En este documento se establecen todos los parámetros que se deben cumplir en el marco del Programa de Alimentación Escolar-PAE, con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.

ANEXO TÉCNICO: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE ADAPTADO POR LA ETC BARRANQUILLA

RACION INDUSTRIALIZADA

ANEXO TÉCNICO: ALIMENTACION SALUDABLE EN EL PAE ADAPTADO POR LA ETC BARRANQUILLA

PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y AGRADABLE

En el Programa de Alimentación Escolar, la promoción de alimentación saludable y agradable, se entiende como el conjunto de acciones que se realizan en el marco de la operación, con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros; así como el desarrollo de estrategias que permitan que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario; haciendo agradable su consumo por parte de los beneficiarios del Programa.

Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y agradable en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos.

Manejo de Nutrientes Críticos

Para la planeación de la alimentación en el Programa de Alimentación Escolar- PAE, se debe tener en cuenta los límites establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social- MSPS, para los nutrientes críticos como sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo.

Por lo anterior, **no se permite la inclusión en el PAE de: caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, productos de paquete, chicles, bebidas azucaradas como gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, salsas como: de tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas, cereal extruido, caramelos duros y blandos, sopas deshidratadas, galletas con relleno**; y demás que se encuentren establecidos en el anexo técnico de alimentación saludable, cumpliendo con lo señalado en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 años, con el fin de promocionar alimentación saludable en el entorno escolar, específicamente en el marco del programa.

Planeación de alimentación agradable

Para la planificación de los menús en el Programa de Alimentación Escolar es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: Variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas,

adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional

Desde el entorno educativo se impulsan estrategias de Educación Alimentaria y nutricional para para facilitar la adopción voluntaria de conductas y comportamientos saludables en los estudiantes, así como el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela a través de la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable.

A su vez, acciones que fomenten la participación de las familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar; en actividades de promoción de alimentación saludable, acompañamiento a los momentos de comer, acciones para el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a la selección de alimentos, especialmente con las que toman la decisión de asumir la oferta de alimentación de sus hijas e hijos mientras están en la institución educativa.

Esto permite fortalecer el proceso de adquisición y práctica de estilos de vida saludable, con énfasis en la alimentación escolar saludable para niñas, niños y adolescentes a lo largo de toda su trayectoria educativa, teniendo un efecto importante en su permanencia en el entorno educativo y en su desarrollo integral.

En el marco del Programa de Alimentación Escolar- PAE, deben desarrollarse estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida esta como “un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud”, (CISAN, 2017). La UApA adelantará guías, campañas u otras estrategias que promuevan en el entorno del Programa de Alimentación Escolar- PAE la alimentación saludable, las cuales deberán ser difundidas y complementadas por las ETC y los establecimientos educativos en articulación con la Estrategia de Estilos de vida saludable EVS del Ministerio de Educación Nacional.

Por lo anterior, desde la ETC se ha diseñado una estrategia llamada **LA MAE DEL PAE**, la cual busca divulgar Buenas Prácticas de Información, Comunicación y Educación en Alimentación y Nutrición (BP-ICEAN), promoviendo las recomendaciones de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos, el consumo de frutas y verduras, la disminución del

consumo de nutrientes críticos, control de pérdidas y desperdicios, actividad física, consumo de agua, higiene oral y lavado de manos.

El proponente que se le adjudique esta modalidad deberá acoger y practicar esta estrategia de acuerdo a las directrices dadas por la ETC para la realización mensual de actividades lúdico pedagógicas con los estudiantes beneficiarios del programa, comunidad educativa , padres de familia y manipuladores de alimentos.

Minutas Patrón

Determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro. (adaptada MSPS)

Para los tipos de complemento la UApA ha calculado de las recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR (Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes, por sus siglas en inglés) de la Resolución 3803 de 2016.

Tabla 1. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de Suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Ración Industrializada	10%	25%	65%

Aporte nutricional

A partir de la tabla anterior, a continuación, se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo al tipo de complemento alimentario (Ración Industrializada).

Tabla 2. Aporte nutricional según tipo de complemento

Complemento alimentario	% de aporte nutricional
Ración industrializada jornada mañana y tarde	20% - 26%

Fuente: Construcción UAPA

Recomendaciones de energía y nutrientes por grado y nivel escolar, según modalidad

A continuación, se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por grupo etáreo y modalidad de suministro, tanto diarias como según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento.

Tabla 3. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Ración Industrializada

RECOMENDACIONES NIVEL /GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar - Primaria: Primero, Segundo y Tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: Cuarto y Quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media y Ciclo Complementario	2900	72,5	80,6	471,3	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-, por grados y niveles escolares en modalidad Ración Industrializada.

RECOMENDACIONES NIVEL /GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
COMPLEMENTO JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar - Primaria: Primero, Segundo y Tercero	**422**	**10,1**	**9,8**	**71,5**	**266**	**2,2**	**222**
Primaria: Cuarto y Quinto	**477**	**11,1**	**11**	**81,2**	**277**	**18**	**251**
Secundaria	**517**	**12,1**	**12,2**	**87,5**	**286**	**3**	**279**
Media y Ciclo Complementario	**557**	**13,1**	**13,4**	**93,8**	**294**	**3,4**	**307**

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

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la ETC luego de realizar ajustes a las minutas patrón establecidas por la UApA, para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención y grupo etáreo.

Minutas Patrón nivel de actividad física moderada, modalidad Ración Industrializada

Tabla 5. Minutas Patrón de consumo semanal para el Complemento Alimentario Jornada Mañana -CAJM, modalidad Ración Industrializada.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA	Rango de peso neto[2]			
				Nivel Preescolar, Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media y ciclo complementario
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Pan (variedad), galleta (variedad), ponqué, palito de queso, muffins, brownie, hojaldrados, mantecada, croissant, donut, tortas, almojábana, entre otros	Todos los días (derivados de cereal)	40 g	50 g	75 g	95 g
Dulces	Grupo. Productos Azucarados	Bocadillo, Dulce de Guayaba, dulce con panela, cocada con panela, chocolatina, Panelita leche.	1 Vez por Semana	15 g	20 g	25 g	30 g
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Porción de fruta entera	4 veces por semana (frutas)	100 g	120 g	120 g	120 g
Observaciones							
Leche y productos lácteos: Los productos deben ser UHT, los cuales se deben conservar en refrigeración en todas las etapas del proceso hasta ser entregado a la IED. Se permite la programación de leche entera y leche saborizada máximo 3 veces a la semana. **Derivados del cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, queso, rellenos dulces, etc. Incluye productos de panadería, el pan y galletas se puede ofrecer máximo 2 veces por semana. **Fruta:** Fresca y entera. No se permite la entrega de naranja y banano más de 3 veces en un ciclo. **Azucares, dulces y frutos secos:** Se debe entregar los días que el derivado del cereal no contiene relleno o adición de dulce. Se debe programar el día que no se ofrece fruta.							

Tabla 4. Aporte nutricional minuta patrón, modalidad Industrializada

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD INDUSTRIALIZADA							
NIVEL PREESCOLAR, PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PREESCOLAR, PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do y 3ro	**422**	**10,1**	**9,8**	**71,5**	**266**	**2,2**	**222**
RECOMENDACIÓN NIVEL PREESCOLAR, PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do y 3ro	1.629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1.200
% ADECUACIÓN	**26%**	**25%**	**22%**	**27%**	**33%**	**35%**	**19%**
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO, QUINTO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to	**477**	**11,1**	**11**	**81,2**	**277**	**18**	**251**
RECOMENDACIÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS 4to y 5to	**1994**	49,9	55	324	1.100	8,7	1.500
% ADECUACIÓN	**24%**	**22%**	**20%**	**25%**	**25%**	**207%**	**17%**
NIVEL SECUNDARIA							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL SECUNDARIA	**517**	**12,1**	**12,2**	**87,5**	**286**	**3**	**279**
RECOMENDACIÓN NIVEL SECUNDARIA	2.491	62,3	69	405	1.100	9,5	1.500
% ADECUACIÓN	**21%**	**19%**	**18%**	**22%**	**26%**	**32%**	**19%**
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	**557**	**13,1**	**13,4**	**93,8**	**294**	**3,4**	**307**
RECOMENDACIÓN NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	2.900	72,5	81	471	1.100	11,8	1.500
% ADECUACIÓN	**20%**	**18%**	**17%**	**20%**	**27%**	**29%**	**20%**

Menús Especiales

El menú deberá estar diseñado con base en los requerimientos nutricional de la minuta patrón definida por la Secretaría Distrital de Educación en el presente anexo. Este menú será parte del ciclo regular de 20 días propuesto por el contratista y tendrá una frecuencia de: un menú especial una vez en todo el ciclo.

Tabla 5. Minuta Patrón de Menú Especial de la Ración industrializada.

MINUTA PATRON - RACION INDUSTRIALIZADA MENU ESPECIAL						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)			
			Nivel Preescolar, Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media y ciclo complementario
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Yogur	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Hojuelas de maíz	35 g	35 g	70g	70 g
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	fruta entera	100 g	120 g	120 g	120 g

Tabla 6. Aporte nutricional minuta patrón, modalidad Industrializada

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD INDUSTRIALIZADA							
NIVEL PREESCOLAR, PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PREESCOLAR, PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do y 3ro	**678**	**16,9**	**17,7**	**112**	**512**	**8,5**	**358**
RECOMENDACIÓN NIVEL PREESCOLAR, PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do y 3ro	1.629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1.200
% ADECUACIÓN	**42%**	**42%**	**39%**	**42%**	**64%**	**14%**	**30%**
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO, QUINTO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to	689	17,1	17,7	114,3	519	8,6	358

RECOMENDACIÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS 4to y 5to	1994	49,9	55,0	324,0	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN	35%	34%	32%	35%	47%	99%	24%
NIVEL SECUNDARIA							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL SECUNDARIA	852	18,0	11,5	167,2	299	10,5	695
RECOMENDACIÓN NIVEL SECUNDARIA	2491	62,3	69,0	405,0	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	34%	29%	17%	41%	27%	110%	46%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	852	18,0	11,5	167,2	299	10,5	695
RECOMENDACIÓN NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	2900	72,5	81,0	471,0	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN	29%	25%	14%	36%	27%	89%	**46%**

Análisis químico y nutricional de los menús

El análisis de contenido nutricional se debe realizar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos en cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarios. El profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional del oferente debe elaborar ciclo de menús de 20 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, listas de intercambios y guías de preparación. Se debe registrar para cada alimento que compone el menú, el nombre, la cantidad ofrecida y el análisis químico (kilocaloría, proteína, grasa, carbohidratos, calcio, hierro y sodio).

El análisis de contenido nutricional realizado al ciclo de menú se debe realizar tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018) y sus actualizaciones posteriores (para el caso de las frutas).

Para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos.

Para la modalidad de Ración Industrializada, los proponentes deberán entregar el análisis químico el cual permite verificar el aporte de kilocalorías y macronutrientes de los menús (información nutricional brindada en el rotulado). Para efectos de verificación se requiere que los oferentes

alleguen las fichas técnicas las cuales deben incluir los etiquetados nutricionales de los diferentes componentes de la Ración Industrializada (en caso de que la ficha técnica no cuente con esta información deberán suministrar los análisis bromatológicos de los alimentos relacionados en el análisis nutricional) y sus respectivos registros sanitarios.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. El ciclo de menús se debe ofrecer de acuerdo al cronograma de planeación de menús mensual definido por la ETC, toda vez que debe coincidir la secuencia de cumplimiento de los menús con la semana cronológica del calendario del mes ejecutado. (ejemplo 1 día de cada mes corresponde la minuta # 1 y así sucesivamente)

El análisis químico y nutricional de los menús debe cumplir con las siguientes condiciones:

NUTRIENTES	MODO DE PRESENTACIÓN
Calorías	Números enteros
Proteínas	Números enteros y un decimal
Grasas	Números enteros y un decimal
Carbohidratos	Números enteros y un decimal
Calcio	Números enteros y un decimal
Hierro	Números enteros y un decimal
Sodio	Números enteros y un decimal

Listas de intercambios

Se debe presentar adjunto al análisis químico, las listas de intercambio. Las listas de intercambio son agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas. Por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otros dentro de la misma lista.

A cada grupo de alimentos corresponde una lista de intercambio, cada intercambio aporta una determinada cantidad de kilocalorías, carbohidratos, proteínas y grasas. Los nutrientes de la lista de intercambio corresponden a un promedio de los alimentos que conforman la lista; difieren levemente en cuanto a los contenidos de nutrientes referenciados pero la energía aportada es similar.

Para tal efecto los proponentes deben diligenciar dicha información en los formatos 1, 2 y 3** establecido en estos requisitos habilitantes.

FORMATO 1. PLANEADOR DE MENUS (Se debe diligenciar un formato para cada complemento alimentario)

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	
MUNICIPIO	
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	
GRUPO ÉTNICO	
MODALIDAD DE ATENCIÓN	
TIPO DE COMPLEMENTO	

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	

FORMATO 2. ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL DE LOS MENUS (Se debe diligenciar un formato para cada uno de los 20 ciclos y los 4 niveles escolares)

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
TOTAL MENÚ													
RECOMENDACIÓN													
% ADECUACIÓN													

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO 3. LISTA DE INTERCAMBIO

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MUNICIPIO	
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	
GRUPO ÉTNICO	
MODALIDAD DE ATENCIÓN	
TIPO DE COMPLEMENTO	

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	

FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	