

   			ANEXO. LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2024				
LISTA DE INTERCAMBIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA							
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 / PALENOQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
	RAIZAL	ROM					
LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO							
COMPONENTE	ALIMENTO	Preescolar	Nivel primaria: primero, segundo y tercero	Nivel primaria: cuarto y quinto	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario	
LÁCTEOS Nota: En caso de determinar mejora, contemplar alimentos con probióticos y prebióticos. Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT (larga vida).	Leche líquida entera	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	
	Leche líquida entera saborizada.						
	Queso mozzarella en empaque individual						
	Avena						
	Yogurt						
CEREAL ACOMPAÑANTE	Yogurt griego (Fresa, mora, mora-arándanos, frutos rojos, melocotón, maracuyá, piña, piña-coco)						
	Kumis						
	Almojabana						
	Brownie						
	Cereal de maíz en aros fortificado						
	Cereal de maíz o arroz con sabor a chocolate						
	Croissant de queso (cangrejos)						
	Dona rellena de arequipe						
	Galleta Dulce (tipo cuca endulzado con panela)						
	Galleta multicereal						
	Granola						
	Hojuelas de maíz sin azúcar adicionada						
	Mogolla						
	Muffin de queso						
	Palitos o palitroques						
	Palo de queso						
	Pan de leche						
	Pan de maíz						
	Pan integral						
	Pan leche						
	Pan Mantequilla						
	Pan relleno con queso						
	Pandebono						
	Pandeyuca						
	Pandeyuca						
	Pastel de Queso						
	Ponqué (puede contener chips de chocolate)						
	Ponqué de zanahoria						
Roscon de Arequipe							
Roscon de bocadillo							
Torta de queso							
Torta dulce (vainilla, veteado de chocolate, limón, chocolate)							
FRUTA ENTERA Nota: Tener en cuenta temporada de cosecha.	Fruta grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja, Granadilla	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto)	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	
	Fruta grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja						
	Fruta grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba Pera						
POSTRE AZÚCARES Y DULCES, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS Nota: Tener presente empaque individual con respectivo rótulo de acuerdo a normatividad.	Panelita (leche y/o coco)	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr	
	Bocadillo de guayaba						
	Rollito de bocadillo con arequipe						
	Rollito de leche						
	Masmelos						
	Arequipe en sobre						
	Chocolatina						
	Galleta cubierta de chocolate						
	Gelatina de pata						
	Maní de sal						
	Maní de sal con uvas pasas						
	Maní (cubierto de chocolate o confitado)						
	Mezcla de frutos secos						
	Blanqueado						
	Dulce de queso urraño						
Leche condensada							
Barra de granola							

Nota: 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.
- No se permite el uso de productos como: bebida de yogurt.
- El municipio debe solicitar por escrito con suficiente anticipación, la validación técnica del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial Certificada e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa y/o municipio.

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