MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

ALCALDÍA DE AGUAZUL

Alimentos para Aprender

COSTEO MINUTA PATRÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	Cantidad en gramos (g) o Centimetros cúbicos (cm3) Costeo de Alimentos por Grado de Escolaridad		
			NIVEL PREESCOLAR	COSTO POR ALIMENTO	COSTO DÍA
BEBIDA CON LECHE[1]					
Leche en polvo ò	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13	2206,75	746,6
Leche entera pasteurizada			100	588	
Yogurt entero con dulce			200	938	
Para preparación con las bebidas					
Avena/fécula de maíz/harina de plátano/siete cereales/chocolate/panela o	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	Todos los días	10	581,25	277,1
Café			5	79,5	
Fruta para sorbete			95	724,85	
ALIMENTO PROTEICO[2]					
Queso Fresco	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, Huevo, Leguminosas Secas, Frutos Secos y Semillas	3 Veces/Semana	26	1041,6	538,0
Carne roja			38	561,5	
Carne blanca			38	441,6	
Huevo de Gallina			54	353,97	
Huevo de Codorniz			40	291,7	
CEREAL ACOMPAÑANTE[3]					
Arepa o	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	38	362,52	435,3
Pan o			36	912,96	
Tungo/envuelto o			38	454,86	
Plátano o			50	323	
Papa			28	123,2	
FRUTA[4]					
Fruta Entera o en Porción	Grupo II. Frutas y Verduras	Todos los días	130	6909,5	1381,9
AZÚCARES					
Azúcar ó Panela	Grupo VI: Azúcares	Todos los días	7	244,65	48,9
GRASAS					
Aceite ó Margarina	Grupo V. Grasas	Semanal	15	254,25	50,9
AGUA PARA EL CONSUMO HUMANO					
Agua potable tratada para sorbete		Una vez/semana	200	366	73,2
Agua para consumo humano		Dos veces/semana	200	1098	219,6
Hielo para el sorbete		Una vez/semana	10	19,9	4,0
SAZONADORES & MISCELANEOS[5]					
Sazonadores & Miscelaneos		Todos los días			199,6
COSTO TOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA					$ 3.975,10

Observaciones

[1] **Bebidas con leche:** La porción de la leche incluida en la minuta patrón, se utiliza diariamente en preparaciones como coladas de avena, maicena, plátano, siete cereales, chocolate, café con leche, sorbetes, entre otras, para que haya variedad durante la semana.

[2] **Alimento proteico:** La frecuencia del alimento proteico es tres veces a la semana. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo, No se permite el uso de carne de cerdo en caldo. En las carnes blancas se incluye pollo, pescado unicamente se debe ofrecer filete, evitar huesos y espinas. Se hace Calridad que si se adquiere la pechuga con piel y con hueso se debe calcular el peso bruto y más (+) el 25% de tal manera que se garantice la porción servida. Es de aclarar que no se calcula la pechuga congelada, por lo tanto, si es el caso se debe calcular el peso de perdida en el momento de descongelación; Garantizando el gramaje establecido y las condiciones de calidad requeridas.

[3] **Cereal acompañante:** Esta incluido arepas, deditos, panes, envueltos o tungos, entre otros.
Raices, tuberculos y plátano: Se puede ofrecer dos o tres veces a la semana. La papa se utiliza en el caldo y complementa el gramaje de las tostadas o arepuelas

[4] **Fruta**: Ofrecer diariamente. Se puede ofrecer entera o porcionada. No se permite la entrega de naranja y banano mas de tres veces en la semana. Para efectos de supervisión cuando se haga entrega de granadilla se tendra en cuenta la unidad mediana y no por el peso de la fruta.

[5] **Sazonadores & Miscelaneos:** Se deben utilizar hierbas, especias, y otros condimentos naturales; en las preparaciones, estos tambien resaltan el sabor de las preparaciones, tenerlos en cuenta para la planificación de los menús y compra de alimentos.

NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL COSTEO LILIANA REYES	Nº MATRÍCULA PROFESIONAL 03015	FIRMA Liliana Reyes M.