ANÁLISIS DE FOMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL

OBJETO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CISNEROS - ANTIOQUIA, NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2026-2

CICLO JORNADA REGULAR

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A	ROM: N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	INDÍGENA: N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA:		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	r		MENÚ No. 2	r		MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRÍA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
LACTEOS	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60	
	Panela	9		Agua	150		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Azúcar refinada	9	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	Servido 150	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 95	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 120	Medida Casera
	Pan tajado	44	1 Sanduche	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Lentejas	10	1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3		Agua	200		Proteina vegetal de soya (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5		Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Pimentón	10		Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimentón	8	
	Sal yodada	0,1		Ajo	0,5					Ajo	0,5		Ajo	0,5	
				Pimienta	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,1	
				Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Pimienta	0,1	
				Agua	45					Cilantro	0,5		Cebolla cabezona	15	
				Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
										Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA	Servido 50	Medida Casera	PURÉ DE YUCA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	Servido 160	Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80	Medida Casera	PAN HAMBURGUESA	Servido 200ml	Medida Casera
	Zanahoria	30	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maiz	40	1 arepa	Pan hamburguesa	40	1 par
	Harina de trigo fortificada	10		Margarina suave de mesa	10		Agua	125		Margarina suave de mesa	5				
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0,1		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,2		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 100	Medida Casera
	Aceite vegetal	5		Ajo	0,5		Cebolla junca	8		Agua	50		Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Margarina suave de mesa	2	
	Canela	0,1											Sal yodada	0,5	
	Azúcar refinada	5								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
				ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Cebolla cabezona	10	
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Panela	3	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					Papa capira	70	1/3 taza
				Cebolla cabezona	8								Aceite vegetal	9	
				Ajo	0,5								Sal yodada	0,5	
				Aceite vegetal	2								Paprika	0,05	0
				Sal yodada	0,5										
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	160	1/2 taza				Fruta grupo N°3	160	1/2 taza			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	

IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

Alimentos para Aprender

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM		N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDIENA		N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 7	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 8	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 9	Servido	Medida Casera	MENÚ No.10	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	SORBETE DE FRUTA	220 ml		AGUA DE PANELA CON LECHE	220 ml		BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	220 ml		SORBETE DE FRUTA	220 ml		BEBIDA CHOCOLATADA	220 ml	
	Fruta de temporada	60		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15	
	Agua	200		Panela	9	1 vaso	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Agua	200 ml		Agua	200 ml	1 vaso	Azúcar refinada	9	1 vaso	Panela	9	1 vaso
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
PROTEÍCO	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 90	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
	Habichuela	30		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de cerdo	60		Carne de res	60		Carne de cerdo	60	
	Proteina vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	5		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,1	
	Ajo	0,5	1/3 taza			1/5 taza	Agua	15	1/3 taza	Cebolla cabezona	12	1/3 taza	Ajo	0,5	1/3 taza
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Agua	15		Sal yodada	0,2	
	Albahaca	0,1					Panela	1,5							
	Cilantro	0,5													
CEREAL	ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 160	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 150	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml		Arroz	40		Arroz	40		Tomate chonto	30		papa capira	300	
	Arroz	40		Agua	100 ml	1/2 taza	Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	1 taza
	Aceite vegetal	3	2/3 taza	Aceite vegetal	3		Cúrcuma	0,1	1/2 taza	Zanahoria	6		Paprika	0,1	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0,5	
	Achiote (Polvo)	0,1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	Medida Casera	Aceite vegetal	2		Ajo	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	Platano hartón maduro	50	2 tajadas	Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2		PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,5	1/2 taza	Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
	Aceite vegetal	10		CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera	papa capira	70		Azúcar refinada	2				
	Sal yodada	0,5		Frijol	20		Ajo	0,5	1/4 taza	Laurel seco	0,1				
				Agua	80		Sal yodada	0,5		Oregano seco	0,1				
				Ahuyama	20	1/3 taza	Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0,1				
				Tomate chonto	20					Pasta tornillo	20				
				Cebolla junca	5					Agua	125 ml				
				Aceite vegetal	2					Sal yodada	0,5				
				Zanahoria	20					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Paprika	0,1					Platano hartón maduro	70				
				Sal yodada	0,5					Harina de trigo fortificada	10				
										Azúcar refinada	1	2 croquetas			
										Sal yodada	0,2				
										Aceite vegetal	5				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	160	1/2 taza				Fruta grupo N°1	160	1/2 taza						

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

Alimentos para Aprender

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM		N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDIENA		N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 12	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 13	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 14	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 15	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220		BEBIDA CHOCOLATADA	220		AGUA DE PANELA CON LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220	
	Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15	
	Avena en hojuelas	10	1 vaso	Fruta de cosecha	60	1 vaso	Cocoa en polvo sin azúcar	5	1 vaso	Panela	9	1 vaso	Fruta de cosecha	60	1 vaso
	Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	
PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 90	Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 45	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 60	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	Medida Casera
	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60		Huevo de gallina Tipo A	55		Carne de res	30		Huevo de gallina Tipo A	55	
	Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5	1 huevo	Proteina vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	1/5 taza
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	Servido 80	Medida Casera	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35	1/3 taza	Lentejas	20		Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		papa capira	18		Zanahoria	18	1/3 taza			
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		Agua	125 ml		Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Zanahoria	18		Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18		Oregano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	12	1/3 taza	Laurel seco	0,1				
							Ajo	0,5		Aceite vegetal	2				
							Sal yodada	0,2							
CEREAL	AREPA ASADA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
	Harina de maiz	40		Arroz	40		Arroz	40		Pasta corta	20		Arroz	40	
	Margarina suave de mesa	10	1 arepa	Agua	110		Agua	100 ml	1/2 taza	Oregano seco	0,05	1/4 taza	Agua	110 ml	1/2 taza
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de angel)	10	1/2 taza	Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05		Pimentón	30	
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	1	
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,2	
										Platano hartón maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	Servido 60	Medida Casera
										Aceite vegetal	6		Papa capira	70	
													Aceite vegetal	5	1/4 taza
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
	Fruta grupo N°2	160	1 taza							Fruta grupo N°1	160	1/2 taza			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
RUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍENA**	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°4

MENÚ No. 16

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	**220**	**Medida Casera**
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9	
	Agua	200 ml	
PROTEÍCO	**GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA**	**100**	**Medida Casera**
	Carne de cerdo	60	1/2 taza
	Papa capira	80	
	Pimentón	10	
	Cebolla cabezona	10	
	Ajo	0,5	
	Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2	
	Aceite vegetal	5	
	Agua	60 ml	
	Sal yodada	0,5	
CEREAL	**ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA**	**120**	**Medida Casera**
	Arroz	40	1/2 taza
	Cebolla cabezona	35	
	Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	5	
	Cúrcuma	0,2	
	Sal yodada	0,5	
	Agua	100 ml	
FRUTA			

MENÚ No. 17

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**BEBIDA CHOCOLATADA**	**220**	**Medida Casera**
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Panela	9	
	Agua	200 ml	
PROTEÍCO	**HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO**	**90**	**Medida Casera**
	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza
	Plátano hartón maduro	40	
	Aceite vegetal	5	
	Sal yodada	0,5	
CEREAL	**ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA**		**Medida Casera**
	Arroz	40	1/3 taza
	Cebolla cabezona	15	
	Aceite vegetal	5	
	Sal yodada	0,5	
FRUTA	**FRUTA ENTERA**	**130**	**Medida Casera**
	Fruta grupo N°1	160	1/2 taza

MENÚ No. 18

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE**	**220**	**Medida Casera**
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avena en hojuelas	10	
	Agua	200 ml	
	Azúcar refinada	9	
PROTEÍCO	**CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO**	**60**	**Medida Casera**
	Carne de res	60	1/3 taza
	Agua	200 ml	
	Pimentón	15	
	Cebolla cabezona	10	
	Ajo	0,5	
	Paprika	0,1	
	Tomillo	0,1	
	Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5	
	Queso blanco o campesino	15	
CEREAL	**PATACONES**	**120**	**Medida Casera**
	Plátano hartón verde	160	2 patacones
	Aceite vegetal	10	
	Sal yodada	0,5	
FRUTA			

MENÚ No. 19

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**SORBETE DE FRUTA**	**220**	**Medida Casera**
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Fruta de cosecha	60	
	Azúcar refinada	9	
	Agua	200 ml	
PROTEÍCO	**CARNE DE CERDO SALTEADA**	**75**	**Medida Casera**
	Carne de cerdo	60	1/4 taza
	Cebolla cabezona	18	
	Ajo	0,5	
	Agua	5 ml	
	Aceite vegetal	3	
	Orégano seco	0,05	
	Sal yodada	0,2	
CEREAL	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**80**	**Medida Casera**
	Arroz	40	1/2 taza
	Agua	110 ml	
	Zanahoria	10	
	Aceite vegetal	2	
	Sal yodada	0,5	
	PAPAS CON HOGAO	**55**	**Medida Casera**
	papa capira	60	1/5 taza
	Tomate chonto	20	
	Cebolla cabezona	12	
	Aceite vegetal	5	
	Sal yodada	0,5	
FRUTA	**FRUTA ENTERA**	**130**	**Medida Casera**
	Fruta grupo N°3	160	1/2 taza

MENÚ No. 20

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	**220**	**Medida Casera**
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9	
	Agua	200 ml	
PROTEÍCO	**HUEVO CON GUISO**	**70 ml**	**Medida Casera**
	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza
	Cebolla cabezona	18	
	Tomate chonto	18	
	Ajo	0,5	
	Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1	
	Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	2	
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**110**	**Medida Casera**
	Arroz	40	1/2 taza
	Agua	100 ml	
	Aceite vegetal	2	
	Sal yodada	0,2	
	FRIJOLES GUISADOS	**90**	**Medida Casera**
	Frijol	20	1/3 taza
	Agua	80 ml	
	Zanahoria	18	
	Plátano hartón verde	15	
	Tomate chonto	18	
	Cebolla junca	18	
	Sal yodada	0,2	
	TAJADA DE MADURO	**60**	**Medida Casera**
	Plátano hartón maduro	50	2 tajadas
	Aceite vegetal	8	
FRUTA			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	[firmas]

IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2026

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A		
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 recibo, 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, guanábana, 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 cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.

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.
El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al kardex
Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.

Nota 8: 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.

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

Alimentos Aprender / La educación es de todos / Mineducación / Gobernación de Antioquia				LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO PAE 2026				
LISTA DE INTERCAMBIO								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO								
NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**			**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**		
	RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**		
COMPONENTE	**LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO A LA EDAD**							
	ALIMENTO	**TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO**						
		Preescolar	**Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero**	**Nivel Primaria: Cuarto y Quinto**	**Nivel Secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**		
LÁCTEOS	Leche en polvo entera	13 g	13 g	13 g	20 g	15 g		
	Leche liquida entera	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc	120 cc		
	Queso blanco o campesino	10 g	12 g	30 g	35 g	45 g		
	Queso tipo mozarela	15 gr			14 g			
	Queso costeño	15 gr	12 g	30 g	10 g	45 g		
	Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc		
	Yogurt	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc		
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN ANIMAL	Carne de Res	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Carne de Cerdo	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Higado	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Pechuga de pollo sin piel. (ver nota)	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Filete de Pescado. (ver nota)	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Atún en aceite (lomitos)	30 g (escurrido)	30 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)		
	Sardina	30 g (escurrido)	30 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)		
	Huevo de Gallina	55 g	55 g	55 g	55 g	55 g		
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN VEGETAL	Lenteja	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g		
	Frijol Variedades: Cargamanto, cabecita negra, caraota, blanquillo	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g		
	Garbanzo	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g		
	Arveja verde seca o amarilla	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maíz blanco, amarillo	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g		
	Arepa de chócolo	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g		
	Arepa de yuca	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g		
	Arepa de queso	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g		
	Arroz fortificado	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g		
	Harina de maiz precocida	30 g	35 g	35 g	40 g	40 g		
	Pan (bola, mantequilla, con queso)	25 g	25 g	50 g	50 g	60 g		
	Espaquetis, pastas o fideos acompañante	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g		
	Papa Capira, nevada	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Papa Criolla	60 g	70 g	80 g	120 g	130 g		
	Plátano hartón verde, pintón o maduro	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Arracacha	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Yuca	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Name	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Cuchuco de maiz,cebada,trigo,cebada perlada	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g		

Alimentos Aprender / La educación es de todos / Mineducación / Gobernación de Antioquia

LISTA DE INTERCAMBIOS
CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO
PAE 2026

LISTA DE INTERCAMBIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021) | OPERADOR
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA | MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO: INDÍGENA | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA | AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
RAIZAL | ROM | SIN PERTENENCIA ÉTNICA
COMPONENTE: LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO A LA EDAD
ALIMENTO | TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO

	ALIMENTO	Preescolar	Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero	Nivel Primaria: Cuarto y Quinto	Nivel Secundaria	Nivel media y ciclo complementario
VERDURAS	Acelga, Ahuyama, Ají, Ajo, Apio, Arveja verde fresca, Berenjena, Brócoli, Cebolla de huevo o cabezona, Cebolla junca, Cilantro, Espinaca, Habichuela, Lechuga, Pepino, Perejil, Pimentón rojo o verde, Remolacha, Repollo blanco o morado, Tomate chonto, Tomate de Aliño, Zanahoria, Zucchini	Mínimo 50g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 60g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 65g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 70g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 90g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta para jugo: Mango, banano, guayaba, tomate de árbol, lulo, maracuyá, guilupa, zapote, piña, borojó, uchuva	Porcion (70 g neto cuando es en agua y 50 gr cuando es en leche) Tener presente que cada fruta tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.				
AZÚCARES	Azucar blanca o morena	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
	Panela sólida	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
	Panela pulverizada	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maíz,girasol, canola, soya.	7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Mantequilla	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Crema de leche	7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Coco (natural rallado)	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Margarina	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
MISCELÁNEAS	Canela					
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca					
	Jengibre, cúrcuma					
OTROS	Aguacate	30 g	30 g	40 g	40 g	40 g

Nota 1: Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.5 Ciclo de Menús:
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio, a su vez el municipio debe consultar inmediatamente la viabilidad del intercambio con la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia), el cual solo tiene vigencia por el periodo de entrega solicitado.

- No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaneza.

Nota 2: Tener presente que el filete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS | EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL

CICLO JORNADA UNICA

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARIA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A		**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDÍGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1			MENÚ No. 2			MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
	SORBETE DE FRUTA	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20	1 vaso	Fruta de cosecha	80	1 vaso	Leche entera en polvo	20	1 vaso	Fruta de cosecha	80	1 vaso	Leche entera en polvo	20	1 vaso
	Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	Fruta de cosecha	65		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	60		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70	
	Azúcar refinada	10					Azúcar refinada	10					Azúcar refinada	10	
PROTEICO	**CARNE DE RES EN BISTEC**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO EN GUISO CAMPESINO**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CURCUMA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO GUISADA EN SALSA CRIOLLA DE ACHIOTE**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO SUDADA**	**Servido 70**	**Medida Casera**
	Carne de res	60	1/3 Taza	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	60	1/3 Taza	Carne de Cerdo	70	1/3 Taza	Carne de cerdo (magra)	70	1/3 Taza
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Pimentón	12		Achiote (Polvo)	0,2		Tomate chonto	30	
	Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10		Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Cebolla cabezona	10	
	Paprika	0,2		Oregano	0,2		Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	8		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Laurel seco	0,2		Ajo	0,5		Cebolla junca	6		Aceite vegetal	5	
	Cilantro	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,2		Ajo	0,5		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	3				
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5				
				Sal yodada	0,5										
CEREAL	**ARROZ VERDE**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO**	**Servido 80**	**Medida Casera**
	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Espinaca	10		Cebolla cabezona	6		Fideos (Cabello de angel)	20		Zanahoria	11		Cebolla cabezona	10	
	Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5	
	Sal yodada	0,5								Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduro\$ - DERIVADOS DE CEREAL	**SOPA CAMPESINA**	**Servido 250**	**Medida Casera**	**SOPA DE FRÍJOLES**	**Servido 250**	**Medida Casera**		**Servido**	**Medida Casera**	**SOPA DE LENTEJAS**	**Servido 250**	**Medida Casera**	**CREMA DE AHUYAMA Y ZANAHORIA**	**Servido 250**	**Medida Casera**
	Agua	200 ml	1 cucharón sopero	Frijol	35	1 cucharón sopero				Lentejas	35	1 cucharón sopero	Papa capira	35	1 cucharón sopero
	Papa Nevada	60		Plátano hartón verde	70					Agua	150 ml		Ahuyama	15	
	Papa capira	40		Ajo	0,5					Papa capira	40		Zanahoria	20	
	Zanahoria	20		Zanahoria	30					Zanahoria	30		Cebolla cabezona	10	
	Habichuela	20		Tomate chonto	10					Tomate chonto	10		Cilantro	0,5	
	Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10					Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5	
	Tomate chonto	10		Sal yodada	0,3					Ajo	0,5				
	Cilantro	0,5		Aceite vegetal	2					Oregano	0,2				
	Sal yodada	0,5								Sal yodada	0,5				
										Aceite vegetal	2				
	PAPAS A LA FRANCESA	**Servido 30**	**Medida Casera**	**TAJADA DE MADURO**	**Servido 110**	**Medida Casera**	**TORTA DE ZANAHORIA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**AREPA FRITA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CROQUETAS DE YUCA**	**Servido 100**	**Medida Casera**
	Papa capira	50	1/4 de Taza	Platano harton maduro	80	3 - 4 Tajadas	Zanahoria	50	2 - 3 Tortas	Harina de maiz	40	1 - 2 Arepas	Yuca	70	3 - 4 Croquetas
	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5		Queso blanco o campesino	10		Agua	50 ml		Harina de trigo fortificada	10	
	Paprika	0,2					Harina de trigo fortificada	20		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
	Aceite Vegetal	9					Huevo de gallina Tipo A	15		Aceite vegetal	10		Aceite vegetal	8	
							Aceite vegetal	6							
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**
	Zanahoria	30	1/4 de Taza	Cebolla cabezona	17	1/4 de Taza	Repollo blanco	25	1/4 de Taza	Lechuga	20	1/4 de Taza	Tomate chonto	30	1/4 de Taza
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Zanahoria	25		Zanahoria	20		Pepino	30	
	Limón	5		Cilantro	10		Limón	5		Fruta (mango, manzana o piña)	25		Limón	8	
	Sal yodada	0,5		Zanahoria	20		Sal yodada	0,5		Limón	5		Sal yodada	0,5	
				Limón	5					Sal yodada	0,5				
				Sal yodada	0,5										
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA							EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMAS															

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARIA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A		**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDÍGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No. 10		
	SORBETE DE FRUTA	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	80	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	80	1 Vaso
	Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	Fruta de cosecha	60		Fruta de cosecha	60		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	60		Azúcar refinada	10	
	Azúcar refinada	10		Azúcar refinada	10					Azúcar refinada	10				
PROTEICO	**CARNE DE CERDO SUDADA EN SALSA DE ESPINACA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES CON VEGETALES SALTEADOS**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO SOFRITA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES DESMECHADA**	**Servido 70**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO GUISADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**
	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	70	1/3 Taza	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	60	1/3 Taza	carne de Cerdo	70	1/3 Taza
	Crema de leche	10		Agua	10 ml		Tomate chonto	30		Agua	200 ml		Tomate chonto	25	
	Espinaca	12		Zanahoria	15		Cebolla cabezona	10		Pimentón	20		Cebolla cabezona	10	
	Tomate chonto	30		Pimentón	30		Ajo	0,5		Cebolla junca	20		Ajo	0,5	
	Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	20		Aceite vegetal	5		Ajo	0,5		Aceite vegetal	3	
	Ajo	0,5		Ajo	0,5		Sal yodada	0,5		Paprika	0,1		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5					Tomillo	0,1				
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5					Cilantro	0,5				
										Aceite vegetal	5				
										Sal yodada	0,5				
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**PASTAS**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO**	**Servido 80**	**Medida Casera**
	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Pasta tornillo	60	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Ajo	0,5		agua	40 ml	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	11		Cebolla cabezona	6		Oregano	0,1		Cebolla cabezona	6	
	Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Tomate chonto	35		Aceite vegetal	3	
				Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Cebolla Cabezona	10		Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5					Crema de Leche	5				
										Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduro\$ - DERIVADOS DE CEREAL	**SOPA DE PASTAS**	**Servido 250**	**Medida Casera**			**Medida Casera**	**SOPA DE FRÍJOLES**	**Servido 250**	**Medida Casera**		**Servido**	**Medida Casera**	**SOPA DE LENTEJAS**	**Servido 250**	**Medida Casera**
	Agua	200 ml	1 cucharón sopero			1 cucharón sopero	Frijol	35	1 cucharón sopero				Lentejas	35	1 cucharón sopero
	Papa capira	50					Ajo	0,5					Agua	150 ml	
	Pastas para sopa	8					Plátano hartón maduro	70					Papa capira	40	
	Zanahoria	30					Zanahoria	30					Zanahoria	30	
	Tomate chonto	10					Tomate chonto	10					Tomate chonto	10	
	Cebolla cabezona	10					Cebolla cabezona	10					Cebolla cabezona	10	
	Cilantro	0,5					Sal yodada	0,5					Ajo	0,5	
	Sal yodada	0,3											Sal yodada	0,5	
	Ajo	0,5											Oregano	0,2	
													Aceite vegetal	2	
	PURE DE PLATANO	**Servido 95**	**Medida Casera**	**PAPAS CRIOLLAS FRITAS**	**Servido 100**	**Bruto gr/cc**	**MONEDITAS DE PLATANO**	**Servido 100**	**Medida Casera**	**TAJADA DE MADURO**	**Servido 100**	**Medida Casera**	**AREPA FRITA**	**Servido 80**	**Medida Casera**
	Platano harton maduro	100	1/2 Taza	Papa criolla	120	1/2 Taza	Platano harton verde	80	1/3 Taza	Platano harton maduro	100	3 - 4 Tajadas	Harina de trigo fortificada	40	1 - 2 Arepas
	Agua	100 ml		Aceite vegetal	7		Aceite vegetal	10		Aceite vegetal	8		Agua	50 ml	
	Crema de leche	10		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	9	
	Sal yodada	0,5		Paprika	0,1								Sal yodada	0,5	
				Romero	0,2										
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Bruto gr/cc**	**ENSALADA**	**Servido 65**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**ENSALADA**	**Servido 60**	**Medida Casera**
	Cebolla cabezona	20	1/4 de Taza	Pepino	30	1/4 de Taza	Lechuga	30	1/4 de Taza	Zanahoria	30	1/4 de Taza	Zanahoria	30	1/4 de Taza
	Tomate chonto	40		Cilantro	0,5		Tomate chonto	25		Cebolla cabezona	10		Pepino	30	
	Lechuga	25		Zanahoria	30		Cebolla cabezona	20		Tomate chonto	30		Limón	5	
	Limón	5		Limón	5		Limón	5		Limón	5		Sal yodada	0,5	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Cilantro	0,5		Sal yodada	0,5				
							Sal yodada	0,5							
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA							EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMAS															

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A		ROM	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDIGENA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 200cc	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 200cc	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 200cc	Medida Casera
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20		Fruta de cosecha	70		Leche entera en polvo	20		Fruta de cosecha	70		Leche entera en polvo	20	
	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Azúcar refinada	10	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Azúcar refinada	10	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso
	Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10	
	Agua	200 ml					Agua	200 ml					Agua	200 ml	
PROTEICO	CARNE DE CERDO CON SALSA VERDE	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE RES AL AJILLO	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 60	Medida Casera
	Carne de Cerdo	60		Carne de Res	60		Carne de Cerdo	60		Carne de res	60		Carne de Cerdo	70	
	Perejil	3		Cebolla cabezona	6		Tomate chonto	25		Sal yodada	0,5		Tomate chonto	25	
	Cilantro	0,5		Ajo	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua de cocción	80 ml		Cebolla cabezona	10	
	Cebolla cabezona	10		Perejil	0,5		Ajo	0,5		Tomate chonto	35		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	5		Zanahoria	18		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5	1/3 Taza	Sal yodada	0,5	1/3 Taza	Sal yodada	0,5	1/3 Taza	Cebolla Cabezona	8	1/3 Taza	Sal yodada	0,5	1/3 Taza
	Aceite vegetal	3								Ajo	0,5				
										Oregano	0,1				
										Laurel seco	0,1				
										Sal yodada	0,5				
										Aceite vegetal	5				
CEREAL	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
	Arroz	40		Arroz	40		Arroz	40		Arroz	40		Arroz	40	
	Agua	40 ml		Agua	40		Agua	40		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Cebolla cabezona	6	1/3 Taza	Fideos (Cabello de ángel)	15	1/3 Taza	Zanahoria	11	1/3 Taza	Cebolla cabezona	6	1/3 Taza	Pimentón	35	1/3 Taza
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Achiote (Polvo)	0,2	
							Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5	
TUBÉRCULOS - RAICES - Plátano hartón maduroS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE AHUYAMA Y ZANAHORIA	Servido 60	Medida Casera	SOPA DE BLANQUILLO	Servido 250	Medida Casera		Servido	Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS	Servido 250	Medida Casera		Servido	Medida Casera
	Ahuyama	25		Frijol blanquillo	35					Lentejas	30				
	Zanahoria	25		Papa capira	35					Agua	150 ml				
	Cebolla cabezona	8		Zanahoria	17					Papa capira	40				
	Ajo	0,5		Tomate chonto	10					Zanahoria	30				
	Margarina suave de mesa	7	1 cucharón	Cebolla cabezona	10	1 cucharón				Tomate chonto	10	1 cucharón			
	Sal yodada	0,5	sopero	Cilantro	0,5	sopero				Cebolla cabezona	10	sopero			
				Ajo	0,5					Aceite vegetal	5				
				Sal yodada	0,5					Ajo	0,5				
										Oregano	0,2				
										Sal yodada	0,5				
	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 130	Medida Casera	AREPA FRITA	Servido 80	Medida Casera	CROQUETA DE YUCA	Servido 100	Medida Casera	PURÉ PLÁTANO MADURO CON QUESO	Servido 80	Medida Casera	MONEDITAS DE PLATANO	Servido 100	Medida Casera
	Papa capira	150		Harina de maiz	40		Yuca	100		Platano hartón maduro	100		Platano hartón maduro	130	
	Aceite vegetal	10		Agua	50 ml		Harina de trigo fortificada	20	3 - 4	Panela	1		Aceite vegetal	8	
	Sal yodada	0,5	1/2 Taza	Aceite vegetal	9	1 - 2 Arepas	Aceite vegetal	8	Croquetas	Canela	0,1	1/3 Taza			1/2 Taza
	Paprika	0,1		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Margarina suave de mesa	5				
										Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16				
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera
	Pepino	30		Zanahoria	25		Repollo blanco	30		Lechuga	30		Tomate chonto	30	
	Tomate chonto	30		Cebolla cabezona	16		Zanahoria	30		Zanahoria	30		Pepino	30	
	Cilantro	0,5	1/4 Taza	Tomate chonto	25	1/4 Taza	Limón	5	1/4 Taza	Limón	5	1/4 Taza	Limón	5	1/4 Taza
	Limón	5		Limón	5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5										
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA							EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMAS															

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A		ROM	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDIGENA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20		Fruta de cosecha	70		Leche entera en polvo	20		Leche entera en polvo	20		Fruta de Cosecha	80	
	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Azúcar refinada	10	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Fruta de Cosecha	60	1 Vaso	Azúcar refinada	10	1 Vaso
	Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10		Azúcar refinada	10		Agua	200 ml	
	Agua	200 ml					Agua	200 ml		Agua	200 ml				
PROTEICO	CARNE CERDO GUISADA EN SALSA CRIOLLA DE ACHIOTE	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA	Servido 60	Medida Casera	ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO CON SALSA DE ESPINACA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CÚRCUMA	Servido 60	Medida Casera
	Carne de Cerdo	70		Carne de Res	60		Atún en lomitos	30		Carne de Cerdo	70		Carne de Res	60	
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	20		Tomate chonto	20		Crema de Leche	10		Pimentón	12	
	Cebolla junca	10		Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10		Espinaca	12		Tomate chonto	30	
	Ajo	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Tomate chonto	30		Cebolla cabezona	10	
	Aceite vegetal	5	1/3 Taza	Aceite vegetal	5	1/3 Taza	Aceite vegetal	5	1/3 Taza	Cebolla Cabezona	10	1/3 Taza	Ajo	0,5	1/3 Taza
	Achiote (Polvo)	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,2	
	Sal yodada	0,5					Huevo de gallina Tipo A	55		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5	
							Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
CEREAL	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	PASTAS	Servido 120	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera
	Arroz	40		Arroz	40		Pasta tornillo	60		Arroz	20		Arroz	40	
	Agua	40 ml		Zanahoria	11		Ajo	0,5		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Fideos (Cabello de ángel)	15		Cebolla cabezona	6		Oregano	0,2		Pimentón	35		Cebolla cabezona	6	
	Aceite vegetal	3	1/3 Taza	Aceite vegetal	3	1/3 Taza	Tomate chonto	35	1/3 Taza	Aceite vegetal	3	1/3 Taza	Aceite vegetal	3	1/3 Taza
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Achiote (Polvo)	0,3		Sal yodada	0,5	
				Agua	40 ml		Crema de Leche	5		Sal yodada	0,5				
							Sal yodada	0,5							
TUBÉRCULOS - RAICES - Plátano hartón maduroS - DERIVADOS DE CEREAL			Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS	Servido 250	Medida Casera	SOPA DE Papa capira AHUYAMA Y ZANAHORIA	Servido 250	Medida Casera			Medida Casera	SOPA DE FRÍJOLES	Servido 250	Medida Casera
				Lentejas	35		Papa criolla	35					Frijol	35	
				Papa capira	40		Ahuyama	30					Platano hartón maduro	70	
				Zanahoria	30		Zanahoria	30					Ajo	0,5	
				Tomate chonto	10	1 cucharón	Cebolla cabezona	10	1 cucharón				Zanahoria	30	1 cucharón
				Cebolla cabezona	10	sopero	Cilantro	0,5	sopero				Tomate chonto	10	sopero
				Ajo	0,5		Sal yodada	0,5					Cebolla Cabezona	10	
				Oregano	0,2								Sal Yodada	0,3	
				Sal yodada	0,5										
	PATACONES	Servido 100	Medida Casera	CROQUETA DE YUCA	Servido 100	Medida Casera	MONEDITAS DE PLATANO	Servido 110	Medida Casera	AREPA FRITA	Servido 80	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 110	Medida Casera
	Platano hartón maduro	120		Yuca	100		Platano hartón maduro	100		Harina de maiz	60		Papa capira	150	
	Aceite vegetal	8	2 - 3	Harina de trigo fortificada	20	3 - 4	Aceite vegetal	8	1/2 Taza	Agua	60 ml	1 - 2	Aceite vegetal	12	1/2 Taza
	Sal yodada	0,5	Patacones	Aceite vegetal	12	Croquetas	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	10	Arepas	Sal yodada	0,3	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Paprika	0,1	
	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 50	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Zanahoria	35		Repollo blanco	25		Cebolla cabezona	20		Tomate chonto	30		Lechuga	30	
	Pepino	40	1/4 Taza	Zanahoria	35	1/4 Taza	Tomate chonto	35	1/4 Taza	Pepino	30	1/4 Taza	Zanahoria	30	1/4 Taza
	Limón	5		Cilantro	1		Limón	5		Limón	5		Limón	5	
	Sal yodada	0,5		Limon	5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA							EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMAS															

IMPORTANTE: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

Nota 12: Como hábito saludable motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (150 a 200 cc por día)	
NOMBRE NUTRICIONISTAS - DIETISTAS QUE ELABORAN EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	

LISTA DE INTERCAMBIOS
CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO
PAE 2026

LISTA DE INTERCAMBIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**			**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	

LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO A LA EDAD

COMPONENTE	**ALIMENTO**	**TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO**				
		Preescolar	**Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero**	**Nivel Primaria: Cuarto y Quinto**	**Nivel Secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**
LÁCTEOS	Leche en polvo entera	13 g	13 g	13 g	20 g	15 g
	Leche líquida entera	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc	120 cc
	Queso blanco o campesino	10 g	12 g	30 g	35 g	45 g
	Queso tipo mozarela	15 gr			14 g	
	Queso costeño	15 gr	12 g	30 g	10 g	45 g
	Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
	Yogurt	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN ANIMAL	Carne de Res	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Carne de Cerdo	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Hígado	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Pechuga de pollo sin piel. (ver nota)	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Filete de Pescado. (ver nota)	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Atún en aceite (lomitos)	30 g (escurrido)	30 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)
	Sardina	30 g (escurrido)	30 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)
	Huevo de Gallina	55 g	55 g	55 g	55 g	55 g
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN VEGETAL	Lenteja	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g
	Fríjol Variedades: Cargamanto, cabecita negra, caraota, blanquillo	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g
	Garbanzo	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g
	Arveja verde seca o amarilla	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maíz blanco, amarillo	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g
	Arepa de chócolo	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g
	Arepa de yuca	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g
	Arepa de queso	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g
	Arroz fortificado	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g
	Harina de maíz precocida	30 g	35 g	35 g	40 g	40 g
	Pan (bola, mantequilla, con queso)	25 g	25 g	50 g	50 g	60 g
	Espaguetis, pastas o fideos acompañante	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g
	Papa Capira, nevada	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Papa Criolla	60 g	70 g	80 g	120 g	130 g
	Plátano hartón verde, pintón o maduro	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Arracacha	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Yuca	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Name	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Cuchuco de maiz,cebada,trigo,cebada perlada	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g

LISTA DE INTERCAMBIOS
CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO
PAE 2026

LISTA DE INTERCAMBIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**			**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	

LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO A LA EDAD

COMPONENTE	**ALIMENTO**	**TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO**				
		Preescolar	**Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero**	**Nivel Primaria: Cuarto y Quinto**	**Nivel Secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**
VERDURAS	Acelga Ahuyama Ají Ajo Apio Arveja verde fresca Berenjena Brócoli Cebolla de huevo o cabezona Cebolla junca Cilantro Espinaca Habichuela Lechuga Pepino Perejil Pimentón rojo o verde Remolacha Repollo blanco o morado Tomate chonto Tomate de Aliño Zanahoria Zucchini	Mínimo 50g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 60g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 65g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 70g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 90g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta para jugo: Mango, banano, guayaba, tomate de árbol, lulo, maracuyá, guilupa, zapote, piña, borojó, uchuva	Porcion (70 g neto cuando es en agua y 50 gr cuando es en leche) Tener presente que cada fruta tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.				
AZÚCARES	Azucar blanca o morena	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
	Panela solida	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
	Panela pulverizada	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maiz,girasol, canola, soya.	7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Mantequilla	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Crema de leche	7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Coco (natural rallado)	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Margarina	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
MISCELÁNEAS	Canela					
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca					
	Jengibre, cúrcuma					
OTROS	Aguacate	30 g	30 g	40 g	40 g	40 g

Nota 1: Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.5 Ciclo de Menus.
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio, a su vez el municipio debe consultar inmediatamente la viabilidad del intercambio con la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia), el cual solo tiene vigencia por el periodo de entrega solicitado.

- No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaneza.

Nota 2: Tener presente que el filete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	

El Decreto 1860 de 2021, en su Artículo 2.2.1.2.4.2.16. expone:

Artículo 2.2.1.2.4.2.16. Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional. En los Procesos de Contratación, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos **fomentaran** en los pliegos de condiciones o **documento equivalente** que los **contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad** y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.

La participación de los sujetos anteriormente mencionados en la ejecución del contrato se fomentará previo análisis de su oportunidad y conveniencia en los Documentos del Proceso, teniendo en cuenta el objeto contractual y el alcance de las obligaciones.

Esta provisión se establecerá en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, de manera que no se ponga en riesgo su cumplimiento adecuado.

Previo análisis de oportunidad y conveniencia, la Entidad Estatal incorporará esta obligación en la minuta del contrato del pliego de condiciones o documento equivalente, precisando las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de esta a través de las causales de multa que estime pertinentes.

El supervisor o el interventor, según el caso, realizará el seguimiento y verificará que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato pertenezcan a los grupos poblacionales enunciados anteriormente.

Parágrafo 1. Para los efectos previstos en el presente artículo, los sujetos de especial protección constitucional son aquellas personas que debido a su particular condiciona físico, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva. Dentro de esta categoría se encuentran, entre otros, las víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condiciona de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Estas circunstancias se acreditarán en las condiciones que disponga la ley o el reglamento, aplicando en lo pertinente lo definido en el artículo 2.2. 1.2.4.2. 17 del presente Decreto. En ausencia de una condición especial prevista en la normativa vigente, se acreditarán en los términos que defina el pliego de condiciones o documento equivalente.

Parágrafo 2. Para efectos de los Procesos de Contratación regidos por documentos tipo, con sujeción a la potestad prevista en este artículo, la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente regulará el porcentaje de sujetos de especial protección constitucional que el contratista destinará al cumplimiento de las obligaciones, las condiciones para incorporarlos a la ejecución del contrato y las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de la obligación.

CONCLUSION

No se fomentará en la invitación publica, que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, ya que de hacerlo no sería garantizado las condiciones de calidad.

LUZ BERÓNICA CATAÑO ACEVEDO
directora Local de Salud

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Elaboró	NORA ALBA SUAREZ CALDERON -Contratista		17/09/2026
Revisó	LUZ BERÓNICA CATAÑO ACEVEDO - directora Local de Salud		17/09/2026
Aprobó	LUZ BERÓNICA CATAÑO ACEVEDO - directora Local de Salud		17/09/2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firmar.			

Original firmado