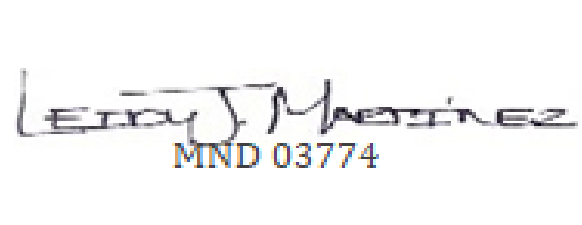
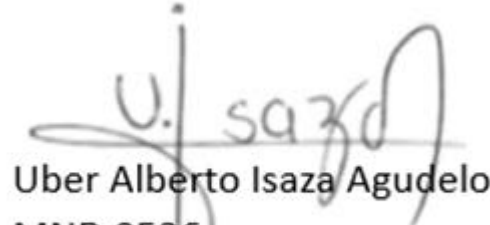
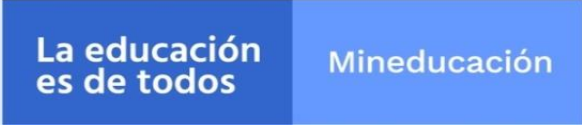
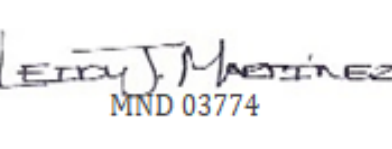
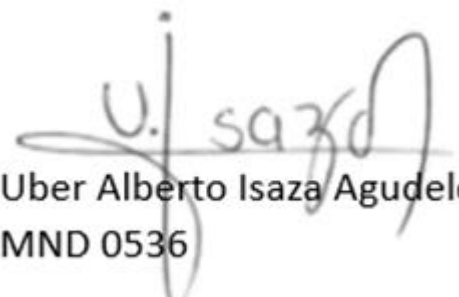


  La educación es de todos  Mineducación  GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA					CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024														
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO																			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA																			
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ																		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN													
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A			ROM		NA											
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X			INDÍGENA		NA											
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			NA															
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																		
SEMANA N°1																			
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5										
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc										
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA										
	Leche entera en polvo		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo										
	Cocoa en polvo sin azúcar		Panela		Cocoa en polvo sin azúcar		Panela		Azúcar refinada										
	Panela				Panela				Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)										
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA		HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL										
	Queso blanco o campesino		Carne de cerdo (Magra)		Huevo de gallina Tipo A		Carne de res (Magra)		Lentejas										
			Tomate de aliño		Margarina suave de mesa		Tomate de aliño		Proteína vegetal de soya										
			Cebolla cabezona		Sal yodada		Cebolla cabezona		Harina de trigo fortificada										
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO		BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA		ARROZ Y PAN BOLA		AREPA Y GALLETAS		PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA										
	Pan tajado (2 Unid)		Yuca		Arroz		Harina de maíz		Pan hamburguesa										
	Margarina suave de mesa		Aceite vegetal		Aceite vegetal		Margarina suave de mesa												
	Torta de zanahoria y queso		Sal yodada		Sal yodada		Sal yodada												
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA														
	Fruta grupo N°1				Fruta grupo N°2														
	La porción servida debe ser de 130g				La porción servida debe ser de 130g														
	Opciones: Guayaba común en cascós, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascós.				Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.														
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS										EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA	 MND 02494  MND 03774																		
Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú																			

  La educación es de todos  Mineducación  GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA					CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024					
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO										
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA										
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A			ROM		NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X			INDÍGENA		NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			NA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE									
SEMANA No. 2										
COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No.10	
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Queso blanco rallado	50	Panela	9	Avena molida	8	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3
PROTEÍCO	Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales		HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Fruta N°1	90	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
	Banano, murrapo, mango, uchuva		Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	4
CEREAL	Fruta N°2		CALENTAITO PAE		ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA		PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA	
	Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Aceite vegetal	1	Ajo	0,3			Ajo	0,3
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2			Aceite vegetal	2
FRUTA	Notas Importantes:		Arroz		Arroz		Pasta tornillo		Papa capira	
	El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.		Aceite vegetal		Espinaca		Sal yodada		Aceite vegetal	
	No está permida la bebida de yogurt.		Sal yodada		Aceite vegetal		Proteína vegetal de soya		Sal yodada	
FRUTA	Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.		Frijol		Sal yodada		Tomate de aliño			
	No agregar el cereal al yogurt con anterioridad.		Ahuyama		Papa		Cebolla cabezona			
	Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		Tomate de aliño		Margarina suave		Zanahoria			
FRUTA			Cebolla cabezona		Sal yodada		Ajo			
			Zanahoria		Sal yodada		Aceite vegetal			
			Sal yodada		Sal yodada		Sal yodada			
FRUTA			Plátano hartón maduro		Sal yodada		Croqueta de plátano maduro			
			Aceite vegetal		Sal yodada		Plátano hartón maduro			
							Proteína vegetal de soya			
FRUTA							Harina de trigo fortificada			
							Panela			
							Aceite vegetal			
FRUTA							Sal yodada			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS										
EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA										
FIRMA	 MIND 02494  MIND 00392  MIND 03774  MIND 0536									
Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú										

						CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024					
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO											
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA											
CONVENIO		SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ									
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA			MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		N/A				ROM		NA	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X				INDÍGENA		NA	
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE									
SEMANA No. 3											
COMPONENTES		MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO		ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
		Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora. lulo)	15 9 60	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTEÍCO		Queso blanco o campesino Proteína vegetal de soya		CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSA CON PROTEINA VEGETAL		LENTEJAS GUIADAS CON CARNE DE CERDO		HUEVO REVUELTO	
		Crema de leche Canela en polvo	40 5 5 0,01	Carne de cerdo (Magra) Papa capira Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 60 20 8 20 0,3 0,5 4 0,5	Carne de res (magra) Proteína vegetal de soya Cebolla cabezona Tomate de aliño Zanahoria Ajo Orégano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	30 10 8 20 10 0,3 0,3 0,6 4 0,5	Lentejas Carne de cerdo (Magra) Papa capira Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Sal yodada	20 30 20 14 20 8 0,3 1 0,3	Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	55 3 20 8 0,3
CEREAL		Arroz		ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
		Galletas tipo soda (2 Unid)	20 16	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	Pasta tipo espagueti Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal Nota: No mezclar las pastas con el goulash con mucha anticipación.	25 0,3 70 7	Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada <u>Torta de avena con banano</u> Banano Avena en hojuelas Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0,3 20 10 8 5 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3 70 5 0,3
FRUTA		FRUTA ENTERA						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.	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascós, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascós.	180		
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 Aprender La educación es de todos Mineducación GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA						CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024					
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO											
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA											
CONVENIO		SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ									
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA				MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		N/A				ROM		NA	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X				INDÍGENA		NA	
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE									
SEMANA N°4											
COMPONENTES		MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO		CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo	
		Cocoa en polvo sin azúcar		Azúcar refinada		Cocoa en polvo sin azúcar		Cocoa en polvo sin azúcar		Panela	
		Panela		(Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).		Panela		Panela		Panela	
PROTEÍCO		HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
		Huevo de gallina Tipo A		Carne de cerdo (Magra)		Carne de res (Magra)		Carne de cerdo (Magra)		Huevo de gallina Tipo A	
		Plátano hartón maduro		Tomate de aliño		Tomate de aliño		Cebolla cabezona		Aceite vegetal	
		Aceite vegetal		Cebolla cabezona		Cebolla cabezona		Ajo		Sal yodada	
CEREAL		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA		FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO	
		Arroz		Arroz		Guineo		Arroz		Arroz	
		Zanahoria		Aceite vegetal		Aceite vegetal		Pimentón		Aceite vegetal	
		Aceite vegetal		Sal vodada		Sal vodada		Aceite vegetal		Sal vodada	
FRUTA		FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
		Fruta grupo N°1						Fruta grupo N°3			
		La porción servida debe ser de 130g						La porción servida debe ser de 130g			
		Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.						Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA		MND 02494 MND 00392 MND 03774 MND 0536									
Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú											

		 		 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2024			
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO									
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA									
CONVENIO		SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ							
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		N/A		ROM		NA	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDÍGENA		NA	
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA					
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 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, guanabana, 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 cascotes, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascotes.									
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. Pueden utilizarse aquellos aportados por 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				   					

Uber Alberto Isaza Agudelo
MND 0536