Al contestar cite este número

Radicado No:
202155003000045041

Dosquebradas, 2021-06-02

Doctora
Karina Cuesta López
Rep. Legal Fundación Jesus Divino Protector del Chocó
Dosquebradas, Risaralda

APROBACION CICLO DE MENUS CDI 2021

Cordial saludo,

De acuerdo con la propuesta de ciclos de menús para atención en modelo de alternancia, enviada mediante correos electrónicos de fechas 22/04/2021, 18/05/2021 y 27/05/2021 la cual fue debidamente revisada por la Nutricionista del Centro Zonal, en alcance a los patrones establecidos para los servicios de atención a la primera infancia correspondiente a la modalidad Institucional, y que así mismo, fue debidamente ajustada por la Nutricionista de la EAS, dando alcance a las observaciones realizadas, me permito informarle que como resultado de la revisión final efectuada se concluyó lo siguiente:

- Los ciclos de menús propuestos cumplen con el aporte nutricional establecido considerando un máximo del 5% superior al aporte de calorías diarias según los requerimientos de energía y nutrientes para los grupos de edad entre 1 a 3 años y 4 a 5 años.
- El aporte de macronutrientes se encuentra dentro de los porcentajes de cubrimiento señalados según los requerimientos de energía y nutrientes para los grupos de edad entre 1 a 3 años y 4 a 5 años, igualmente se mantuvo en límites que evitan la toxicidad.
- La distribución de los grupos de alimentos, es coherente con los patrones establecidos para la modalidad.
- La frecuencia del suministro para alimentos de todos los grupos se conserva derivada de los patrones para los dos grupos de edad.
- En términos generales el menú es variado, acorde a la cultura del territorio, en consistencias adecuadas para los beneficiarios, incluye productos frescos, sin adición de salsas, u otro tipo de alimentos procesados o refinados.

PUBLICA

- No se emplearon aditivos de conservación (sorbatos, benzoatos, nitritos o productos que los contengan como los ablandadores de carnes), ni colorantes, ni saborizantes artificiales; en su lugar se utilizaron productos naturales para sazonar.

Con lo anterior, se valida el ciclo de menús propuesto, para su respectiva implementación a partir del momento en que la EAS inicie atención en modalidad de alternancia. En este sentido, es importante evaluar gradualmente la aceptabilidad de las preparaciones, tipos de cocción, tiempo, grado de dificultad, entre otras que permitan ajustar o mantener las mejores opciones en garantía del consumo. Así mismo, iniciar el desarrollo de talleres de estandarización de recetas para establecer medidas caseras en torno a la ración servida para cada beneficiario.

Atentamente,



Diana Milena Hernández Pedraza
Coordinadora (e) Centro Zonal

Proyectó: Diana H (2/06/2021)
Copia contrato 66000982021

PUBLICA