

MINUTA PATRÓN  
MODALIDAD INSTITUCIONAL Y COMUNITARIA EN SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

Servicio **Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.**

Grupo de Eda 6-8 meses

**3 TIEMPOS**

**REFRIGERIO REFORZADO**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Lácteos</b>					
Leche de continuación fortificada con hierro	Todos los días	14 g	14 g	100 cc	3,5 onzas de colada
<b>Carnes o Huevos o Queso</b>					
Huevo	Todos los días	27,5 g	25 g	25 g	1/2 unidad
Queso		15 g	15 g	15 g	1 trozo pequeño o 1/2 tajada
Carnes magras		15 g	15 g	9 g	2 cucharadas postreras
<b>Fruta</b>	Todos los días	55-120 g	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras
<b>Grasa</b>					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	3 cc	3 cc	3 cc	1 cucharada postrera

**ALMUERZO**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Verduras</b>	Todos los días	65 - 90 g	60 g	55-60 g	6-7 cucharadas postreras
<b>Cereal</b>	Todos los días	8 g	8 g	16 g	2 cucharadas postreras
<b>Tubérculos o raíces o plátanos</b>	Todos los días	25 - 30 g	25 g	25 g	2 1/2 cucharadas postreras
<b>Carnes</b>					
Carne roja magra	2 días/semana + Visceras rojas 1 vez/semana	30 g	30 g	19 g	4 cucharadas postreras
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 47 Pierna: 51 Pernil: 55 Pescado: 50	30 g	21 g sin hueso	5 cucharadas postreras
<b>Leguminosa*</b>	1 día/semana	10 g	10 g	23 g	2 cucharadas postreras
<b>Grasa</b>					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc	3/4 de cucharada sopera
<b>Fruta</b>					
Fruta	Todos los días	55-120	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras

**REFRIGERIO DE LA TARDE**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Lácteos</b>					
Leche de continuación fortificada con hierro	Todos los días	14 g	14 g	100 cc	3,5 onzas de colada
<b>Fruta</b>	Todos los días	55-120	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras
<b>Derivado de cereal</b>	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada sopera
<b>Otros</b>					
Bienestarina Más @	15 gramos/día para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta				

\* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes

\*\*Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS debe establecer la medida casera de acuerdo a la estandarización que realice.

Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 100 cc o 3,5 onzas

MINUTA PATRÓN  
MODALIDAD INSTITUCIONAL Y COMUNITARIA EN SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON									
	Kcal	Proteina g	Lípidos g	CHO g	Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	520	19	20	67	496	422	5	2	45
RIEN para el grupo de edad	661	19,0	28,0	83,5	UL =600 500,0	UL =1500 260,0	UL= 20 11,0	UL= 5 3,0	AI 370,0
% DE CUBRIMIENTO	78,7%	101,4%	69,8%	80,6%	99,3%	162,5%	46,4%	69,7%	12,2%

MINUTA PATRÓN  
MODALIDAD INSTITUCIONAL Y COMUNITARIA EN SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

Servicio **Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.**

Grupos de edad: **9 - 11 meses** **3 TIEMPOS**

**REFRIGERIO REFORZADO**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Lácteos</b>					
Leche de continuación fortificada con hierro	Todos los días	14 g	14 g	100 cc	3,5 onzas de colada
<b>Carnes o Huevos o Queso</b>					
Huevo	Todos los días	27,5 g	25 g	25 g	1/2 unidad
Queso		15 g	15 g	15 g	1 trozo pequeño o 1/2 tajada
Carnes magras		15 g	15 g	9 g	2 cucharadas postreras
<b>Fruta</b>	Todos los días	55-120 g	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras
<b>Grasa</b>					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera

**ALMUERZO**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Verduras</b>	Todos los días	65 - 90 g	60 g	55-60 g	6-7 cucharadas postreras
<b>Cereal</b>		8g	8 g	16 g	2 cucharadas postreras
<b>Tubérculos o raíces o plátanos</b>		25 - 30 g	25 g	25 g	2 1/2 cucharadas postreras
<b>Carnes</b>					
Carne roja magra	2 días/semana + Visceras rojas 1 vez/semana	35 g	35 g	21 g	5 cucharadas postreras
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 52 Pierna: 56 Pernil: 60 Pescado: 55	35 g	29 g sin hueso	6 cucharadas postreras
<b>Leguminosas*</b>	1 día/semana	10 g	10 g	23 g	2 cucharadas postreras
<b>Grasa</b>					
Aceite de girasol o maíz	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc	3/4 de cucharada sopera
<b>Fruta</b>	Todos los días	55-120 g	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras

**REFRIGERIO DE LA TARDE**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Lácteos</b>					
Leche de continuación	Todos los días	14 g	14 g	100 cc	3,5 onzas de colada
<b>Fruta</b>	Todos los días	55-120	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras
<b>Derivado de cereal</b>	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada sopera
<b>Otros</b>					
<b>Bienestarina Más @</b>	15 gramos/día para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta				

\* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes

\*\*Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 100 cc o 3,5 onzas

MINUTA PATRÓN  
MODALIDAD INSTITUCIONAL Y COMUNITARIA EN SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Lípidos g	CHO g	Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	567	21	22	71	512	433	6	2	46
RIEN para el grupo de edad	731	20,0	30,0	95,0	UL= 600 500,0	UL= 1800 260,0	UL= 20 11,0	UL= 5 3,0	AI 370,0
% DE CUBRIMIENTO	77,6%	105,5%	74,7%	74,5%	102,4%	166,4%	50,0%	69,7%	12,5%
RIEN para el grupo de edad	661	19,0	28,0	83,5	UL =600 500,0	UL =1500 260,0	UL= 20 11,0	UL= 5 3,0	AI 370,0
% DE CUBRIMIENTO	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

MINUTA PATRÓN  
MODALIDAD INSTITUCIONAL Y COMUNITARIA EN SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

Servicio **Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.**

Grupos de edad **1 - 3 años 11 meses 3 TIEMPOS**

**REFRIGERIO REFORZADO**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Lácteos</b>					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	100 cc	100 cc	150 cc	(3,3 onzas de leche + 1,7 onzas de agua)
<b>Carnes o Huevos o Queso</b>					
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Queso		20 g	20 g	20 g	1 trozo pequeño
Carnes magras		20 g	20 g	12 g	1 trozo pequeño
<b>Fruta</b>	Todos los días	70 - 155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana
<b>Grasa</b>					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera

**ALMUERZO**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Verduras</b>	Todos los días	73-155 g	70 g	65 - 70 g	4 cucharadas soperas
<b>Cereal</b>	Todos los días	15 g	15 g	30 g	2 cucharadas soperas
<b>Tubérculos o raíces o plátanos</b>	Todos los días	35-42 g	35 g	35 g	1/2 unidad mediana
<b>Carnes</b>					
Carne roja magra	2 días/semana + Visceras	40 g	40 g	24 g	1 porción pequeña
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 54 g Pierna: 57 g	40 g	32 g sin hueso Atún: 40 g	1 porción pequeña
<b>Leguminosas*</b>	1 vez /semana	15 g	15 g	35 g	2 cucharadas soperas
<b>Grasa</b>					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera
<b>Fruta</b>	Todos los días	70-155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana

**REFRIGERIO DE LA TARDE**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Lácteos</b>					
Leche entera	Todos los días	100 cc	100 cc	3,5 onzas	3,5 onzas
Yogurt o kumis		100 cc	100 cc	3,5 onzas	3,5 onzas
o queso		30 g	30 g	30 g	1 trozo mediano
<b>Fruta</b>	Todos los días	70-155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana
<b>Cereal/Acompañante</b>	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
<b>Otros</b>					
<b>Bienestarina Más ®</b>		15 gramos/día Para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta			
<b>Azúcares</b>		Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad a adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menú (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.			

\* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes.

\*\*Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS debe establecer la medida casera de acuerdo a la estandarización que realice.

Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 150 cc o 5 onzas

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28		26		99		649	487	6	3	188
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0					
RIEN para el grupo de edad (1-3 AÑOS)	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0
% DE CUBRIMIENTO	70,1%	105,7%	52,9%	74,2%	55,7%	74,6%	57,4%	216,4%	69,5%	52,7%	93,3%	18,8%

Servicio **Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.**

Grupos de edad **4-5 años 11 meses 3 TIEMPOS**

**REFRIGERIO REFORZADO**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Lácteos</b>					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	150 cc	150 cc	200 cc	(5 onzas de leche + 1,5 onzas de
<b>Carnes o Huevos o Queso</b>					
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Queso		20	20	20 g	1 trozo pequeño
Carnes magras		20	20	12 g	1 trozo pequeño
<b>Cereal/Acompañante</b>	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
<b>Fruta</b>	Todos los días	80-180 g	80 g	80 g	1 unidad o porción mediana
<b>Grasa</b>					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	1/2 cucharada sopera

**ALMUERZO**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
<b>Verduras</b>	Todos los días	80-165 g	80 g	80 g	4,5 cucharadas soperas

<b>Cereal</b>	Todos los días	20 g	20 g	40 g	3 cucharadas soperas
---------------	----------------	------	------	------	----------------------

<b>Tubérculos o raíces o plátanos</b>	Todos los días	40-50 g	40 g	40 g	1/2 unidad mediana
---------------------------------------	----------------	---------	------	------	--------------------

**Carnes**

Carne roja magra	2 días/semana * Visceras rojas 1	50 g	50 g	30 g	1 porción mediana
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 64 g Pierna: 67 g Perril: 70 g Pescado: 70 g	50 g	42 g sin hueso Atún: 50 g	1 porción mediana
<b>Leguminosas*</b>	1 vez/semana	15 g	15 g	35 g	2 cucharadas soperas

**Grasa**

Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc	3/4 de cucharada sopera
---------------------------------	----------------	------	------	------	-------------------------

<b>Fruta</b>	Todos los días	80-180 g	80 g	80 g	1 porción o unidad mediana
--------------	----------------	----------	------	------	----------------------------

**REFRIGERIO DE LA TARDE**

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	

**Lácteos**

Leche entera pasteurizada	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas de bebida
o yogur o kumins		150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas de bebida
o queso		30 g	30 g	30 g	1 trozo mediano

<b>Fruta</b>	Todos los días	80-180 g	80 g	80 g	1 unidad o porción mediana
--------------	----------------	----------	------	------	----------------------------

<b>Cereal/Acompañante</b>	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
---------------------------	----------------	------	------	------	------------------

**Otros**

<b>Bienestarina Más®</b>	15 gramos/día Para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta				
--------------------------	---	--	--	--	--

<b>Azúcares</b>	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad a adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.				
-----------------	---	--	--	--	--

\* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes

\*\*Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, éstas varían según el alimento, la presentación, el proveedor entre otros. La UDS debe establecer la medida casera de acuerdo a la estandarización que realice.

Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 200 cc o 7 onzas

**APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN**

	Kcal	Proteína g	Lípidos g	CHO g	Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
<b>APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L/RIEN para el grupo de edad (4-5 AÑOS))</b>	943	34	33	128	790	610	7	3	235			
	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900 400,0	UL= 2500 1000,0	UL= 40 15,0	UL= 12 4,0	UL= 1900 1200,0
<b>% DE CUBRIMIENTO</b>	69,8%	101,9%	51,0%	87,7%	62,7%	75,6%	58,1%	197,6%	61,0%	44,7%	75,0%	19,6%