

PROPUESTA DE MINUTA PATRÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM

Aporte Nutricional. El complemento alimentario am/pm presentado, cumple con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- de la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para la población titular de derecho, tal como se establece en la Resolución 335 de 2021, así:

Recomendaciones ingesta de energía y nutrientes para los grupos poblacionales

	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Prescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria I (primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria II (Cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Nivel media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Calculado con base en las RIEN y teniendo en cuenta la siguiente distribución del Valor Calórico Total – VCT o rango aceptable de distribución de macronutrientes en la minuta patrón, así:

- Proteínas: 14 %
- Grasa: 30 %
- Carbohidratos: 56 %

El complemento alimentario tipo am/pm debe aportar mínimo el **20%** de las RIEN, según grupo escolar. Por lo tanto, las recomendaciones de Calorías y nutrientes teniendo en cuenta que el VCT para el complemento alimentario am/pm son:

Recomendaciones de Calorías y nutrientes - VCT 20% Complemento alimentario am/pm

	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Prescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria I (primero, segundo y tercero)	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	340
Primaria II (Cuarto y quinto)	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Nivel media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300

Minutas patrón. La minuta patrón propuesta para la RPS tipo am/pm por grupo escolar es la siguiente:

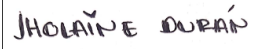
MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM GRUPO ESCOLAR PREESCOLAR					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO¹	CARNES				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	37 g	37 g	15 g - 37 g
	Carnes Blancas: Pechuga		40 g	37 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	25 g	25 g	25 g
	Galletas, tostadas		15 g	15 g	15 g
	Papa, Yuca		65 g	60 g	14 g - 60 g
	Plátano		83 g	60 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA	FRUTA				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80 g	80 g
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	15 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 2					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	341	14	12	43	151	2	136
Recomendaciones diarias preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Adecuación total	26%	30%	29%	23%	22%	38%	12%
Observaciones							
<p>NOTAS:</p> <p>1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o perril). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.</p> <p>2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazónadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.</p> <p>Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.</p> <p>Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.</p> <p>Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.</p>							
NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA		JHOLAINE ALEXANDRA DURAN NIÑO		NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 1094282781	FIRMA	JHOLAINE DURAN

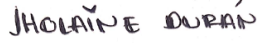
MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM GRUPO ESCOLAR PRIMARIA I					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO¹	CARNES				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	49 g	49 g	20 g - 49 g
	Carnes Blancas: Pechuga		53 g	49 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	25 g	25 g	25 g
	Galletas, tostadas		15 g	15 g	15 g
	Papa, Yuca		65 g	60 g	14 g - 60 g
	Plátano		83 g	60 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA	FRUTA				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110 g	110 g
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	20 cc (total semana)		
Margarina					
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 2					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	370	16	14	44	154	2	146
Recomendaciones diarias primaria I	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	23%	28%	26%	19%	19%	37%	12%
Observaciones							
<p>NOTAS:</p> <p>1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o perril). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.</p> <p>2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazónadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.</p> <p>Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.</p> <p>Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.</p> <p>Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.</p>							
NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINE ALEXANDRA DURAN NIÑO		NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 1094282781	FIRMA	JHOLAINE DURAN	

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM GRUPO ESCOLAR PRIMARIA II					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO¹	CARNES				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	60 g	60 g	35 g - 60 g
	Carnes Blancas: Pechuga		65 g	60 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	45 g	45 g	45 g
	Galletas, tostadas		21 g	21 g	21 g
	Papa, Yuca		85 g	80 g	21 g - 80 g
	Plátano		111 g	80 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		80 g	80 g	
	FRUTA				
FRUTA	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110 g	110 g
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	25 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 2					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	437	18	16	53	161	3	180
Recomendaciones diarias primaria II	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	22%	26%	25%	19%	15%	33%	12%
Observaciones							
<p>NOTAS:</p> <p>1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o perrito). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.</p> <p>2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.</p> <p>Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.</p> <p>Derivados de cereal: Con respecto al pan, mofolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.</p> <p>Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.</p>							
NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINE ALEXANDRA DURAN NIÑO		NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 1094282781	FIRMA		

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM GRUPO ESCOLAR SECUNDARIA					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		15 g	15 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO¹	CARNES				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	70 g	70 g	40 g - 70 g
	Carnes Blancas: Pechuga		75 g	70 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	65 g	65 g	65 g
	Galletas, tostadas		28 g	28 g	28 g
	Papa, Yuca		85 g	80 g	28 g - 80 g
	Plátano		111 g	80 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		80 g	80 g	
	FRUTA	FRUTA			
Fruta entera		2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	130 g	130 g
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	9 g	9 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	35 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 2					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	516	21	20	62	178	3	223
Recomendaciones diarias secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	24%	24%	18%	16%	35%	15%
Observaciones							
<p>NOTAS:</p> <p>1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o perril). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.</p> <p>2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazónadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.</p> <p>Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.</p> <p>Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.</p> <p>Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.</p>							
NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINE ALEXANDRA DURAN NIÑO		NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 1094282781	FIRMA		

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM GRUPO ESCOLAR MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		15 g	15 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO¹	CARNES				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	80 g	80 g	45 g - 80 g
	Carnes Blancas: Pechuga		86 g	80 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	65 g	65 g	65 g
	Galletas, tostadas		28 g	28 g	28 g
	Papa, Yuca		105 g	100 g	28 g - 120 g
	Plátano		139 g	100 g	
	Arepa (harina de maíz)		120 g	120 g	
	Arepuela (harina de trigo)		120 g	120 g	
FRUTA	FRUTA				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	135 g	135 g
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	45 cc (total semana)		
Margarina					
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 2					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	588	23	23	71	180	4	237
Recomendaciones diarias media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	23%	23%	18%	16%	33%	16%

Observaciones

NOTAS:
1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.
2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.
Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.
Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.
Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINE ALEXANDRA DURAN NIÑO	NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 1094282781	FIRMA	JHOLAINE DURAN
--	-------------------------------	---------------------------------	-------------------	-------	----------------

Análisis químico y nutricional de las minuta patrón

El análisis químico se debe realizó teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos en cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarios; las profesionales en nutrición y dietética con tarjeta profesional (Sofía Lorena Martínez Acero, MND 07663, Jholaine Alexandra Duran Niño MND 1094282781) elabora el ciclo de menús de 20 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, listas de intercambios y guías de preparación.

El análisis químico registra para cada alimento que compone el menú, el nombre, la cantidad ofrecida y el análisis químico (Calorías, Proteína, Grasa y Carbohidratos). Este análisis se realizó teniendo en cuenta la tabla de composición de alimentos colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF año 2018. Para tal efecto, se diligencia dicha información en el formato establecido por el MEN.

El análisis químico y nutricional de los menús cumple con las siguientes condiciones:

MACRONUTRIENTES	MODO DE PRESENTACIÓN
Calorías	Números enteros
Proteínas	Números enteros y un decimal
Grasas	Números enteros y un decimal
Carbohidratos	Números enteros y un decimal

Finalmente, se anexa el formato diligenciados con el análisis químico de las minutas patrón por grupo escolar y tipo de complemento.