ANEXO 9. PROTOCOLO DE GRAMAJE – MINUTA SED PAE HUILA 2026

INTRODUCCIÓN:

El presente protocolo es diseñado por la entidad territorial certificada del Programa de Alimentación Escolar con el fin de establecer una metodología clara para la verificación del gramaje de la porción servida para los niveles de escolaridad (preescolar, primaria: 1°,2°,3°; primaria: 4°, 5°, secundaria y media y ciclo complementario) establecidos en la Resolución 335 de 2021 teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseño de estas del Anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE de la Resolución 335 de 2021, por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario. Por lo anterior, el peso servido de las tablas de verificación de gramaje ha sido calculado teniendo en cuenta factores de conversión como las pérdidas por cocción y absorción de agua.

Como método estadístico para realizar el muestreo del gramaje de los alimentos se tomó como base el *muestreo por conveniencia que es una técnica de muestreo no probabilístico y no aleatorio utilizada para crear muestras de acuerdo a la facilidad de acceso, la disponibilidad de las personas de formar parte de la muestra, en un intervalo de tiempo dado o cualquier otra especificación práctica de un elemento particular.*

Lo anterior, fue seleccionado de acuerdo con la experiencia del seguimiento que el equipo de supervisión de campo ha realizado en vigencias anteriores, para las verificaciones del cumplimiento de los tamaños de porción servida.

OBJETIVO:

Establecer una metodología que permita la verificación del gramaje de los menús ofrecidos en los comedores escolares del Programa de Alimentación Escolar para evaluar el cumplimiento de la minuta patrón.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Verificar todos los componentes de cada uno de los menús para el complemento alimentario jornada mañana/tarde y complemento alimentario Almuerzo.
2. Reportar los incumplimientos identificados en el proceso de verificación del gramaje.

GENERALIDADES:

1. El supervisor de campo debe portar la dotación: bata, gorro y tapabocas antes del ingreso al restaurante escolar.
2. Para la aplicación del protocolo de gramaje el supervisor debe contar con una balanza de alimentos digital.
3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura mediante el lavado de manos antes de tomar la muestra de acuerdo con el protocolo establecido para tal fin. Si el supervisor presenta lesiones cutáneas, se utilizarán guantes desechables.

MATERIALES:

- Balanza
- Utensilios como: platos, cucharas, pocillos en adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y secado.
- Calculadora
- Minuta patrón
- Ciclos de menús

DEFINICIONES:

Menú: Es el punto de partida y finalización del servicio de alimentación, ya que afecta las actividades de todos los demás subsistemas, pues de él depende que se va a comprar, almacenar, producir y distribuir y que cuidados sanitarios se deben tener. Lista de preparaciones de una comida (Tejada, 2007).

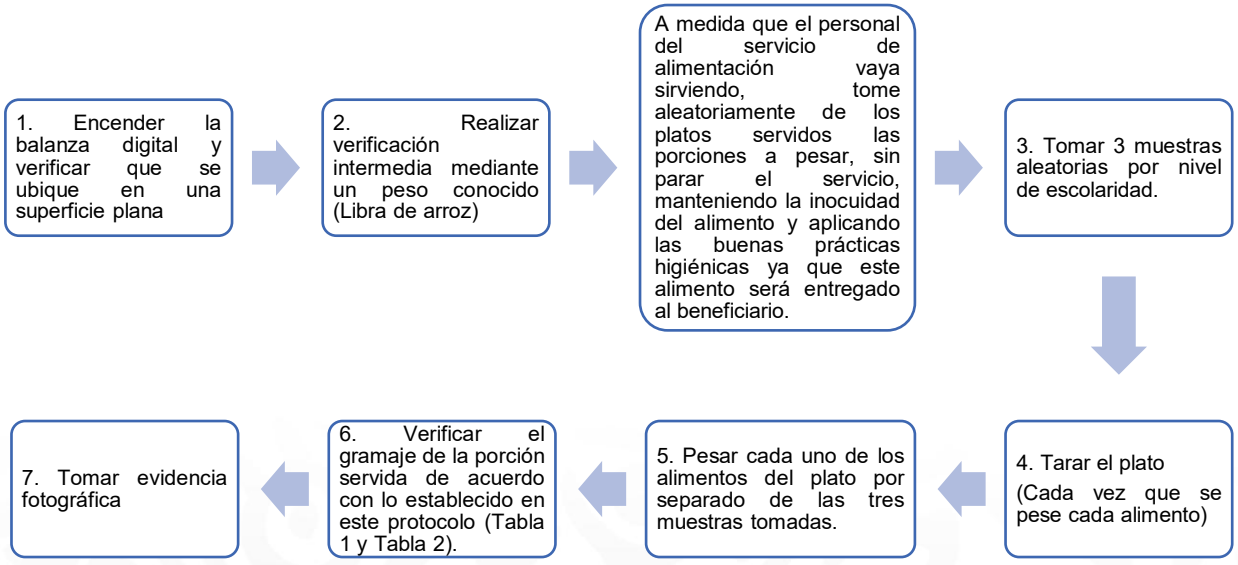
Minuta: Listado de preparaciones que se suministran durante un día.

Minuta patrón: Modelo que sirve de base para la elaboración de menús, que incluye la lista de grupos de alimentos, con su correspondiente porción, frecuencia y medida casera, por tiempos de comida.

Porción: Cantidad o tamaño de los alimentos que deben ser consumidos en los diferentes tiempos de comida, con la finalidad de promover una alimentación.

Ración: Total de tiempos o tipos de comidas suministrados en un día.

PROCEDIMIENTO:



RANGO DE TOLERANCIA DE LOS GRAMAJES SERVIDOS

La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

- Alimento proteico de origen animal: 100% del peso establecido
- Los demás grupos de alimentos: 10% en peso de tolerancia por debajo

TABLAS PARA LA VERIFICACIÓN DE LA RACIÓN SERVIDA EN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO:

A continuación, se presentan las tablas para la verificación del gramaje porción servida de acuerdo con la minuta realizada por la Entidad territorial, vigencia 2026. Este material de trabajo es fundamental para el desarrollo de la prestación del servicio y deberá aplicarse de manera continua para garantizar a los niños, niñas y adolescentes los aportes nutricionales y así, cumplir lo establecido en la minuta patrón de la Resolución 335 de 2021.

De igual manera, el equipo de supervisión de campo en las visitas de monitoreo y control llevará a cabo el procedimiento descrito teniendo como base este insumo.

Tabla 1. Tabla de verificación de gramaje para el complemento alimentario Almuerzo

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO						
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NIVEL DE ESCOLARIDAD**				
		Porción Servida				
		PREESCOLAR	**PRIMARIA 1°-2°-3°**	**PRIMARIA 4°-5°**	**SECUNDARIA**	**MEDIA Y COMPLEMENTARIA**
Alimento proteico	Carne roja	33 g	36 g	41 g	51 g	61 g
	Pechuga	40 g	44 g	50 g	62 g	75 g
	Carne de cerdo	33 g	36 g	41 g	51 g	61 g
	Huevo	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
	Frijol	30 g	33 g	54 g	81 g	126 g
	Arveja verde seca	30 g	33 g	54 g	81 g	126 g
	Lentejas	30 g	33 g	54 g	81 g	126 g
Cereal	Arroz	53 g	69 g	89 g	124 g	138 g
	Pasta*	75 g	90 g	119 g	154 g	179 g
Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal	Plátano	45 g	50 g	55 g	65 g	80 g
	Papa	60 g	70 g	90 g	100 g	120 g
	Papa Criolla	55 g	65 g	70 g	85 g	100 g
	Yuca	53 g	60 g	73 g	85 g	100 g
	Alimentos elaborados**	53 g	60 g	73 g	85 g	100 g
Ensalada o verdura caliente	Verdura	Mínimo 50 g	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g	Mínimo 70 g	Mínimo 80 g
Bebida*	Leche/agua	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3

*La preparación de “espaguetis con pollo” se evalúa incluyendo todos los ingredientes de la preparación
**Los alimentos elaborados son: deditos de papa y deditos de yuca
Las bebidas incluyen la fruta

Tabla 2 Tabla de verificación de gramaje para el complemento alimentario jornada mañana/tarde

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE						
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NIVEL DE ESCOLARIDAD**				
		Porción Servida				
		PREESCOLAR	**PRIMARIA 1°-2°-3°**	**PRIMARIA 4°-5°**	**SECUNDARIA**	**MEDIA Y COMPLEMENTARIA**
Alimento proteico* **	Pechuga	40 g	44 g	50 g	62 g	75 g
	Carne de cerdo	33 g	36 g	41 g	51 g	61 g
	Carne de res	33 g	33 g	41 g	51 g	61 g
	Huevo	50 g	50 g	50 g	100 g	100 g
Cereal	Arepa blanca	30 g	40 g	60 g	80 g	100 g
	Calentado de arroz con lentejas/frijol	97 g	97 g	108 g	159 g	170 g
	Arroz con leche	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
	Arroz con papa/Arroz primavera	75 g	75 g	90 g	90 g	100 g
Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal	Plátano	40 g	40 g	50 g	80 g	100 g
	Papa	40 g	40 g	50 g	75 g	95 g
	Deditos de yuca	40 g	40 g	50 g	80 g	100 g
	Pan horneado	30 g	30 g	30 g	60 g	60 g
	Pan Molde	44 g	44 g	44 g	44 g	44 g
Lácteos	Queso principal*	40 g	50 g	55 g	60 g	65 g
Fruta	Fruta	80 g	110 g	110 g	130 g	135 g
Bebida	Leche/agua	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3	220 cm^3	220 cm^3

*En el sanduche de queso y porción de queso