

PROPUESTA DE MINUTA PATRÓN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

La siguiente Minuta Patrón, esta fundamentada en las establecidas por la Unidad de Alimentos para Aprender UApa, bajo la resolución 335 del 2021 en su ANEXO TÉCNICO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE.

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
Primera Infancia y 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 industrializado 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 industrializado son:

Recomendaciones de Calorías y nutrientes - VCT 20% Complemento alimentario industrializado

	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Primera Infancia y 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 ración industrializada por grupo escolar es la siguiente:

Componente	Frecuencia	Peso Neto				
		Primera Infancia y Preescolar	Primaria I	Primaria II	Secundaria	Media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos ¹	Todos los días	180 cc - 200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
		15 g (queso)	20 g (queso)	25 g (queso)	35 g (queso)	45 g (queso)
Cereal acompañante ²	Todos los días	40 g	40 g	60 g	60 g	80 g
Frutas ³	3 veces por semana	100 g (peso neto)	100 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)
Postre ⁴	2 veces por semana	15 g	15 g	20 g	20 g	25 g

NOTAS

- Leche y productos lácteos:** Dentro de los productos lácteos se puede ofrecer: leche entera, leche saborizada, yogurt, kumis, avena. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.
- Cereales acompañantes:** Mantecada, pan dulce, galletas, mojicón, torta, ponqué, brazo de reina, hojaldre, liberal, roscón, entre otros.
- Frutas:** Es necesario entregar a cada beneficiario una fruta entera, en correcto estado de madurez y desinfección que cumpla con el gramaje descrito en peso neto. Se debe considerar el peso bruto de cada una de las frutas.
- Postre:** Bocado, panelita de leche, arequipe, chocolatina, cocada, frutos secos y semillas, entre otros.

Cada alimento en la modalidad de Ración Industrializada se debe entregar de forma individual y en empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente y normatividad sanitaria que aplique.

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.

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR

	Kcal	Proteín ag	Grasasg	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Aporte Minuta patrón	393	11	14	61	216	2	206
Recomendaciones Diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación Total	30%	34%	38%	29%	31%	37%	18%

PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO)

Aporte Minuta patrón	393	11	14	61	216	2	206
Recomendaciones Diarias	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación Total	24%	27%	31%	23%	27%	33%	17%

PRIMARIA II (CUARTO Y QUINTO)

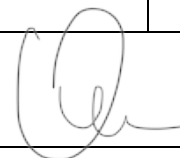
Aporte Minuta patrón	487	13	17	76	231	3	269
Recomendaciones Diarias	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación Total	24%	26%	31%	23%	21%	30%	18%

SECUNDARIA

Aporte Minuta patrón	487	13	17	76	231	3	269
Recomendaciones Diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación Total	20%	21%	25%	19%	21%	28%	18%

MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

Aporte Minuta patrón	573	14	21	89	244	3	313
Recomendaciones Diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación Total	20%	20%	25%	19%	22%	26%	21%

NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINÉ ALEXANDRA DURAN NIÑO	NÚMERO DE MATRICULA PROFESIONAL	1094282781	FIRMA	JHOLAINÉ DURAN
SUBDIRECTOR TÉCNICO DEL PAE	OSCAR IVAN CARRILLO GOMEZ	FIRMA			

Análisis químico y nutricional de las minuta patrón

El análisis químico se debe realizar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos en cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarios; la profesional en nutrición y dietética 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