



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

ANEXO APOORTE NUTRICIONAL, ALIMENTOS QUE
CONFORMAN LAS RACIONES ALIMENTARIAS PARA
PREPARAR Y FICHAS TECNICAS - CRN

A1.MO8.PP

21/05/2019

Versión 2

Página 1 de 2

1. APOORTE NUTRICIONAL

Las raciones para preparar de Centros de Recuperación Nutricional, cuentan con el siguiente aporte diario de energía y nutrientes.

POBLACIÓN	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	CHOs (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
Niños y niñas de 6 a 11 meses <u>con lactancia</u>	523	19,0	21,1	64,3	144,2	292,9	6,7	3,8	57,9
Niños y niñas de 6 a 11 meses <u>sin lactancia</u>	590	19,4	30,2	63,0	282,9	694,0	6,0	3,5	22,9
Niños y niñas de 12 a 59 meses	946	40,7	41,0	103,8	369,5	884,8	10,3	5,4	320,5

2. ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES

- Ración para niños y niñas de 6 a 11 meses de edad con lactancia materna

ALIMENTO	CANTIDAD PESO BRUTO
Arroz blanco para consumo humano	1.500g
Pastas enriquecidas	1.500g
Huevos de gallina (15 unidades)	825g
Frijol rojo	1.000g
Aceite de soya	1.000g
Bienestarina Más	900g

Adicional al suministro del complemento alimentario, la madre del menor debe continuar con la oferta de Leche Materna complementaria, así como los alimentos de oferta al interior del hogar.

- Ración para niños y niñas de 6 a 11 meses de edad condicionada (niños sin lactancia materna)

ALIMENTO	CANTIDAD PESO BRUTO
Fórmula infantil de continuación (etapa 2)	1.800g
Arroz blanco para consumo humano	500g
Aceite de soya	1.000g
Bienestarina Más	900g

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A1.MO8.PP

21/05/2019

**ANEXO APORTE NUTRICIONAL, ALIMENTOS QUE
CONFORMAN LAS RACIONES ALIMENTARIAS PARA
PREPARAR Y FICHAS TÉCNICAS - CRN**

Versión 2

Página 2 de 2

- Ración para niños y niñas de 12 a 59 meses de edad

ALIMENTO	CANTIDAD PESO BRUTO
Arroz blanco para consumo humano	1.000g
Pastas enriquecidas	500g
Harina de maíz	1.500g
Harina de trigo	500g
Leche entera en polvo	1.800g
Atún en agua	525g
Huevos de gallina (30 unidades)	1650g
Frijol rojo	1.000g
Aceite de soya	1.000g
Bienestarina Más	900g

3. FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

Las fichas técnicas de los alimentos que componen las raciones para preparar se encuentran en la siguiente dirección para consulta:

<https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion>

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

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