FICHA TECNICA

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

El **Suministro** objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), como se indica en lo siguiente:

CODIGO SEGMENTO	CODIGO FAMILIA	CODIGO CLASE	CODIGO PRODUCTO	NOMBRE PRODUCTO
50	13	16	00	Huevos y sustitutos
50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla
50	13	18	00	queso
50	15	15	00	Grasas y aceites vegetales comestibles
50	15	16	00	Grasas y aceites animales comestibles
50	16	15	00	Chocolates, azucares, endulcolorantes productos
50	18	19	00	Pan y galletas y pastelitos dulces
50	19	21	00	Pasabocas y snacks
50	19	26	00	Acompañamientos preparados
50	20	24	00	Jugos o concentrados de cítricos frescos
50	22	10	00	Legumbres
50	22	11	00	Cereales
50	22	12	00	Cereales procesados
50	22	13	00	Harina y productos de molinos
50	30	15	00	Manzanas
50	30	17	00	Bananos
78	12	15	00	Empaque
78	13	18	00	Bodegaje y almacenamiento especializado
80	14	17	00	Distribución

El **contrato** se debe desarrollar ajustada a los requerimientos contractuales y los establecidos por el Municipio; además debe utilizar otros procedimientos y controles que incluyan también aspectos técnicos.

Se anexa minuta de ración preparación en sitio *

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	N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 2	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 3	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 4	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 5	Servido	Medida Casera
	CHOCOLATE CON LECHE	220 ml		AGUA DE PANELA CON LECHE	220 ml		BEBIDA CHOCOLATADA	220 ml		AVENA FRÍA CON LECHE	220 ml		SORBETE DE FRUTA	220ml	
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 hojuelas	10	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	
	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
PROTEICO	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		Proteína 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	
	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
CEREAL	Zanahoria	30	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maíz	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	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Margarina suave de mesa	2	2 tajadas de tomate
	Canela	0,1								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
	Azúcar refinada	5		ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Cebolla cabezona	10	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	5					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Cebolla cabezona	8								Papa capira	70	
				Ajo	0,5								Aceite vegetal	9	1/3 taza
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5								Paprika	0,05	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	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	INDÍGENA / 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
	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	
LÁCTEO	Fruta de temporada	60	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
	Agua	200		Panela	9		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	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
PROTEÍCO	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/5 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteína vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		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		Curcuma	0,1	
	Ajo	0,5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0,5	
	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													
	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	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1/2 taza	papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cúrcuma	0,1		Zanahoria	8		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	Plátano hartón maduro	50	2 tajadas	Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	60	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2		PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,5		Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
CEREAL	Aceite vegetal	10		CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera	papa capira	70		Azúcar refinada	2	1/2 taza			
	Sal yodada	0,5		Frijol	20	1/3 taza	Ajo	0,5		Laurel seco	0,1				
				Agua	50		Sal yodada	0,5		Orégano seco	0,1				
				Ahuyama	20		Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0,1				
				Tomate chonto	20					Pasta tornillo	20				
				Cebolla junca	8					Agua	125 ml				
				Aceite vegetal	2					Sal yodada	0,5				
				Zanahoria	20					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Paprika	0,1					Plátano 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	180	1/2 taza				Fruta grupo N°1	180	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

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

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

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	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	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
	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
	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	90	1/3 taza	CARNE DE RES ESTOFADA	90		HUEVO FRITO	45		CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	60		HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	50	
	Carne de cerdo	60		Carne de res	60		Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo	Carne de res	30		Huevo de gallina Tipo A	55	1/5 taza
	Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5		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	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18	1/3 taza	LENTEJAS GUISADAS	80	Medida Casera	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35		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	1/3 taza	Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18		Orégano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	12		Laurel seco	0,1				
							Ajo	0,5		Aceite vegetal	2				
							Sal yodada	0,2							
CEREAL	AREPA ASADA	40		ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	100		ARROZ BLANCO	80		PASTA CORTA	40		ARROZ ROJO	80	
	Harina de maíz	40	1 arepa	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Pasta corta	20	1/4 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de ángel)	10		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	60	Medida Casera	Sal yodada	0,2	
										Platano harton maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	60	Medida Casera
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	1/4 taza
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	130								FRUTA ENTERA	130				
	Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	150	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

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

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

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	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	220		BEBIDA CHOCOLATADA	220		BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220		AGUA DE PANELA CON LECHE	220	
	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
	Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9	
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	100		HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	90		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	60		CARNE DE CERDO SALTEADA	75		HUEVO CON GUISO	70 ml	
	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/4 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza
	Papa capira	80		Platano harton maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	120		ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA			PATACONES	120		ARROZ CON ZANAHORIA	80		ARROZ BLANCO	110	
	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/3 taza	Platano harton verde	160	2 patacones	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
	Cúrcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	90	
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	55		Frijol	20	
	Agua	100 ml								papa capira	60	1/5 taza	Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Platano harton verde	15	1/3 taza
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	15	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	60	
													Platano harton maduro	80	2 tajadas
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	130					FRUTA ENTERA	130				
				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

CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2026

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 dia)

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 sofreir 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 frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo.

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

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 maiz 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

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 Brocolí 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, maracuya, gulupa, 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
	Canela					
MISCELÁNEAS	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 carne, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaza.

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	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; 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	Servido 220 ml	Medida Casera	MENÚ No. 2	Servido 220 ml	Medida Casera	MENÚ No. 3	Servido 220 ml	Medida Casera	MENÚ No. 4	Servido 220 ml	Medida Casera	MENÚ No. 5	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA			JUGO DE FRUTA			SORBETE DE FRUTA			JUGO DE FRUTA			SORBETE DE FRUTA		
	Leche entera en polvo	20		Fruta de cosecha	80		Leche entera en polvo	20		Fruta de cosecha	80		Leche entera en polvo	20	
	Agua	200 ml	1 vaso	Agua	200 ml	1 vaso	Agua	200 ml	1 vaso	Agua	200 ml	1 vaso	Agua	200 ml	1 vaso
	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 CÚRCUMA	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		Carne de Cerdo	60		Carne de res	60		Carne de Cerdo	70		Carne de cerdo (magra)	70	
	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	1/3 Taza	Oregano	0,2	1/3 Taza	Cebolla cabezona	10	1/3 Taza	Cebolla cabezona	8	1/3 Taza	Ajo	0,5	1/3 Taza
	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		Arroz	40		Arroz	40		Arroz	40		Arroz	40	
	Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Espinaca	10	1/3 Taza	Cebolla cabezona	6	1/3 Taza	Fideos (Cabello de ángel)	20	1/3 Taza	Zanahoria	11	1/3 Taza	Cebolla cabezona	10	1/3 Taza
	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 - RAICES - Platano 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		Frijol	35					Lentejas	35		Papa capira	35	
	Papa Nevada	60		Platano hartón verde	70					Agua	150 ml		Ahuyama	15	
	Papa capira	40		Aji	0,5					Papa capira	40		Zanahoria	20	1 cucharón sopero
	Zanahoria	20		Zanahoria	30					Zanahoria	30		Cebolla cabezona	10	
	Habichuela	20	1 cucharón sopero	Tomate chonto	10	1 cucharón sopero				Tomate chonto	10	1 cucharón sopero	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		Platano hartón maduro	80		Zanahoria	50		Harina de maiz	40		Yuca	70	
	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5		Queso blanco o campesino	10		Agua	50 ml		Harina de trigo fortificada	10	
	Paprika	0,2	1/4 de Taza			3 - 4 Tajadas	Harina de trigo fortificada	20	2 - 3 Tortas	Sal yodada	0,5	1 - 2 Arepas	Sal yodada	0,5	3 - 4 Croquetas
	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		Cebolla cabezona	17		Repollo blanco	25		Lechuga	20		Tomate chonto	30	
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Zanahoria	25		Zanahoria	20		Pepino	30	
	Limón	5	1/4 de Taza	Cilantro	10	1/4 de Taza	Limón	5	1/4 de Taza	Fruta (mango, manzana o piña)	25	1/4 de Taza	Limón	8	1/4 de Taza
	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 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 ETNICA	X		**INDIGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA			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		Leche entera en polvo	20		Fruta de cosecha	80		Leche entera en polvo	20		Fruta de cosecha	80	
	Agua	200 ml	1 Vaso	Agua	200 ml	1 Vaso	Agua	200 ml	1 Vaso	Agua	200 ml	1 Vaso	Agua	200 ml	1 Vaso
	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		Carne de res	70		Carne de Cerdo	60		Carne de res	60		carne de Cerdo	70	
	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	1/3 Taza	Cebolla cabezona	20	1/3 Taza	Aceite vegetal	5	1/3 Taza	Ajo	0,5	1/3 Taza	Aceite vegetal	3	1/3 Taza
	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		Arroz	40		Arroz	40		Pasta tornillo	80		Arroz	40	
	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	1/3 Taza	Cebolla cabezona	6	1/3 Taza	Aceite vegetal	3	1/3 Taza	Tomate chonto	35	1/3 Taza	Aceite vegetal	3	1/3 Taza
				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 - RAICES - Plátano hartón maduro5 - 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					Frijol	35					Lentejas	35	
	Papa capira	50					Ajo	0,5					Agua	150 ml	
	Pastas para sopa	8					Platano hartón maduro	70					Papa capira	40	
	Zanahoria	30					Zanahoria	30					Zanahoria	30	
	Tomate chonto	10	1 cucharón sopero				Tomate chonto	10	1 cucharón sopero				Tomate chonto	10	1 cucharón sopero
	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 hartón maduro	100		Papa criolla	120		Platano hartón verde	80		Platano hartón maduro	100		Harina de trigo fortificada	40	
	Agua	100 ml		Aceite vegetal	7		Aceite vegetal	10		Aceite vegetal	8	3 - 4 Tajadas	Agua	50 ml	1 - 2 Arepas
	Crema de leche	10	1/2 Taza	Sal yodada	0,5	1/2 Taza	Sal yodada	0,5	1/3 Taza				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		Pepino	30		Lechuga	30		Zanahoria	30		Zanahoria	30	
	Tomate chonto	40		Cilantro	0,5		Tomate chonto	25		Cebolla cabezona	10		Pepino	30	
	Lechuga	25	1/4 de Taza	Zanahoria	30	1/4 de Taza	Cebolla cabezona	20	1/4 de Taza	Tomate chonto	30	1/4 de Taza	Limón	5	1/4 de Taza
	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 ETNICA	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		Aceite vegetal	5		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	Aceite vegetal	3	1/3 Taza	Zanahoria	11	1/3 Taza	Cebolla cabezona	6	1/3 Taza	Pimentón	35	1/3 Taza
	Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Achiote (Polvo)	0,2	
							Sal yodada						Sal yodada	0,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Platano hartón maduro5 - 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 sopero	Cebolla cabezona	10	1 cucharón sopero				Tomate chonto	10	1 cucharón sopero			
	Sal yodada	0,5		Cilantro	0,5					Cebolla cabezona	10				
				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 maíz	40		Yuca	100		Platano hartón maduro	100		Platano hartón maduro	130	
	Aceite vegetal	10		Agua	50 ml		Harina de trigo fortificada	20	3 - 4 Croquetas	Panela	1		Aceite vegetal	8	
	Sal yodada	0,5	1/2 Taza	Aceite vegetal	9	1 - 2 Arepas	Aceite vegetal	8		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 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
GRUPO ÉTNICO — SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X
GRUPO ÉTNICO — ROM	
GRUPO ÉTNICO — INDÍGENA	
COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
LÁCTEO FRUTA	**SORBETE DE FRUTA**	**220 ml**	**Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**220 ml**	**Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**220 ml**	**Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**220 ml**	**Casera**	**JUGO DE FRUTA**	**220 ml**	**Casera**
	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de Cosecha	80	1 Vaso
	Fruta de cosecha	70		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70		Fruta de Cosecha	60		Azúcar refinada	10	
	Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10		Azúcar refinada	10		Agua	200 ml	
	Agua	200 ml					Agua	200 ml		Agua	200 ml				

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
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	1/3 Taza	Carne de Res	60	1/3 Taza	Atún en lomitos	30	1/3 Taza	Carne de Cerdo	70	1/3 Taza	Carne de Res	60	1/3 Taza
	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		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Cebolla Cabezona	10		Ajo	0,5	
	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	

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
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	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Pasta tornillo	60	1/3 Taza	Arroz	20	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	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		Aceite vegetal	3		Tomate chonto	35		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3	
	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							

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
TUBÉRCULOS - RAÍCES - 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	1 cucharón sopero	Papa criolla	35	1 cucharón sopero				Frijol	35	1 cucharón sopero
				Papa capira	40		Ahuyama	30					Plátano hartón maduro	70	
				Zanahoria	30		Zanahoria	30					Ajo	0,5	
				Tomate chonto	10		Cebolla cabezona	10					Zanahoria	30	
				Cebolla cabezona	10		Cilantro	0,5					Tomate chonto	10	
				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**
	Plátano hartón maduro	120	2 - 3 Patacones	Yuca	100	3 - 4 Croquetas	Plátano hartón maduro	100	1/2 Taza	Harina de maíz	60	1 - 2 Arepas	Papa capira	150	1/2 Taza
	Aceite vegetal	8		Harina de trigo fortificada	20		Aceite vegetal	8		Agua	60 ml		Aceite vegetal	12	
	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	12		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	10		Sal yodada	0,3	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Paprika	0,1	

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**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**
	Zanahoria	35	1/4 Taza	Repollo blanco	25	1/4 Taza	Cebolla cabezona	20	1/4 Taza	Tomate chonto	30	1/4 Taza	Lechuga	30	1/4 Taza
	Pepino	40		Zanahoria	35		Tomate chonto	35		Pepino	30		Zanahoria	30	
	Limón	5		Cilantro	1		Limón	5		Limón	5		Limón	5	
	Sal yodada	0,5		Limón	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	

Alimentos para 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 maiz 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		
	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		

Alimentos para 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

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 chonlo, Tomate de Aliño, Zanahoria, Zucchini	Minimo 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.	Minimo 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.	Minimo 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.	Minimo 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.	Minimo 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, gulupa, 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: 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	

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025

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

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSION SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: NA	ROM: NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	INDIGENA: NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA: NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No.10	gr/cc
LÁCTEO	**ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO** Yogurt Queso blanco rallado Cereal de maiz en hojuelas **NO** azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	200 50 30	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	15 9	**BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE** Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada	15 5 9	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	**BEBIDA CHOCOLATADA** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90 90	**HUEVO REVUELTO CON HOGAO** Huevo de gallina Tipo A Tomate de aliño Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada	55 20 5 1 0,3	**CARNE DE RES GUISADA** Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 5 0,3 2 0,3	**HUEVO COCIDO** Huevo de gallina Tipo A	55	**CARNE DE CERDO SALTEADA** Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,3 2 0,3
CEREAL	**Notas Importantes:** **El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.** No está permida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		**CALENTAITO PAE** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Fríjol Ahuyama Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Sal yodada Platano hartón maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 15 20 6 15 0,5 50 5	**ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA** Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada Papa Margarina suave Sal yodada	40 5 1 0,3 70 5 0,3	**PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO** Pasta tornillo Sal yodada Proteina vegetal de soya Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Aceite vegetal Sal yodada Croqueta de platano maduro Platano hartón maduro Proteina vegetal de soya Harina de trigo fortificada Panela Aceite vegetal Sal yodada	20 0,3 5 20 6 20 0,3 2 0,3 70 3 10 2 5 0,3	**PAPAS A LA FRANCESA** Papa capira Aceite vegetal Sal yodada	150 10 0,5
FRUTA									**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	150
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 MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025

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

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSION SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: NA	ROM: NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	INDIGENA: NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA: NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		

SEMANA No. 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
LÁCTEO	**ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS** Leche entera en polvo Panela	15 9	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	15 9	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTEÍCO	Queso blanco o campesino Proteína vegetal de soya Crema de leche Canela en polvo	40 5 5 0,01	**CARNE DE CERDO EN BISTEC** Carne de cerdo (Magra) Papa capira Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 60 20 5 20 0,3 0,5 4 0,5	**GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSA CON PROTEINA VEGETAL** Carne de res (magra) Proteina vegetal de soya Cebolla cabezona Tomate de aliño Zanahoria Ajo Orégano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	30 10 5 20 10 0,3 0,3 0,6 4 0,5	**LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO** Lentejas Carne de cerdo (Magra) Papa capira Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Sal yodada	20 30 20 14 20 6 0,3 1 0,3	**HUEVO REVUELTO** Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	55 3 20 5 0,3
CEREAL	Arroz Galletas tipo soda (2 Unid)	20 16	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	**ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO** Pasta tipo espagueti Sal yodada Platano hartón maduro Aceite vegetal ***Nota:*** *No mezclar las pastas con el goulash con mucha anticipación.*	25 0,3 70 7	**ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO** Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Torta de avena con banano Banano Avena en hojuelas Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0,3 20 10 6 5 0,3	**ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3 70 5 0,3
FRUTA	**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	150					**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	150		
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 · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	**CICLO DE MENÚS** **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025**

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

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSION SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**: N/A	**ROM**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	**INDIGENA**	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	 15 9 60	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	 15 9
PROTEÍCO	**HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO** Huevo de gallina Tipo A Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	 55 50 4 0,5	**CARNE DE CERDO GUISADA** Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 60 20 8 0,3 2 0,3	**CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO** Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	 60 20 8 0,3 1 0,3 15	**CARNE DE CERDO SALTEADA** Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 60 4 0,3 2 0,3	**HUEVO FRITO** Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	 55 2 0,3
CEREAL	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	 40 14 1 0,3	**ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Margarina suave de mesa Sal Yodada	 40 1 0,3 70 6 0,3	**PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS** Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Unid)	 140 6 0,3 16	**ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA** Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Margarina suave de mesa Sal yodada	 40 5 1 0,3 60 6 0,3	**FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Frijol Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal	 40 1 0,3 20 14 20 8 0,3 50 5
FRUTA	**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	160					**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.	160		
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

a. *PAE jornada única – ración preparada en sitio*

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	**CICLO DE MENÚS** **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2025** **ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA**

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - 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 CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**: N/A	**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	**INDÍGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
LÁCTEO FRUTA	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	 20 50 10	**JUGO DE FRUTA** Fruta de cosecha Azúcar refinada	 70 10	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	 20 50 10	**JUGO DE FRUTA** Fruta de cosecha Azúcar refinada	 50 10	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	 20 70 10
PROTEICO	**CARNE DE RES EN BISTEC** Carne de res (magra) Papa Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 60 30 20 8 0,3 5 0,5	**CARNE DE CERDO GUISADA Y HUEVO COCIDO** Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Huevo de gallina (Cocido) Sal yodada	 60 20 8 0,3 5 0,5 55 0,2	**CARNE DE RES DESMECHADA** Carne de res (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5	**CARNE DE CERDO GUISADA** Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 2 0,5	**CARNE DE CERDO SUDADA** Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5
CEREAL	**ARROZ VERDE** Arroz Espinaca Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 6 1 3 0,5	**ARROZ BLANCO** Arroz Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 1 3 0,5	**ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL** Arroz Fideo (Cabello de ángel) Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 10 1 3 0,5	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Zanahoria Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 6 1 3 0,5	**ARROZ BLANCO** Arroz Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 1 3 0,5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**SOPA CAMPESINA** Papa Papa criolla Zanahoria Habichuela Cebolla cabezona Tomate de aliño Cilantro Sal yodada	 50 30 15 15 8 8 1 0,3	**SOPA DE FRÍJOLES** Frijol Plátano hartón verde Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	 30 60 20 8 8 0,3			**SOPA DE LENTEJAS** Lentejas Papa nevada Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Sal yodada	 30 35 20 8 8 0,3 0,3	**CREMA DE AHUYAMA Y ZANAHORIA** Papa criolla Ahuyama Zanahoria Cebolla cabezona Cilantro Sal yodada	 30 25 25 8 1 0,3
	TORTA DE ZANAHORIA Zahahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal	 30 10 10 13 6	**TAJADA DE MADURO** Plátano hartón maduro Aceite vegetal	 110 8	**YUCA CON HOGAO** Yuca Tomate de aliño Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 110 20 8 8 0,5	**AREPA FRITA** Harina de maiz Aceite vegetal Sal yodada	 40 9 0,5	**BASTONCITOS DE YUCA** Yuca Aceite vegetal Sal yodada	 100 8 0,5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA** Zanahoria Tomate de aliño Limón Sal yodada	50 25 25 10 0,5	**ENSALADA** Cebolla cabezona Tomate de aliño Aguacate Limón Sal yodada	50 15 35 30 10 0,5	**ENSALADA** Repollo blanco Zanahoria Limón Sal yodada	 20 30 10 0,5	**ENSALADA** Lechuga Zanahoria Fruta (mango, manzana o piña) Limón Sal yodada	50 25 25 20 10 0,5	**ENSALADA** Tomate chonto Pepino Limón Sal yodada	50 25 25 10 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 2025
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - 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 CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X; ROM: ; INDÍGENA: NA; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA:		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No. 10	gr/cc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	20	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70
	Fruta de cosecha	50	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10		
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA		CARNE DE RES EN BISTEC		CARNE DE CERDO SOFRITA		CARNE DE CERDO GUISADA		ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO	
	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de res (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Atún en lomitos	30
	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5
	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	4
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
									Huevo de gallina (cocido)	55
									Sal yodada	0,2
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI	
	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Pasta tipo espagueti	60
	Cebolla cabezona	1	Espinaca	6	Cebolla cabezona	1	Zanahoria	6	Tomate de aliño	20
	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	5
	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Crema de leche	5
			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PASTAS				SOPA DE FRÍJOLES				SOPA DE LENTEJAS	
	Papa	40			Fríjol	30			Lentejas	30
	Pastas para sopa	5			Plátano hartón verde	60			Papa nevada	30
	Zanahoria	20			Zanahoria	20			Zanahoria	15
	Tomate de aliño	5			Tomate de aliño	5			Tomate de aliño	5
	Cebolla cabezona	5			Cebolla cabezona	5			Cebolla cabezona	5
	Cilantro	1			Sal yodada	0,3			Ajo	0,3
	Sal yodada	0,3							Sal yodada	0,3
	AREPA FRITA		PAPAS CRIOLLAS FRITAS		BASTONCITOS DE YUCA		MONEDITAS DE PLÁTANO		TAJADA DE MADURO	
	Harina de maíz	40	Papa criolla	120	Yuca	100	Plátano hartón verde	110	Plátano hartón maduro	110
	Aceite vegetal	9	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5				
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA	
	Cebolla cabezona	15	Lechuga	25	Repollo blanco	20	Zanahoria	25	Tomate chonto	25
	Tomate de aliño	35	Zanahoria	25	Zanahoria	30	Tomate de aliño	25	Pepino	25
	Aguacate	30	Limón	10	Limón	10	Limón	10	Limón	10
	Limón	10	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 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 2025
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - 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 CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X; ROM: ; INDÍGENA: NA; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA:		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENU No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	50	Leche entera en polvo	20
	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50
	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA		CARNE DE CERDO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		CARNE DE RES SOFRITA Y HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO GUISADA	
	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de res (magra)	70	Carne de res (magra)	50	Carne de cerdo (magra)	70
	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5
	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
							Huevo de gallina Tipo A (Cocido)	55		
							Sal yodada	0,2		
CEREAL	ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO		ARROZ ROJO	
	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
	Espinaca	6	Cebolla cabezona	1	Zanahoria	6	Cebolla cabezona	1	Pimentón	6
	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Aceite vegetal	3
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
	Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE AHUYAMA Y ZANAHORIA		SOPA DE BLANQUILLO				SOPA DE LENTEJAS			
			Fríjol blanquillo	30			Lentejas	30		
	Ahuyama	25	Papa	30			Papa	30		
	Zanahoria	25	Zanahoria	15			Zanahoria	15		
			Tomate de aliño	5			Tomate de aliño	5		
	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5			Cebolla cabezona	5		
	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3			Ajo	0,3		
	Aceite vegetal	2								
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
	PAPA A LA FRANCESA		AREPA FRITA		BASTONCITOS DE YUCA		PURE PLATANO MADURO CON QUESO		TAJADA DE MADURO	
	Papa	130	Harina de maíz	40	Yuca	110	Plátano hartón maduro	50	Plátano hartón maduro	110
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	10	Aceite vegetal	5	Panela	2	Aceite vegetal	5
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Canela	0,1		
							Mantequilla	3		
							Queso tipo mozzarella (1 Unidad)	14		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA	
	Zanahoria	25	Repollo blanco	25	Cebolla cabezona	15	Lechuga	25	Tomate chonto	25
	Tomate de aliño	25	Zanahoria	25	Tomate de aliño	30	Zanahoria	25	Pepino	25
	Limón	10	Aguacate	30	Limón	10	Limón	10	Limón	10
	Sal yodada	0,5	Limón	10	Sal yodada	0,5	Sal yodada	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 2025
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - 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 CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO FRUTA	**SORBETE DE FRUTA**		**JUGO DE FRUTA**		**SORBETE DE FRUTA**		**SORBETE DE FRUTA**		**JUGO DE FRUTA**	
	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70
	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	70	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10		
PROTEICO	**CARNE DE CERDO SUDADA**		**CARNE DE RES GUISADA**		**ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO**		**CARNE DE CERDO GUISADA**		**CARNE DE CERDO SUDADA**	
	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de res (magra)	70	Atún en tomitos	30	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70
	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5
	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	4	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
					Huevo de gallina	55				
					Sal yodada	0,2				
CEREAL	**ARROZ BLANCO**		**ARROZ CON ZANAHORIA**		**ESPAGUETIS**		**ARROZ ROJO**		**ARROZ BLANCO**	
	Arroz	60	Arroz	60	Pasta tipo espagueti	60	Arroz	60	Arroz	60
	Cebolla cabezona	1	Zanahoria	6	Tomate de aliño	20	Pimentón	6	Cebolla cabezona	1
	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	5	Aceite vegetal	3	Aceite vegetal	3
	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Crema de leche	5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL			**SOPA DE LENTEJAS**		**SOPA DE PAPA CRIOLLA, AHUYAMA Y ZANAHORIA**				**SOPA DE FRÍJOLES**	
			Lentejas	30	Papa criolla	30			Fríjol	30
			Papa nevada	30	Ahuyama	25			Platano hartón verde	30
			Zanahoria	15	Zanahoria	25			Zanahoria	15
			Tomate de aliño	5	Cebolla cabezona	5			Tomate de aliño	5
			Cebolla cabezona	5	Cilantro	1			Cebolla cabezona	5
			Ajo	0,3	Sal yodada	0,3			Aceite vegetal	2
			Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3
	PATACÓN		**PAPA A LA FRANCESA**		**MONEDITAS DE PLÁTANO**		**AREPA FRITA**		**PAPA A LA FRANCESA**	
	Plátano hartón verde	110	Papa	110	Plátano hartón verde	110	Harina de maíz	50	Papa	110
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	10	Aceite vegetal	5
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA COCIDA**		**ENSALADA**		**ENSALADA**		**ENSALADA**		**ENSALADA**	
	Zanahoria	30	Repollo blanco	25	Cebolla cabezona	15	Tomate chonto	25	Lechuga	25
	Habichuela	20	Zanahoria	25	Tomate de aliño	30	Pepino	25	Zanahoria	25
	Limón	10	Aguacate	30	Limón	10	Limón	10	Limón	10
	Sal yodada	0,5	Limón	10	Sal yodada	0,5	Sal yodada	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