ANEXO TÉCNICO

Descripción de los ajustes realizados al paquete de ciclos de menús – Vigencia 2026

En el marco del proceso de revisión técnica del paquete de ciclos de menús elaborado con base en la Minuta Patrón ICBF 2025, se realizaron ajustes de carácter documental y técnico con el propósito de fortalecer la estandarización de la información, garantizar la coherencia entre los documentos que conforman el paquete y dar cumplimiento a las orientaciones establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

Es importante precisar que los ajustes descritos a continuación **no modifican la estructura del ciclo de menús, la programación de preparaciones, la oferta de alimentos, los grupos de alimentos establecidos, ni el enfoque nutricional del paquete de ciclos**, correspondiendo únicamente a actualizaciones orientadas a mejorar la consistencia técnica y documental.

Relación de ajustes realizados

1. Actualización de la denominación de la preparación "Colada de maicena con Bienestarina".

Se modificó la denominación de la preparación en todos los documentos que integran el paquete de ciclos de menús, reemplazando el término **"maicena"**, correspondiente a una marca comercial, por la denominación genérica del ingrediente, en cumplimiento de las recomendaciones técnicas. Este ajuste fue incorporado en el ciclo de menús y en el formato de análisis del contenido nutricional.

2. Ajuste de la lista de intercambios.

Se revisó y actualizó la lista de intercambios de alimentos conforme al instructivo de diligenciamiento establecido por el ICBF y de acuerdo con los ingredientes utilizados en las preparaciones incluidas en el ciclo de menús, garantizando la correspondencia entre la clasificación de alimentos y las recetas estandarizadas.

4. Actualización de la Guía de Preparaciones.

Se ajustó la ficha técnica correspondiente a la preparación **"Torta de chocolate con Bienestarina"**, incorporando la esencia de vainilla dentro del listado de

ingredientes, garantizando la concordancia entre la formulación de la receta y el procedimiento de preparación.

5. Ajuste de la cantidad de aceite en preparaciones específicas.

Se revisó la cantidad de aceite utilizada en los menús No. 1, 6, 7, 9, 12, 17, 19, 23 y 25, realizando los ajustes necesarios para garantizar el cumplimiento de las cantidades máximas establecidas por los lineamientos de la Minuta Patrón ICBF 2025. De igual manera, se actualizaron los respectivos cálculos del análisis del contenido nutricional derivados de esta modificación.

6. Actualización del formato de análisis del contenido nutricional.

Se ajustó el formato de análisis del contenido nutricional incorporando el registro de los valores correspondientes en las casillas de **Aporte de la Minuta Patrón** para los dos grupos etarios (1 a 2 años 11 meses y 3 a 5 años), garantizando la presentación completa de la información y su conformidad con el formato de referencia establecido por el ICBF.

Concepto técnico

Los ajustes descritos corresponden a modificaciones de carácter técnico y documental orientadas a fortalecer la calidad, consistencia y estandarización del paquete de ciclos de menús. Ninguno de los cambios realizados modifica la estructura general del ciclo, la oferta alimentaria, la secuencia de menús, los grupos de alimentos establecidos o el cumplimiento de los requerimientos nutricionales definidos por la Minuta Patrón ICBF 2025, por lo cual se considera que el paquete mantiene su pertinencia técnica y es susceptible de continuar con su implementación durante la vigencia 2026.

Nicolle Fayad Sierra
Nutricionista y Dietista
MND 03171 - U. NAL

NICOLLE FAYAD SIERRA

NUTRICIONISTA DIETISTA

MND 03171