

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE

HERRAMIENTA 11

Minutas Patrón – Factor de actividad física leve

Con el propósito de promover desde el Programa de Alimentación Escolar una alimentación saludable y una atención pertinente de acuerdo al nivel de actividad física de los escolares, se cuenta con la posibilidad que en el marco de la autonomía administrativa, las Entidades Territoriales puedan avanzar en la adopción de minuta cualificada con aporte nutricional según tipo de complemento, a partir de: complemento alimentario jornada mañana/tarde 25%, complemento alimentario almuerzo 35%, calculado con el nivel de actividad física leve¹ y un mayor aporte de proteína (18%).

En todo caso, frente a cualquier iniciativa por parte de la Entidad Territorial para cualificar las minutas es necesario realizar un análisis crítico de información a partir de los datos disponibles de fuentes oficiales como la Encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional - ENSIN, Encuesta Nacional de la Situación Escolar - ENSE, y fuentes locales oficiales tales como Planes de Desarrollo y los Planes Territoriales de Salud. Cada Entidad Territorial deberá comparar la información disponible de perfil nutricional y actividad física en escolares de su región (datos poblacionales) con los promedios nacionales. Estos ejercicios deben obligatoriamente ser reportados a la UAPA, para la verificación de calidad en la decisión tomada por parte de la entidad territorial.

A continuación se presentan las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas con base en la Resolución 3803 de 2016, tanto diarias como según aporte nutricional por modalidad de suministro, tipo de complemento, grado y nivel escolar.

Tabla 1. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, de acuerdo con el nivel de actividad física leve, por grados y niveles escolares en Ración Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada

RECOMENDACIONES NIVEL / GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	58,5	40,4	175,5	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1392	62,6	43,3	187,9	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1694	76,2	52,7	228,7	1100	8,7	1500
Nivel Secundaria	2116	95,2	65,8	285,7	1100	9,5	1500
Nivel Media y Ciclo Complementario	2467	111,0	76,8	333,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

¹El cálculo del porcentaje de aporte nutricional basado en actividad física leve, se establece con el criterio de no desmejorar el aporte nutricional que se venía suministrando a los beneficiarios del PAE y garantizando el mínimo irreductible en proteína.

Tabla 2. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes -REN-, de acuerdo con el nivel de actividad física leve, por grados y niveles escolares en Ración Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento

RECOMENDACIONES NIVEL / GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
COMPLEMENTO JM/JT (25% RIEN)							
Preescolar	325	14,6	10,1	43,9	175	1,4	283
Primaria: primero, segundo y tercero	348	15,7	10,8	47,0	200	1,6	300
Primaria: cuarto y quinto	424	19,1	13,2	57,2	275	2,2	375
Nivel Secundaria	529	23,8	16,5	71,4	275	2,4	375
Nivel Media y Ciclo Complementario	617	27,8	19,2	83,3	275	3,0	375
COMPLEMENTO ALMUERZO (35% RIEN)							
Preescolar	455	20,5	14,2	61,4	245	2,0	397
Primaria: primero, segundo y tercero	487	21,9	15,2	65,8	280	2,2	420
Primaria: cuarto y quinto	593	26,7	18,4	80,0	385	3,0	525
Nivel Secundaria	741	33,3	23,0	100,0	385	3,3	525
Nivel Media y Ciclo Complementario	863	38,9	26,9	116,6	385	4,1	525

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Tabla 3. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, de acuerdo con el nivel de actividad física leve, por grados y niveles escolares en Ración Industrializada

RECOMENDACIONES NIVEL / GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	39,0	43,3	188,5	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1392	41,8	46,4	201,8	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1694	50,8	56,5	245,6	1100	8,7	1500
Nivel Secundaria	2116	63,5	70,5	306,8	1100	9,5	1500
Nivel Media y Ciclo Complementario	2467	74,0	82,2	357,7	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Tabla 4. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, de acuerdo con el nivel de actividad física Leve, por grados y niveles escolares en Ración Industrializada, según tipo de complemento

RECOMENDACIONES NIVEL / GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	325	9,8	10,8	47,1	175	1,4	283
Primaria: primero, segundo y tercero	348	10,4	11,6	50,5	200	1,6	300
Primaria: cuarto y quinto	424	12,7	14,1	61,4	275	2,2	375
Nivel Secundaria	529	15,9	17,6	76,7	275	2,4	375
Nivel Media y Ciclo Complementario	617	18,5	20,6	89,4	275	3,0	375

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Tabla 5. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas (cereales y/o frutas)		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	20 g - 70 g	20 g - 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 50 g	14 g - 55 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	4 g - 6 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm ³ - 180 cm ³	150 cm ³ - 180 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	345	14,3	11,1	45,0	182	2,2	124
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	58,5	40,4	175,5	700	5,6	1133
Adecuación total	27%	25%	27%	26%	26%	39%	11%

Observaciones

Grupo de Alimentos¹: 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 el caso del componente proteico en los 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 menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 25% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	380	16,4	11,4	51,0	262	3,2	131
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	58,5	40,4	175,5	700	5,6	1133
Adecuación total	29%	28%	28%	29%	37%	58%	12%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA



La educación
es de todos

Mineducación

Tabla 6. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio nivel primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)
	* Incluir alimentos para la preparación de las bebidas (cereales y/o frutas)		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	20 g - 78 g	20 g -75 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 50 g	14 g - 60 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	4 g - 6 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm ³ - 180 cm ³	150 cm ³ - 180 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	357	15,4	11,2	46,5	184	2,4	126
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria Grado Primero, segundo y tercero)	1392	62,64	43,3	187,9	800	6,2	1200
Adecuación total	26%	25%	26%	25%	23%	38%	10%

Observaciones

Grupo de Alimentos¹: 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 el caso del componente proteico en los 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 menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 25% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	393	17,5	11,5	52,5	264	3,4	133
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria Grado Primero, segundo y tercero)	1392	62,64	43,3	187,9	800	6,2	1200
Adecuación total	28%	28%	27%	28%	33%	55%	11%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA



La educación
es de todos

Mineducación

Tabla 7. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio Nivel Primaria: cuarto, quinto

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)
	* Incluir alimentos para la preparación de las bebidas (cereales y/o frutas)		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	25 g - 110 g	20 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 80 g	21 g - 100 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	4 g - 6 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm ³ - 200 cm ³	180 cm ³ - 200 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	431	18,9	13,4	56,2	199	2,9	152
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria Grado cuarto y quinto)	1694	76,2	52,7	228,7	1100	8,7	1500
Adecuación total	25%	25%	25%	25%	18%	33%	10%

Observaciones

Grupo de Alimentos¹: 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 el caso del componente proteico en los 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 menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 25% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	466	21,0	13,7	62,2	279	3,9	159
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria Grado cuarto y quinto)	1694	76,2	52,7	228,7	1100	8,7	1500
Adecuación total	28%	28%	26%	27%	25%	45%	11%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 8. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada nivel secundaria

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm ³ (mitad agua - mitad leche)
	* Incluir alimentos para la preparación de las bebidas (cereales y/o frutas)		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	35 g - 140 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 100 g	28 g - 114 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	7 g - 9 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	541	23,6	16,6	71,4	250	3,6	200
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2116	95,2	65,8	285,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	26%	25%	25%	25%	23%	38%	13%

Observaciones

Grupo de Alimentos¹: 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 el caso del componente proteico en los 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 menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 25% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	578	25,7	16,9	77,4	330	4,7	207
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2116	95,2	65,8	285,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	27%	27%	26%	27%	30%	49%	14%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 9. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada nivel Media y Ciclo Complementario

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm ³ (mitad agua - mitad leche)
	* Incluir alimentos para la preparación de las bebidas (cereales y/o frutas)		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 135 g	28 g - 148 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	7 g - 9 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	628	27,3	19,7	81,6	265	4,2	219
Recomendaciones diarias (Nivel media y ciclo complementario)	2467	111,0	76,8	333,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	25%	25%	26%	25%	24%	35%	15%

Observaciones

Grupo de Alimentos¹: 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 el caso del componente proteico en los 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 menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 25% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	663	29,4	20,0	87,6	345	5,2	226
Recomendaciones diarias (Nivel media y ciclo complementario)	2467	111,0	76,8	333,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	27%	27%	26%	26%	31%	44%	15%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 10. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 70 g	45 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	15 g	45 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	27 g - 32 g	60 g - 73 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm ³ - 180 cm ³	150 cm ³ - 180 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	468	20,5	14,5	61,2	119	3,5	147
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	58,5	40,4	175,5	700	5,6	1133
Adecuación total	36%	35%	36%	35%	17%	62%	13%

Observaciones

Grupo de Alimentos: 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.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 35% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	503	22,6	14,8	67,2	199	4,5	154
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	58,5	40,4	175,5	700	5,6	1133
Adecuación total	39%	39%	37%	38%	28%	81%	14%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 11. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada Nivel Primaria: primero, segundo, tercero

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²				
			Peso neto	Porción servida			
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 75 g	48 g - 50 g			
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	15 g	45 g			
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	30 g - 36 g	68 g - 82 g			
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	45 g - 65 g	45 g - 65 g			
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g			
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³			
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)				
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	40 cm³ (total semana)				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm³ - 200 cm³	180 cm³ - 200 cm³			
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	505	21,8	15,9	65,7	125	3,7	157
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria Grado Primero, segundo y tercero)	1392	62,6	43,3	187,9	800	6,2	1200
Adecuación total	36%	35%	37%	35%	16%	60%	13%
Observaciones							
Grupo de Alimentos: 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.							
Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ² : Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 35% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.							
Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	540	23,9	16,2	71,7	205	4,8	164
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria Grado Primero, segundo y tercero)	1392	62,6	43,3	187,9	800	6,2	1200
Adecuación total	39%	38%	37%	38%	6%	77%	14%
* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón							

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 12. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada Nivel Primaria: cuarto, quinto

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 86 g	50 g - 55 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	38 g - 43 g	86 g - 98 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 85 g	50 g - 85 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm ³ - 200 cm ³	180 cm ³ - 200 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	609	26,6	18,9	79,6	162	4,4	210
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria Grado cuarto y quinto)	1694	76,2	52,7	228,7	1100	8,7	1500
Adecuación total	36%	35%	36%	35%	15%	51%	14%

Observaciones

Grupo de Alimentos: 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.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 35% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	644	28,7	19,2	85,6	242	5,5	217
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria Grado cuarto y quinto)	1694	76,2	52,7	228,7	1100	8,7	1500
Adecuación total	38%	38%	36%	37%	22%	63%	14%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, cálculo de requerimientos de energía y nutrientes basados en actividad física leve, grados Secundaria

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 109 g	50 g - 70 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	35 g	105 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 55 g	113 g - 125 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 9 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	758	33,3	22,9	100,5	192	5,4	251
Recomendaciones diarias (Grado sexto, séptimo, octavo, noveno)	2116	95,2	65,8	285,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	36%	35%	35%	35%	17%	57%	17%

Observaciones

Grupo de Alimentos: 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.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 35% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	793	35,4	23,2	106,5	272	6,5	258
Recomendaciones diarias (Grado sexto, séptimo, octavo, noveno)	2116	95,2	65,8	285,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	37%	37%	35%	37%	25%	68%	17%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA



La educación
es de todos

Mineducación

Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, cálculo de requerimientos de energía y nutrientes basados en actividad física leve, grados Media: Décimo y Undécimo – Ciclo Complementario

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 132 g	50 g - 85 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	60 g - 63 g	135 g - 143 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 135 g	80 g - 135 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 9 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	65 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	884	39,3	27,0	116,4	220	6,3	301
Recomendaciones diarias (Grado décimo, once)	2467	111,0	76,8	333,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	36%	35%	35%	35%	20%	53%	20%

Observaciones

Grupo de Alimentos: 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.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan 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 35% 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. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	919	41,4	27,3	122,4	300	7,3	307
Recomendaciones diarias (Grado décimo, once)	2467	111,0	76,8	333,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	37%	37%	36%	37%	27%	62%	20%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA



La educación
es de todos

Mineducación

MINUTAS PATRÓN SEGÚN NIVEL DE ACTIVIDAD FÍSICA LEVE, MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada, cálculo de requerimientos de energía y nutrientes basado en actividad física leve

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de peso neto ²				
			Grado preescolar	Primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Primaria grados: 4to y 5to	Secundaria grados: 6to, 7mo, 8vo y 9no	Media grados: 10mo y 11mo
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	180 cm ³	200 cm ³	200 cm ³	200 cm ³	200 cm ³
			30 g (queso en caso de suministrarlo)	30 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 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 - 45 g	12 g - 50 g	24 g - 70 g	32 g - 90 g	32 g - 110 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 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: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. 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 menús²: 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 25% 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

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
GRADO PREESCOLAR							
Aporte mínimo minuta patrón	336	9,9	12,7	44,2	205	1,7	281
Recomendaciones diarias	1300	39,0	43,3	188,5	700	5,6	1133
Adecuación total	26%	25%	29%	23%	29%	31%	25%
PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	361	10,7	13,7	47,5	220	1,8	303
Recomendaciones diarias	1392	41,8	46,4	201,8	800	6,2	1200
Adecuación total	26%	26%	30%	24%	27%	30%	25%
PRIMARIA GRADOS: CUARTO, QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	443	12,8	17,1	58,0	247	2,4	388
Recomendaciones diarias	1694	50,8	56,5	245,6	1100	8,7	1500
Adecuación total	26%	25%	30%	24%	22%	28%	26%
SECUNDARIA GRADOS: SÉPTIMO, OCTAVO, NOVENO							
Aporte mínimo minuta patrón	542	15,3	21,0	71,3	288	3,1	487
Recomendaciones diarias	2116	63,5	70,5	306,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	26%	24%	30%	23%	26%	33%	32%
SECUNDARIA GRADOS: DÉCIMO Y ONCE							
Aporte mínimo minuta patrón	607	16,8	23,4	80,5	307	3,6	547
Recomendaciones diarias	2467	74,0	82,2	357,7	1100	11,8	1500
Adecuación total	25%	23%	28%	23%	28%	30%	36%

Fuente: Construcción UAPA