Tabla 18 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS[1]	FRECUENCIA	Rango de peso neto[2]				
			Nivel Preescolar	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media y ciclo complementario
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g queso en caso de suministrarlo)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	100 g	100 g	120 g	120 g	120 g
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2] : El peso neto se presenta en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. En el caso de las frutas se debe realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD INDUSTRIALIZADA							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
NIVEL PREESCOLAR							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PREESCOLAR	**280**	**7,7**	**8,7**	**41,7**	**162**	**1,4**	**246**
RECOMENDACIÓN NIVEL PREESCOLAR	1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1.133
% ADECUACIÓN	**22%**	**24%**	**24%**	**20%**	**23%**	**24%**	**22%**
NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do, y 3ro	**351**	**9,7**	**11,2**	**51,8**	**194**	**1,8**	**329**
RECOMENDACIÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do, y 3ro	1.629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1.200
% ADECUACIÓN	**22%**	**24%**	**25%**	**20%**	**24%**	**28%**	**27%**
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO, QUINTO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to	**427**	**11,3**	**13,6**	**63,3**	**218**	**2,2**	**403**
RECOMENDACIÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS 4to y 5to	1.994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1.500
% ADECUACIÓN	**21%**	**23%**	**25%**	**20%**	**20%**	**25%**	**27%**
NIVEL SECUNDARIA							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL SECUNDARIA	**511**	**13,7**	**16,9**	**74,5**	**248**	**2,8**	**522**
RECOMENDACIÓN NIVEL SECUNDARIA	2.491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1.500
% ADECUACIÓN	**21%**	**22%**	**24%**	**18%**	**23%**	**29%**	**35%**
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	**577**	**15,7**	**19,4**	**83,0**	**274**	**3,3**	**622**
RECOMENDACIÓN NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	2.900	72,5	80,6	471,3	1.100	11,8	1.500
% ADECUACIÓN	**20%**	**22%**	**24%**	**18%**	**25%**	**28%**	**41%**

Fuente: Construcción UAPA