PROPUESTA DE MINUTA PATRÓN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

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 0003 de 2026 modificada por la 0155 de 2026, 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:

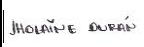
Componente	Frecuencia	Peso Neto				
		Primera Infancia y Preescolar	**Primaria I**	**Primaria ll**	**Secundaria**	**Media y ciclo complementario**
Leche y productos lácteos[1]	Todos los días	180 cc - 200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
		15 g (queso)	20 g (queso)	25 g (queso)	35 g (queso)	45 g (queso)
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

1. **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.
2. **Cereales acompañantes**: Mantecada, pan dulce, galletas, mojicón, torta, ponqué, brazo de reina, hojaldre, liberal, roscón, entre otros.
3. **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.
4. **Postre:** Bocadillo, 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, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 0003 de 2026 modificada por la 0155 de 2026.

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA							
PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR							
	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**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		**JHOLAINE ALEXANDRA DURAN NIÑO**		**NÚMERO DE MATRICULA PROFESIONAL**	1094282781	**FIRMA**	

Análisis químico y nutricional de las minuta patrón

El análisis químico se debe realizó 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

Finalmente, se anexa el formato diligenciados con el análisis químico de las minutas patrón por grupo escolar y tipo de complemento.