







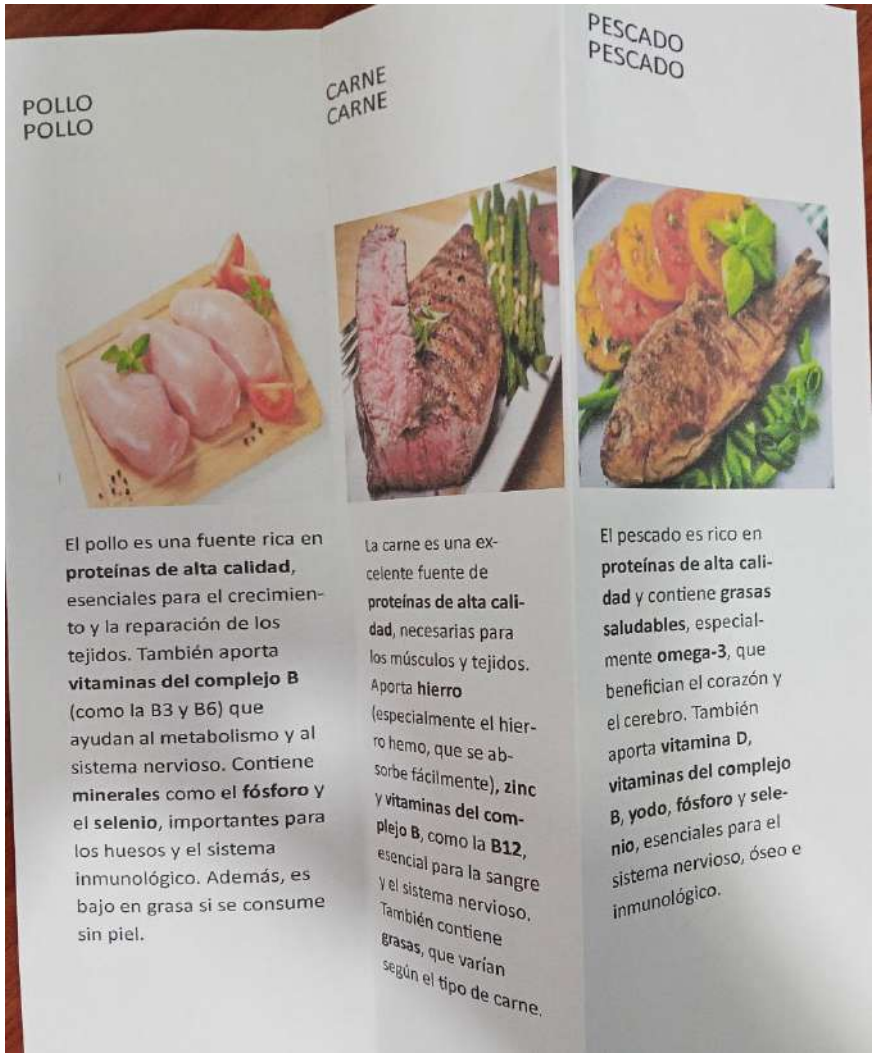
ACEPTACIÓN DE NUEVAS PREPARACIONES ALIMENTARIAS





Se desarrolló una jornada de integración con la mayoría de los participantes del servicio alimentario, durante la cual se socializó la situación mediante entrega de material ilustrativo (folletos), donde se expusieron los beneficios nutricionales del hígado, así como posibles alternativas equivalentes como la carne y el pollo. Posteriormente, se sometió a votación participativa la continuidad o sustitución de dicha proteína. Los resultados reflejaron una clara preferencia por el pollo como primera opción de sustitución, seguido por la carne. Resultados: Se obtuvo una participación mayoritaria en la actividad. El 70% (ejemplo de dato estimado) de los participantes optó por el pollo como proteína de mayor aceptación. Se definió implementar preparaciones con pollo en lugar de hígado en las próximas minutas. Conclusión: La estrategia participativa permitió recoger la percepción de los usuarios, mejorar la aceptación alimentaria y reducir el desperdicio. Se formaliza la modificación en la minuta incorporando el pollo como proteína sustituta, garantizando el cumplimiento nutricional y la satisfacción de los beneficiarios.

HERRAMIENTA FOLLETO ELLECCION PROTEINA



POLLO
POLLO

El pollo es una fuente rica en **proteínas de alta calidad**, esenciales para el crecimiento y la reparación de los tejidos. También aporta **vitaminas del complejo B** (como la B3 y B6) que ayudan al metabolismo y al sistema nervioso. Contiene **minerales** como el **fósforo** y el **selenio**, importantes para los huesos y el sistema inmunológico. Además, es bajo en grasa si se consume sin piel.

CARNE
CARNE

La carne es una excelente fuente de **proteínas de alta calidad**, necesarias para los músculos y tejidos. Aporta **hierro** (especialmente el hierro hemo, que se absorbe fácilmente), **zinc** y **vitaminas del complejo B**, como la **B12**, esencial para la sangre y el sistema nervioso. También contiene **grasas**, que varían según el tipo de carne.

PESCADO
PESCADO

El pescado es rico en **proteínas de alta calidad** y contiene **grasas saludables**, especialmente **omega-3**, que benefician el corazón y el cerebro. También aporta **vitamina D**, **vitaminas del complejo B**, **yodo**, **fósforo** y **selenio**, esenciales para el sistema nervioso, óseo e inmunológico.





GRACIAS