ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *1*	
Hora: 2:30 pm	**Fecha:** Agosto 8 de 2024
Lugar:	Centro Zonal La Union
Dependencia que Convoca:	Supervisora de Contrato
Proceso:	Atención a la Infancia y Adolescencia -
Objetivo:	Revisar e interpretar la presentación de la Minuta nutricional (refrigerio reforzado) y proveedores de alimentos aprobada por nutricionista del GAT para la operatividad de la modalidad Atrapasueños Espacios Comunitarios – contrato 52005762024

Agenda:

1. Llamado a lista y bienvenida a asistentes
2. Componente nutricional según Manual operativo de la Modalidad Atrapasueños Espacios Comunitarios y lo dispuesto en el contrato
3. Revisión propuesta de minuta patrón, listas de intercambios y ciclos de menú presentada por la Fundación FUNVALE aprobadas por la nutricionista designada por la Regional
4. Compromisos.

Aprobada la agenda de la reunión se procedió a su desarrollo

Desarrollo

1.Llamado a lista y bienvenida a asistentes

Están presentes en la reunión, por parte de la entidad contratista Fundación Por los Valores y la Participación de las Comunidades “FUNVALE” la Dra. Diana Flórez, como Coordinadora de la Modalidad “Atrapasueños Entornos Comunitarios” y la nutricionista Sol Yurany Burbano Toro, por el ICBF se encuentra Martha Eugenia Apraez en calidad de supervisora del contrato de aporte No. 52005762024. Se procede a explicar que la modalidad Atrapasueños, la alimentación y nutrición como atributo de calidad, busca que los niños, niñas y adolescentes accedan al derecho a la alimentación y salud, desde la mirada del fortalecimiento y construcción de procesos alimentarios, hábitos y estilos de vida saludables para potenciar su desarrollo con el apoyo de su familia.

2.Componente nutricional según Manual operativo de la Modalidad Atrapasueños Espacios Comunitarios y lo dispuesto en el contrato.

El Manual Operativo de la Modalidad Atrapasueños, propone que con la alimentación y nutrición se generen“... *estrategias y experiencias intencionadas que promuevan y propicien prácticas de alimentación adecuadas y la adopción de hábitos y estilos vida saludables que partan de sus necesidades, capacidades e intereses en consonancia con las características de sus familias, los territorios, las culturas y las tradiciones, al tiempo que se promueve el uso y suministro de alimentos frescos y naturales a las y los participantes. Todo esto, teniendo en cuenta los usos, costumbres, prácticas alimentarias, tradiciones gastronómicas y culinarias, calendarios agroecológicos, y la disponibilidad de alimentos en el territorio que*

PÚBLICA

permitan aportar a la construcción de identidad alimentaria y dar cumplimiento a las compras públicas locales de alimentos apoyando al pequeño productor"

También el Manual Operativo, enfatiza que *" Dentro de las acciones del proceso de atención se espera que se proporcione a las y los participantes y sus familias las herramientas necesarias para hacer de la salud una parte fundamental y permanente de sus vidas; enfocándose en la prevención, construyendo rutinas, rituales y prácticas de cuidado (de sí, de los otros y de lo otro), y promoviendo hábitos y estilos de vida saludables a través de acciones de empoderamiento (estrategias comunicativas, pedagógicas, promocionales, acciones de exigibilidad, entre otras), que no solamente ayuden a comprender lo que hay que hacer, sino por y para qué hay que cuidar la salud, desde las diferentes miradas, creencias, prácticas y posibilidades para hacerlo en la diversidad de situaciones y contextos que habitan las y los participantes*"

Dentro de los elementos que, desde la Modalidad, aportan a la Soberanía Alimentaria y derecho humano a la alimentación se encuentran:

- Participación de niñas, niños, adolescentes y sus familias en la identificación y definición de alimentos y preparaciones que hacen parte del complemento alimentario entregado en la Modalidad.
- Identificación, reconocimiento y promoción de prácticas familiares e institucionales de producción, preparación y consumo de alimentos, que aporte a los procesos de autoconsumo y por ende a la seguridad, autonomía y Soberanía Alimentaria de las comunidades en donde habitan niñas, niños y adolescentes que hacen parte de la Modalidad.
- Promoción de procesos de reflexión, ideación y acción sobre el cuidado de los entornos alimentarios y el ambiente, para movilizar la concienciación, comprensión, movilización y acción sobre la importancia de la alimentación saludable y natural y su relación con el cuidado del territorio.
- Articulación con sectores, entidades e instituciones del territorio, que aporten al desarrollo de habilidades y conocimientos relacionados con el fortalecimiento de procesos comunitarios y colectivos en torno al Derecho Humano a la alimentación, a partir de saberes y prácticas ancestrales.
- Desarrollo y movilización de acciones educomunicativas en alimentación y nutrición, las cuales contribuyen de manera importante a la autonomía alimentaria de las comunidades, mediante el fortalecimiento de conocimientos y habilidades de las niñas, los niños, adolescentes y sus familias,

Martha Apraez argumenta que las orientaciones expuestas anteriormente, emitidas por el ICBF, constituyen la línea que el talento humano y los operadores deben cumplir para contribuir a la alimentación adecuada de niñas, niños y adolescentes beneficiarios de la modalidad Atrapasueños Entornos Comunitarios, según curso de vida y determinantes de salud y estado nutricional.

Ahora bien, Martha Apraez refiere que según lineamientos de la modalidad Atrapasueños Espacios Comunitarios, el Refrigerio Listo para el Consumo, cubre un porcentaje por encima del 20% de la energía y nutrientes que necesitan las y los participantes según su curso de vida en cada encuentro. Para la selección de alimentos y preparaciones y consumo se debe considerar

- Alimentos nutritivos y culturalmente aceptados que promuevan la compra local de alimentos dando prioridad a aquellos que son autóctonos del territorio.
- La posibilidad de incluir frutos secos como maní, nueces, almendras, sacha inchi, entre otros, según la disponibilidad y acceso de estos en el territorio.

PUBLICA

- Los ciclos de menú deben contar con la aprobación del nutricionista del Centro Zonal o de la Dirección Regional del ICBF.
- El consumo de los alimentos deberá realizarse durante el encuentro, con el fin de asegurar el consumo efectivo y las condiciones de inocuidad de los alimentos.
- Considerando que la minuta patrón está establecida por intercambios, es necesario realizar acuerdos con la comunidad en la territorialización de la alimentación de manera que, a partir del diálogo entre las y los participantes, se determinen los alimentos que conformarán el refrigerio reforzado listo para consumo.
- Se deben tener las actas de los acuerdos en los formatos establecidos por el ICBF para este proceso, en las cuales se registran los ajustes y modificaciones para elaborar el ciclo de menús.
- Para el proceso de acuerdos con la comunidad, se debe tener en cuenta el reconocimiento de la producción local, los usos y costumbres para el consumo de alimentos en el territorio y de las preparaciones tradicionales según las orientaciones que se den desde la Dirección de Nutrición del ICBF.

Respecto a la **olla comunitaria**, se puntualiza que es un espacio que busca promover la alimentación como espacio de encuentro social e intergeneracional, es un momento que favorece la conformación y el fortalecimiento de redes sociales y comunitarias. La olla comunitaria incentiva la organización y el reconocimiento de cada uno de los integrantes del grupo, y la identificación y el desarrollo de sus capacidades para ponerlas al servicio de los otros.

Frente a compras locales, Martha Apraez, refiere que el ICBF a través de correos electrónicos ha orientado al operador sobre la Ley 2046 del 6 de agosto de 2020 y la Guía Orientadora para el Desarrollo de la Estrategia de Compras Locales, en cumplimiento de la competencia y obligación contractual establecida por la normatividad vigente para las Entidades Administradoras de Servicio – EAS; se ha remitido base de datos de pequeños productores, suministrada por la Gobernación de Nariño - Secretaría de Agricultura Departamental, a fin de dar cumplimiento a la Estrategia de Compras Públicas Locales correspondiente al 30% del total del presupuesto de alimentos aprobado en cada uno de los contratos de aporte suscritos con el ICBF.

3.Revisión propuesta de minuta patrón, listas de intercambios y ciclos de menú presentada por la Fundación FUNVALE aprobadas por la nutricionista designada por la Regional.

En ejecución del contrato 52005762024, La Fundación FUNVALE, cumplió con entregables del componente nutricional para revisión de nutricionista de ICBF, asi:

La Dra. Diana Florez informa que el 31 de julio, a través de correo electrónico entrego avance del componente nutricional al ICBF para revisión de profesional del Grupo de Asistencia Tecnica, allegando: Selección Proveedor, Proveedores, Protocolo Selección, Fichas Técnicas, Ciclos e Intercambios, Análisis de Nutrientes y BPM.

La nutricionista de FUNVALE Sol Yurani Burbano Toro refiere que las reuniones de concertación con comunidad para la elaboración de ciclos de menús y olla comunitaria se desarrollaron en La Cruz y La Union el 1 de agosto, lográndose socializar el lineamiento relacionado con el componente nutricional y recibir la percepción de los asistentes frente hábitos y costumbres sobre consumo de alimentos, disponibilidad de productos en la región y determinar compromisos frente a la ingestas de alimentos

durante los encuentros. Con este ejercicio se complementó la elaboración de ciclos de menús e intercambios que previamente se había entregado a ICBF y con la nueva información se ajustó.

A través de correo electrónico del 2 de agosto, la nutricionista de ICBF Myni Johana Rojas, informa a la supervisora de contrato y al operador aprobación parcial del ciclo de menús y lista de intercambio del Contrato, para la entrega de refrigerios de la semana comprendida entre el 5-9 de agosto, para inicio de etapa de atención de la modalidad.

Estando pendiente la revisión de fichas técnicas, el 5 de agosto del 2024 a las 9;00 am la nutricionista de ICBF y la del operador se con el fin de analizar y entregar reporte de revisión de fichas técnicas y consecuente ajuste de ciclo de menús para el presente contrato.

Concluye la supervisora de contrato, Martha Apraez que hoy 8 de agosto/2024, respecto al contrato 52005762024, están aprobados los ciclos de menus y lista de intercambios, y según reporte de la nutricionista dietista Myni Johana Vallejo, tanto el documento Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como el de selección de proveedor está en proceso de revisión con los ajustes que el operador ha realizado a la fecha.

Decisiones:

*****El operador debe estar pendiente de la aprobación por parte de nutricionista de ICBF del Documento de BPM y selección de proveedor.

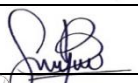
*Cumplir con lineamientos de ICBF para el manejo de acciones de alimentación y nutrición en cada encuentro en ejecución de la modalidad Atrapasueños Espacios Comunitarios.

*Cumplir con lo dispuesto en el contrato y lineamientos de icbf respecto a compras locales.

4.**Compromisos**

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Estar pendiente de Validación de BPM y selección de Proveedor	Nutricionista de la Fundacion FUNVALE	Agosto 12/2024
Cumplir lineamientos de ICBF manejo de acciones de alimentación y nutricion	Fundación FUNVALE y equipo de trabajo de unidades de atención en los municipios: La Cruz, La Union, San Pablo, Arboleda y San Lorenzo	Durante fase de atención y cierre del contrato.
Cumplir con dispuesto en la Estrategia Compras Locales	Responsable(s) cumplimiento Compromiso 3	Durante la ejecución del contrato
Garantizar Consumo de refrigerio por parte de los NNA y familias durante los encuentros	Fundación FUNVALE y equipo de trabajo de unidades de atención en los municipios: La Cruz, La Union, San Pablo, Arboleda y San Lorenzo	Durante la ejecución del contrato

Agotado los temas dispuestos en la agenda se termina la reunión a la 6 pm y se procede a la firma del acta por quienes intervinieron

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Diana Florez	Coordinadora de la Modalidad	Fundación FUNVALE	
Sol Yurany Burbano Toro	Nutricionista Dietista	Fundación FUNVALE	
Martha Eugenia Apraez Caicedo	Supervisora de Contrato	ICBF CZ La Union	
Próxima reunión N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	N/A	N/A	
Colaborador que elabora el acta:	Martha Eugenia Apraez Caicedo		

Se adjuntan ciclos de menús, lista de intercambios, análisis y compras

PÚBLICA

Programa o Proyecto: ADOLESCENCIA Y JUVENTUD
Sub-Proyecto: MODALIDAD ATRAPASUEÑOS
Nombre EAS: FUNDACIÓN FUNVALE
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ___ Raizal ___
Rrom ___
Sin pertenencia Étnica _X_

GRUPO DE EDAD: 6 A 17 AÑOS y MAYORES DE 18 AÑOS

SEMANA No. 1							
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3				
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
GRUPO 1. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE DULCE	GALLETA TIPO CUCA	BIZCOCHO				
GRUPO 2. FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	BANANO	NARANJA				
GRUPO 3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABOR NATURAL UHT	AVENA UHT	LECHE SABOR NATURAL UHT				
GRUPO 4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS	MANÍ	MANÍ	MANÍ				
SEMANA 2							
COMPONENTE	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6				
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
GRUPO 1. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLÁTANOS	BIZCOCHO	PAN ROSCA	GALLETA TIPO MONCAIBA				
GRUPO 2. FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	MANZANA	MANDARINA				
GRUPO 3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA UHT	LECHE SABOR NATURAL UHT	AVENA UHT				
GRUPO 4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS	MANÍ	MANÍ	MANÍ				
SEMANA No. 3							
COMPONENTE	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9				
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
GRUPO 1. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA TIPO CUCA	PAN SABOR QUESO	BIZCOCHO				
GRUPO 2. FRUTAS Y VERDURAS	BANANO	MANZANA	NARANJA				
GRUPO 3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABOR NATURAL UHT	AVENA UHT	LECHE SABOR NATURAL UHT				
GRUPO 4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS	MANÍ	MANÍ	MANÍ				
SEMANA No. 4							
COMPONENTE	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12				
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
GRUPO 1. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA TIPO MONCAIBA	PAN ROSCA	BIZCOCHO				
GRUPO 2. FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	GUAYABA	MANGO				
GRUPO 3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA UHT	LECHE SABOR NATURAL UHT	AVENA UHT				
GRUPO 4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS	MANÍ	MANÍ	MANÍ				

SOL YURANNY BURBANO TORO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 108328344

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 103681

Fecha de aprobación: 05 de Agosto 2024

Programa o Proyecto: ADOLESCENCIA Y JUVENTUD

Sub-Proyecto: MODALIDAD ATRAPASUEÑOS

Nombre EAS: FUNDACIÓN FUNVALE

Unidad de Servicio: _____

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)**
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ **Sin pertenencia Étnica __X__**

GRUPO/SUBGRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	INTERCAMBIO
CEREALES	Pan de Dulce	Pan de Coco
		Pan Rosca
		Pan sabor a Queso
		Galleta tipo Cuca
		Galleta tipo Moncaiba
		Bizcocho
		Muffin
		Galleta saltin
		Galleta doradita
	Pan de Coco	Pan de Dulce
		Pan Rosca
		Pan sabor a Queso
		Galleta tipo Cuca
		Galleta tipo Moncaiba
		Bizcocho
		Muffin
		Galleta saltin
		Galleta doradita
	Pan Rosca	Pan de Dulce
		Pan de Coco
		Pan sabor a Queso
		Galleta tipo Cuca
		Galleta tipo Moncaiba
		Bizcocho
		Muffin
		Galleta saltin
		Galleta doradita
	Pan sabor a Queso	Pan de Dulce
		Pan de Coco
		Pan Rosca
		Galleta tipo Cuca
		Galleta tipo Moncaiba
		Bizcocho
		Muffin
		Galleta saltin
		Galleta doradita
	Galleta tipo Cuca	Pan de Dulce
		Pan de Coco
		Pan Rosca
		Pan sabor a Queso
		Galleta tipo Moncaiba
		Bizcocho
		Muffin
		Galleta saltin
		Galleta doradita
	Galleta tipo Moncaiba	Pan de Dulce
		Pan de Coco
		Pan Rosca
		Pan sabor a Queso
		Galleta tipo Cuca
		Bizcocho
		Muffin
		Galleta saltin
		Galleta doradita
	Bizcocho	Pan de Dulce
		Pan de Coco
		Pan Rosca
		Pan sabor a Queso
		Galleta tipo Cuca
		Galleta tipo Moncaiba
		Muffin
		Galleta saltin
		Galleta doradita

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	Muffin	Pan de Dulce
		Pan de Coco
		Pan Rosca
		Pan sabor a Queso
		Galleta tipo Cuca
		Galleta tipo Moncaiba
		Bizcocho
		Galleta saltin
		Galleta doradita
	Galleta saltin	Pan de Dulce
		Pan de Coco
		Pan Rosca
		Pan sabor a Queso
		Galleta tipo Cuca
		Galleta tipo Moncaiba
		Bizcocho
		Muffin
		Galleta doradita
	Galleta doradita	Pan de Dulce
		Pan de Coco
		Pan Rosca
		Pan sabor a Queso
		Galleta tipo Cuca
		Galleta tipo Moncaiba
		Bizcocho
		Muffin
		Galleta saltin
	Banano común, crudo	Banano chiro, crudo
		Manzana común, cruda
		Mandarina, cruda
		Naranja, cruda
		Guayaba, maduro, pulpa
		Pera, cruda
		Mango, Crudo
		Granadilla
	Banano chiro, crudo	Banano común, crudo
		Manzana común, cruda
		Mandarina, cruda
		Naranja, cruda
		Guayaba, maduro, pulpa
		Pera, cruda
		Mango, Crudo
		Granadilla
	Manzana común, cruda	Banano común, crudo
		Banano chiro, crudo
		Mandarina, cruda
		Naranja, cruda
		Guayaba, maduro, pulpa
		Pera, cruda
		Mango, Crudo
		Granadilla
	Mandarina, cruda	Banano común, crudo
		Banano chiro, crudo
		Manzana común, cruda
		Naranja, cruda
		Guayaba, maduro, pulpa
		Pera, cruda
		Mango, Crudo
		Granadilla

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

FRUTA	Naranja, cruda	Banano común, crudo
		Banano chiro, crudo
		Manzana común, cruda
		Mandarina, cruda
		Guayaba, maduro, pulpa
		Pera, cruda
		Mango, Crudo
		Granadilla
	Guayaba, maduro, pulpa	Banano común, crudo
		Banano chiro, crudo
		Manzana común, cruda
		Mandarina, cruda
		Naranja, cruda
		Pera, cruda
		Mango, Crudo
		Granadilla
	Pera, cruda	Banano común, crudo
		Banano chiro, crudo
		Manzana común, cruda
		Mandarina, cruda
		Naranja, cruda
		Guayaba, maduro, pulpa
		Mango, Crudo
		Granadilla
	Mango, Crudo	Banano común, crudo
		Banano chiro, crudo
		Manzana común, cruda
		Mandarina, cruda
		Naranja, cruda
		Guayaba, maduro, pulpa
		Pera, cruda
		Granadilla
	Granadilla	Banano común, crudo
		Banano chiro, crudo
		Manzana común, cruda
		Mandarina, cruda
		Naranja, cruda
		Guayaba, maduro, pulpa
		Pera, cruda
		Mango, Crudo
LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	Maní, con piel, tostado, sin sal	Pistacho crudo sin cáscara
		Almendras tostadas sin sa
		Avellanas tostadas sin sal
		Nuez del Brasil
		Marañón tostado sin sal
		Maní crudo con cáscara
		Macadamia tostada sin sal
		Mezcla de nueces
		Nuez del nogal
		Coco deshidratado
		Coco fresco rallado
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Avena UHT
		Kumis, entero, con azúcar
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar
	Avena UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada
		Kumis, entero, con azúcar
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar
	Kumis, entero, con azúcar	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada
		Avena UHT
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar
	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada
		Avena UHT
		Kumis, entero, con azúcar

SOL YURANNY BURBANO TORO
Nutricionista Dietista EAS
T.P: 1085325344

Fecha de aprobación: 08 de Agosto 2024

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Programa o Proyecto: ADOLESCENCIA Y JUVENTUD

Sub-Proyecto: MODALIDAD ATRAPASUEÑOS

Nombre EAS: FUNDACIÓN FUNVALE

MINUTA PATRÓN POR INTERCAMBIOS 6 A 8 AÑOS							
GRUPOS Y SUBGRUPOS DE ALIMENTOS		Intercambios totales	Alimento	Intercambio	PESO NETO gr o cc	PESO BRUTO gr o cc	Medida Casera
GRUPO 1. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS		1,5					
SUBGRUPO 1	Cereales	1,5	Pan de Dulce	22	33	33	1 Unidades de 40 gr
			Pan de Coco	22	33	33	1 Unidades de 40 gr
			Pan Rosca	22	33	33	1 Unidades de 40 gr
			Pan Sabor a Queso	22	33	33	1 Unidades de 40 gr
			Galleta Tipo Cuca	24	36	36	1 Unidades de 40 gr
			Galleta Tipo Moncalba	24	36	36	1 Unidades de 40 gr
			Bizcocho	24	36	36	1 Unidades de 40 gr
GRUPO 2. FRUTAS Y VERDURAS		2,0					
SUBGRUPO 1	Frutas	2,0	Banano común, crudo	65	130	186	1 Unidad Grande
			Mandarina, zumo	105	210	300	2 Unidades Medianas
			Mango, maduro, pulpa	112	224	374	2 Unidades Medianas
			Guayaba, pulpa	147	294	327	3 Unidades Medianas
			Manzana	63	126	186	2 Unidades Medianas
			Naranja, zumo	147	294	327	2 Unidades Medianas
GRUPO 3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		1,0					
SUBGRUPO 1-A	Leche entera, Kumis, Yogur	1,0	Leche de vaca, entera, pasteurizada	200	200	200	1 Bolsa
			Avena UHT	200	200	200	1 Bolsa
GRUPO 4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS		2,0					
SUBGRUPO 4	Frutos secos	2,0	Maní	10	20	20	1 paquete
OTROS: Agua	600 cc						

MINUTA PATRÓN POR INTERCAMBIOS 9 A 13 AÑOS							
GRUPOS Y SUBGRUPOS DE ALIMENTOS		Intercambios totales	Alimento	Intercambio	PESO NETO gr o cc	PESO BRUTO gr o cc	Medida Casera
GRUPO 1. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS		2,5					
SUBGRUPO 1	Cereales	2,5	Pan de Dulce	22	55	55	1 Unidades de 60 gr
			Pan de Coco	22	55	55	1 Unidades de 60 gr
			Pan Rosca	22	55	55	1 Unidades de 60 gr
			Pan Sabor a Queso	22	55	55	1 Unidades de 60 gr
			Galleta Tipo Cuca	24	60	60	1 Unidades de 60 gr
			Galleta Tipo Moncalba	24	60	60	1 Unidades de 60 gr
			Bizcocho	24	60	60	1 Unidades de 60 gr
GRUPO 2. FRUTAS Y VERDURAS		2,5					
SUBGRUPO 1	Frutas	2,5	Banano común, crudo	65	162,5	233	2 Unidades medianas
			Mandarina, zumo	105	262,5	375	3 Unidades Pequeñas
			Mango, maduro, pulpa	112	280	467	2 Unidades Grandes
			Guayaba, pulpa	147	367,5	409	3 Unidades Medianas
			Manzana	63	157,5	186	1 Unidad Grande
			Naranja, zumo	147	367,5	409	2 Unidades Grandes
GRUPO 3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		1,0					
SUBGRUPO 1-A	Leche entera, Kumis, Yogur	1,0	Leche de vaca, entera, pasteurizada	200	200	200	1 Bolsa
			Avena UHT	200	200	200	1 Bolsa
GRUPO 4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS Y		2,0					
SUBGRUPO 4	Frutos secos	2,0	Maní	10	20	20	1 paquete
OTROS: Agua	600 cc						

MINUTA PATRON POR INTERCAMBIOS 14 A 17 Y MAYORES DE 18 AÑOS							
GRUPOS Y SUBGRUPOS DE ALIMENTOS		Intercambios totales	Alimento	Intercambio	PESO NETO gr o cc	PESO BRUTO gr o cc	Medida Casera
GRUPO 1. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS		3,5					
SUBGRUPO 1	Cereales	3,5	Pan de Dulce	22	80	80	2 Unidades de 40 gr
			Pan de Coco	22	80	80	2 Unidades de 40 gr
			Pan Rosca	22	80	80	2 Unidades de 40 gr
			Pan Sabor a Queso	22	80	80	2 Unidades de 40 gr
			Galleta Tipo Cuca	24	70	70	2 Unidades de 40 gr
			Galleta Tipo Moncalba	24	70	70	2 Unidades de 40 gr
			Bizcocho	24	70	70	2 Unidades de 40 gr
GRUPO 2. FRUTAS Y VERDURAS		2,5					
SUBGRUPO 1	Frutas	2,5	Banano común, crudo	65	162,5	233	2 Unidades medianas
			Mandarina, zumo	105	262,5	375	3 unidades Pequeñas
			Mango, maduro, pulpa	112	280	467	2 Unidades Grandes
			Guayaba, pulpa	147	367,5	409	3 Unidades Medianas
			Manzana	63	157,5	186	1 Unidad Grande
			Naranja, zumo	147	367,5	409	2 Unidades Grandes
GRUPO 3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		1,0					
SUBGRUPO 1-A	Leche entera, Kumis, Yogur	1,0	Leche de vaca, entera, pasteurizada	200	200	200	1 Bolsa
			Avena UHT	200	200	200	1 Bolsa
GRUPO 4. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS		3,0					
SUBGRUPO 4	Frutos secos	3,0	Maní	10	30	30	1 paquete
OTROS: Agua	600 cc						

Fecha de elaboración: 08 de Agosto 2024

Nutricionista Dietista EAS
SOL YURANNY BURBANO TORO
T.P: 1085325344

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.