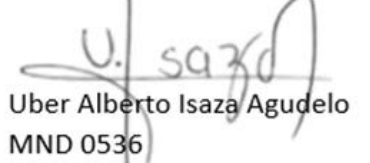
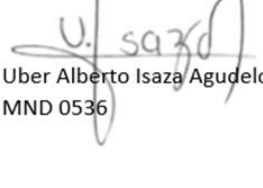
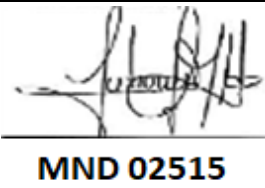
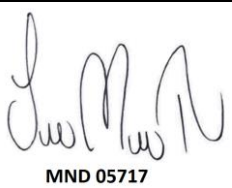


				La educación es de todos		Mineducación						CICLO DE MINUTA CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS VIGENCIA 2024	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO													
ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA													
CONVENIO		SECRETARÍA DE 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			N/A		
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			N/A			INDÍGENA			PUEBLO SENU		
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO				ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDIGENAS									
SEMANA N°1													
COMPONENTES		MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5			
			gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		
BEBIDA		MAZAMORRA DE MAIZ		CHOCOLATE CRIOLLO		LIMONADA		JUGO DE MARACUYÁ		JUGO DE MANGO EN LECHE			
		Maiz blanco trillado		Maiz cariaco		Panela		Maracuyá		Mango			
		Leche líquida entera UHT		Cacao		Limón		Azúcar refinada		Azúcar refinada			
		Azúcar refinada		Canela						Leche entera en polvo			
		Sal yodada		Leche entera en polvo									
		70		10		10		70		50			
		120		5		15		12		10			
		5		15						15			
		0,1		10									
				0,5									
				0,5									
				0,1									
PROTEICO		QUESO		HUEVOS CON HABICHUELA		SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA		QUESO (EN MOTE DE QUESO) CARNE DE RES MECHADA		CARNE DE RES GUISADA			
		Queso campesino		Huevo de gallina tipo A		Gallina criolla		Queso campesino		Carne de res magra			
				Habichuela		Cebolla junca hojas		Carne de res magra		Tomate de aliño			
				Cebolla cabezona		Cebolla cabezona		Tomate de aliño		Cebolla cabezona			
				Tomate de aliño		Apio		Cebolla cabezona		Ajo			
		50		55		120		35		60			
				10		5		60		15			
				4		5		15		5			
				10		8		5		0,3			
				0,5		1		0,3		3			
				0,1		3		0,3		5			
				0,3		0,1		5		1			
				5		0,1		1		5			
						0,3		5		3			
						0,5		2,5		4			
								0,5		0,1			
										0,5			
										5			
CEREAL		GALLETAS DE LIMÓN		ARROZ CON COCO		ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON AHUYAMA			
		Galleta de limón (Receta tradicional Urabá)		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz			
				Cebolla cabezona		Cebolla cabezona		Cebolla cabezona		Cebolla cabezona			
				Ajo		Ajo		Ajo		Ajo			
				Coco		Espinaca		Aceite vegetal		Ahuyama			
				Aceite vegetal		Aceite vegetal		Sal yodada		Aceite vegetal			
				Sal yodada		Sal yodada				Sal yodada			
				60		60		60		60			
				4		4		4		4			
				0,5		0,5		0,5		0,5			
		30		55		30		55		55			
				0,5		30		6		0,5			
				5		30		5		10			
				30		5		5		4			
				10		5		3		0,5			
				2		3		0,3					
				0,3		30		3					
								0,3					
								3					
								Col					
								Cilantro					
								Aceite vegetal					
								Sal yodada					
								0,5					
FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA			
		Banano		Sandia		Verdura (en preparaciones)		Fruta (en la bebida)		Fruta (en la bebida)			
		Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en preparaciones)				Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)			
		180		180									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA													
FIRMA		 MND 06554											
		 MND 05717											
		 MND 02515											
		 Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536											
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 y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. Pescado: Hacer uso de													
Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuencuentra en bruto													
Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y peto, usar Maiz Cariaco para chocolate)													
Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares													
Nota 7: 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													

		 La educación es de todos		Mineducación		 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA				CICLO DE MINUTA CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS VIGENCIA 2024		
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO												
ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL 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			N/A	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			N/A			INDÍGENA			PUEBLO SENU	
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				NA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO				ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDIGENAS								
SEMANA N°2												
COMPONENTES		MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10		
		AGUA DE PANELA CON LECHE		JUGO DE MARACUYA		GUARAPO DE PANELA CON NARANJA		AVENA DE YUCA FRÍA		JUGO DE MANGO EN LECHE		
BEBIDA		Panela Leche entera en polvo Canela		Maracuyá Azúcar refinada		Panela Naranja		Yuca Leche entera en polvo Azucar Canela		Mango Leche entera en polvo Azucar refinada		
		10 15 0,5		70 12		10 70		20 15 10 1		50 15 10		
PROTEICO		QUESO RALLADO (EN LAS PASTAS)		VIUDA DE CARNE DE CERDO		CARNE DE CERDO ASADA		BERENJENA CON HUEVO		PESCADO EN REVOLTILLO		
		Queso campesino		Carne de cerdo magra Aguacate Sal yodada Aceite vegetal		Carne de cerdo magra Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada		Huevo de gallina Berenjena Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada		Filete de pescado Cebolla cabezona Cebolla junca hoja Tomate de aliño Aji dulce Ajo Achiote Aceite vegetal Sal yodada		
		50		60 30 60 5		60 5 0,3 5 0,5		55 15 10 5 0,5 5 0,5		60 5 5 10 10 0,5 0,2 5 0,5		
CEREAL		PASTAS CON HOGAO		ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ACHIOTE		ARROZ CON FRISOL		
		Pasta tipo espagueti Tomate de aliño Cebolla cabezona Cebolla junca tallos Zanahoria Ajo Aji dulce Aceite vegetal Sal yodada		Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada		Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada		Arroz Cebolla cabezona Ajo Achiote Aceite vegetal Sal yodada		Arroz Frisol cargamanto Coco Aceite vegetal Sal yodada		
		60 20 5 5 15 0,3 3 5 0,5		60 4 0,5 4 0,5		60 4 0,5 4 0,5		60 10 0,5 1 4 0,5		60 15 30 4 0,5		
MONEDITAS DE PLÁTANO		YUCA, PLÁTANO Y ÑAME COCIDO		SOPA DE FRÍJOLES		CABEZA DE GATO		PLATANO COCIDO				
		Plátano hartón verde Aceite vegetal		Yuca Plátano harton verde Ñame Sal yodada		Frijó Plátano hartón verde Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Cebolla junca hoja Aji dulce Pimentón rojo Ajo Cilantro Aguacate Sal yodada		Plátano hartón verde Tomate de aliño Cebolla cabezona Queso campesino Aceite Sal		Platano Harton Verde		
		55 6		30 30 30 0,5		25 55 15 10 5 5 3 2 0,3 1 30 0,5		55 17 5 25 2,5 0,5		55		
FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		
		Guayaba silvestre -agria- (pintona) Verdura (en preparaciones)		Sandia Verdura (en preparaciones)		Fruta (en la bebida)		Mango Verdura (en preparaciones)		Fruta (en la bebida) Verdura (en preparaciones)		
		180		180				180				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA												
FIRMA		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA										
		 MND 06554  MND 05717  MND 02515  Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536										
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 y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. Pescado: Hacer uso de												
Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuencuentra en bruto												
Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y peto, usar Maiz Cariaco para chocolate)												
Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares												
Nota 7: 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												

				La educación es de todos		Mineducación						CICLO DE MINUTA CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS VIGENCIA 2024																																					
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO																																																	
ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL 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			N/A																																						
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			N/A			INDÍGENA			PUEBLO SENU																																						
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						NA																																									
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO				ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDIGENAS																																													
SEMANA N°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																													
		PETO DE MAIZ CON BOCADILLO				JUGO DE GUAYABA EN LECHE				CHOCOLATE CRIOLLO				JUGO DE GUANABANA EN LECHE				JUGO PIÑA																															
BEBIDA		Maíz blanco trillado		20		Guayaba madura cruda		50		Maíz cariaco		10		Guanábana		50		Piña		70																													
		Leche líquida entera		120		Azúcar refinada		10		Cacao		10		Azúcar refinada		10		Azúcar refinada		10																													
		Azúcar refinada		5		Leche entera en polvo		15		Canela		2		Leche entera en polvo		15																																	
		Bocadillo		15		Canela		2		Leche entera en polvo		15																																					
		Sal yodada		0,1						Azúcar refinada		10																																					
		Clavo		0,1						Pimienta de olor		0,1																																					
		Pimienta de olor		0,1						Sal yodada		0,1																																					
Canela		0,5																																															
PROTEICO		CARNE MOLIDA (EN EMPANADA)				CARNE DE CERDO (EN ARROZ APASTELADO)				HUEVO CON IRACA Y CARNE MECHADA				CARNE DE RES GUISADA				QUESO EN EL MOTE Y CARNE EN TROZOS																															
		Carne de res molida		60		Carne de Cerdo Magra		60		Huevo de gallina		55		Carne de res magra		60		Queso campesino		35																													
		Habichuela		5		Aceite vegetal		5		Carne de res magra		20		Aceite vegetal		15		Carne de cerdo magra		60																													
		Col		3		Cebolla cabezona		5		Iraca (cogollo) o espinaca		10		Tomate de aliño		5		Tomate de aliño		15																													
		Cebolla cabezona		4		Cebolla junca tallos		5		Cebolla cabezona		5		Cebolla cabezona		0,3		Cebolla cabezona		5																													
		Ajo		0,3		Aji dulce		3		Ajo		0,3		Ajo		3		Ajo		0,5																													
		Aji dulce		3		Cilantro		1		Achiote		0,1		Aji dulce		5		Sal Yodada		0,5																													
		Achiote		0,1		Ajo		1,5		Aceite vegetal		5		Habichuela		1		Aceite vegetal		2,5																													
		Aceite vegetal		5		Tomate de aliño		15		Sal yodada		0,5		Cilantro		5																																	
		Sal yodada		0,5		Col		5		AJji duce		3		Zanahoria		3																																	
CEREAL		EMPANADA				ARROZ (EN ARROZ APASTELADO)				BOLLO DE MAIZ				ARROZ CON COCO				ARROZ BLANCO																															
		Maiz molido		60		Arroz		60		Maiz trillado		60		Arroz		60		Arroz		60																													
		Aceite vegetal		6		Aceite vegetal		4		Sal yodada		0,1		Cebolla cabezona		4		Cebolla cabezona		4																													
		Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5						Ajo		0,5		Ajo		0,5																													
														Coco		15		Aceite vegetal		4																													
														Aceite vegetal		4		Sal yodada		0,5																													
														Sal yodada		0,5																																	
FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA				FRUTA Y VERDURA				FRUTA Y VERDURA				FRUTA Y VERDURA				ENSALADA DE VERDURA FRIA																															
		Sandia				Fruta (en el bebida)				Mandarina				Fruta (en el jugo)				Fruta (en el jugo)																															
		Verdura (en preparaciones)				Verdura (en las preparaciones)				Verdura (en las preparaciones)				Verdura (en las preparaciones)				Tomate de aliño																															
																		Pepino		10																													
																		Limon, crudo		5																													
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA														EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA																																			
FIRMA		 MND 06554												 MND 05717												 MND 02515												 Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536											
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 y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. Pescado: Hacer uso de																																																	
Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuencuentra en bruto																																																	
Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y peto, usar Maiz Cariaco para chocolate)																																																	
Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares																																																	
Nota 7: 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																																																	

		 La educación es de todos		Mineducación		 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA				CICLO DE MINUTA CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS VIGENCIA 2024	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO											
ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL 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		N/A			
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		N/A		INDÍGENA		PUEBLO SENU			
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO				ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDIGENAS							
SEMANA N°4											
COMPONENTES		MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO		COLADA DE POPOCHE		GUARAPO DE PANELA CON LIMÓN		JUGO DE BOROJÓ		AVENA DE YUCA FRÍA		ARROZ CON LECHE	
		Plátano (popoche)		Limón		Borojó		Yuca		Arroz	
		Leche entera en polvo		Panela		Azucar refinada		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo	
		Azúcar refinada						Canela		Canela	
		Canela						Azucar refinada		Pimienta de olor	
		Nuez moscada						Nuez moscada		Calvo de olor	
PROTEICO		HUEVO FRITO		CARNE GUISADA EN CUBOS		REVOLTILLO DE AJI CON HUEVO Y		CARNE DE RES MECHADA GUISADA		QUESO (EN EL ARROZ CON LECHE)	
		Huevo de Gallina		Carne de cerdo magra		Huevo de gallina		Carne de res magra		Queso campesino	
		Aceite Vegetal		Achiote		Aji dulce		Tomate de alíño			
				Cebolla cabezona		Ajo		Cebolla cabezona			
				Ajo		Cebolla cabezona		Ajo			
				Aceite vegetal		Aceite vegetal		Aji culce			
CEREAL		QUESO (EN LOS BUÑUELOS)									
		Queso campesino		Col		Sal yodada		Habichuela			
				Sal yodada		Carne de cerdo magra		Cilantro			
						Aceite vegetal		Zanahoria			
								Cebolla junca hojas			
								Achiote			
FRUTAS Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA		FRUTA ENTERA		FRUTA	
		Mango		Banano		Tomate crudo		Guayaba silvestre -agria- (pintona)		Piña (rodajas)	
		Verdura (en preparaciones)		Verdura (en preparaciones)		Limon crudo		Verdura (en las preparaciones)			
						Cebolla cabezona					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA		 MND 06554MND 05717MND 02515Uber Alberto Isaza AgudeloMND 0536									
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 y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. Pescado: Hacer uso de											
Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuencuentra en bruto											
Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y peto, usar Maiz Cariaco para chocolate)											
Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares											
Nota 7: 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											