

PROPUESTA DE MINUTA PATRÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA /TARDE CAJM/T

La siguiente Minuta Patrón, está fundamentada en las establecidas por la Unidad de Alimentos para Aprender UAaA, 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, y teniendo en cuenta que el nivel escolar de primera infancia no está establecido en dicha resolución, se establece de la siguiente manera:

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 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
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 RPS tipo am/pm por grupo escolar es la siguiente:

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJMI/T GRUPO ESCOLAR PRIMARIA INFANCIA Y 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 PROTEICO ¹	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 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 pernil). 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, 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	109428278 1	FIRMA	JHOLAINE DURAN
SUBDIRECTOR TÉCNICO DEL PAE	OSCAR IVAN CARRILLO GOMEZ			FIRMA			



MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJM/T 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 entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110 g	110 g	
AZÚCARES					
AZÚCARES	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 pernil). 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	1094282781	FIRMA	JHOLAINE DURAN
SUBDIRECTOR TÉCNICO DEL PAE	OSCAR IVAN CARRILLO GOMEZ			FIRMA			



MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJMI/T 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	AZÚCARES				
	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 pernil). 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 Especias 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	1094282781	FIRMA	JHOLAINE DURAN
SUBDIRECTOR TÉCNICO DEL PAE	OSCAR IVAN CARRILLO GOMEZ			FIRMA			

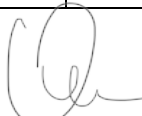


MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJM/T GRUPO ESCOLAR SECUNDARIA					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – 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							
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 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. 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	1094282781	FIRMA	JHOLAINE DURAN	
SUBDIRECTOR TÉCNICO DEL PAE	OSCAR IVAN CARRILLO GOMEZ		FIRMA	Oscar Ivan Carrillo Gomez			



MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJM/T 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 PROTEICO ¹	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 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 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. 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	1094282781	FIRMA	JHOLAINE 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