 <b>BIENESTAR FAMILIAR</b>	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>	A4.MO7.PP	07/09/2020
	<b>ANEXO COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES, AAVN, ALIMENTO LISTO PARA EL CONSUMO Y FICHAS TÉCNICAS</b>	Versión 7	Página 1 de 9

Para la atención de las niñas y niños con desnutrición aguda mayores de los 6 meses, se cuenta con el Alimento Listo para el Consumo, alimento que puede consumirse con otros alimentos, el cual tiene especificaciones estrictas en su composición de energía y nutrientes y seguridad microbiológica.

A continuación, encontramos los valores mínimos y máximos en su composición de energía y nutrientes definidos por la OMS:

### 1. Composición Nutricional RUSF – LNS MQ (50 gr) / LSN SQ (20 gr)<sup>1</sup>

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL RUTF OMS (100 gr) <sup>2</sup>	RUSF / LNS - MQ (50 gr) <sup>3 4</sup>	LSN - SQ (20 gr) <sup>5</sup>
Humedad	2,5 %Max	2,5% Max
Energía	260 - 275 Kcal	107 Kcal
Proteínas	10% - 12% Energía Total	9,5% Energía Total
Lípidos	45% - 60 % Energía Total	59% Energía Total
Sodio	145 mg Max	58 mg Max
Potasio	500 - 700 mg	152 mg
Calcio	150 - 320 mg	100 mg
Fosforo	150 - 300 mg	86 mg
Magnesio	40 - 85 mg	16 mg
Hierro	5 - 7 mg	9 mg
Zinc	5,5 - 7 mg	4 mg
Cobre	0,7 - 0,9 mg	0,2 mg
Selenio	10 - 20 mcg	10 mcg
Yodo	35 - 70 mcg	90 mcg
Vitamina A	0,35 - 0,55 mg	0,4 mg
Vitamina D	7,5 - 10 mcg	-
Vitamina E	8 mg Min	-
Vitamina K	7,5 - 15 mcg	-
Vitamina B1	0,25 mg Min	0,3 mg
Vitamina B2	0,8 mg Min	0,4 mg
Vitamina C	25 mg Min	30 mg
Vitamina B6	0,3 mg Min	0,3 mg
Vitamina B12	0,8 mcg Min	0,5 mcg
Ácido Fólico	100 mcg Min	80 mcg
Niacina	2,5 mg Min	4 mg

<sup>1</sup> Los alimentos suplementarios son alimentos especialmente formulados que tienen presentación lista para el consumo o molida, están modificados en su densidad de energía, proteínas, grasas o la composición de micronutrientes, con el fin de ayudar a satisfacer las necesidades nutricionales de poblaciones específicas. Los alimentos suplementarios no están destinados a ser la única fuente de nutrientes y difieren de los alimentos complementarios, en que los últimos buscan la adaptación progresiva de los bebés a partir de los 6 meses y hasta el año de vida, a la comida de la familia. También son diferentes de los complementos alimenticios, suplementos vitamínicos y minerales en formas de dosis unitarias tales como cápsulas, comprimidos, polvos o soluciones, donde jurisdicciones nacionales regulen estos productos como alimentos. Fuente: WHO. Technical note: supplementary foods for the management of moderate acute malnutrition in infants and children 6–59 months of age. Geneva, World Health Organization, 2012.

<sup>2</sup> WHO. Community-based management of severe acute malnutrition. 2007. A Joint Statement by the World Health Organization, the World Food Programme, the United Nations System Standing Committee on Nutrition and the United Nations Children's Fund. 2007.

<sup>3</sup> WHO. Technical note: supplementary foods for the management of moderate acute malnutrition in infants and children 6–59 months of age. Geneva, World Health Organization, 2012.

<sup>4</sup> GNC. Moderate Acute Malnutrition: A Decision Tool for Emergencies. Global Nutrition Cluster. MAM Task Force. June 2014. Pag. 18 – 21.

<sup>5</sup> Adu-Afarwuah, S., Lartey, A., Brown, K. H., Zlotkin, S., Briend, A. and Dewey, K. G. (2007), Randomized comparison of 3 types of micronutrient supplements for home fortification of complementary foods in Ghana: effects on growth and motor development, Am J Clin Nutr, 86: 412-20.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL RUTF OMS (100 gr) <sup>2</sup>	RUSF / LNS - MQ (50 gr) <sup>3 4</sup>	LSN - SQ (20 gr) <sup>5</sup>
Ácido Pantoténico	1,5 mg Min	1,8 mg
Biotina	30 mcg Min	-
Ácidos grasos Omega 6	3%-10% Energía Total	3%-10% Energía Total
Ácidos grasos Omega 3	0,3%-2,5% Energía Total	0,3%-2,5% Energía Total

## 2. Composición nutricional del Alimento para la Mujer Gestante y Madre en Periodo de Lactancia

NUTRIENTE		Alimento para la Mujer Gestante y Madre en Periodo de Lactancia	
		100 gramos	30 gramos
Calorías	Kcal	400	120
Proteínas	g	21,5	6,5
Grasa	g	11	3,3
Carbohidratos	g	50	15
Sodio	mg	333,3	100
Fibra Dietaria	g	0	0
Calcio	mg	1166	349,8
Fósforo	mg	833	249,9
Hierro	mg	39,37	11,811
Vitamina A	UI	3333,17	999,951
Vitamina C	mg	153,55	46,065
Tiamina (Vitamina B1)	mg	1,73	0,519
Niacina	mg	14,8	4,44
Riboflavina (Vitamina B2)	mg	1,19	0,357
Vitamina B6	mg	1,52	0,456
Ácido fólico	mcg	991,1	297,33
Vitamina B12	mcg	3,02	0,906
Zinc	mg	37,4	11,22
Vitamina D	UI	400	120
Cobre	mg	999,65	299,9
Ácidos Grasos Omega 3 - ALA	mg	45	13,5
Ácidos Grasos Omega 3 - DHA+ EPA	mg	45	13,5

## 3. Composición nutricional de la Bienestarina Más®

NUTRIENTE		BIENESTARINA MÁS	
		100 gramos	15 gramos
Calorías	Kcal	360	54
Proteínas	g	21	3,15
Grasa	g	3	0,45
Carbohidratos	g	63	9,45
Sodio	mg	66,6	10,0
Fibra Dietaria	g	13,3	2,0
Calcio	mg	800	120



**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A4.MO7.PP

07/09/2020

**ANEXO COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS QUE  
CONFORMAN LAS RACIONES, AAVN, ALIMENTO LISTO PARA EL  
CONSUMO Y FICHAS TÉCNICAS**

Versión 7

Página 3 de 9

NUTRIENTE		BIENESTARINA MÁS	
		100 gramos	15 gramos
Fósforo	mg	600	90
Hierro	mg	10,5	1,575
Vitamina A	UI	3330	499,5
Vitamina C	mg	45	6,75
Tiamina (Vitamina B1)	mg	1,234	0,1851
Niacina	mg	12,334	1,8501
Riboflavina (Vitamina B2)	mg	1	0,15
Vitamina B6	mg	1,333	0,19995
Ácido fólico	mcg	382,32	57,348
Vitamina B12	mcg	2,33	0,3495
Zinc	mg	10,5	1,575
Vitamina D	UI	333,33	49,9995
Cobre	mg	980	147
Ácidos Grasos Omega 3 - ALA	mg	100	15
Ácidos Grasos Omega 3 - DHA+ EPA	mg		


#### 4. Ración familiar para preparar RFPP

La ración familiar para preparar RFPP de la modalidad 1.000 días para cambiar el mundo, cubre el siguiente porcentaje de energía y nutrientes de interés en salud pública en una familia tipo definida por el ICBF<sup>6</sup>, considerando los alimentos definidos.

<sup>6</sup> El grupo familiar está constituido por un niño y una niña menores de cinco años, una mujer de 18 a 25 años, una mujer de 25 a 59 años y un hombre de 25 a 59 años. Proyecto de Evaluación de Operaciones y Resultados Junto con un Análisis de Costo Eficiencia de la Estrategia de Recuperación Nutricional en dos de sus Modalidades de Atención: Centros de Recuperación Nutricional y Recuperación Nutricional con Enfoque Comunitario. ICBF 2015.

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


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

 BIENESTAR FAMILIAR	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>		A4.MO7.PP	07/09/2020
	<b>ANEXO COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES, AAVN, ALIMENTO LISTO PARA EL CONSUMO Y FICHAS TÉCNICAS</b>		Versión 7	Página 4 de 9

**Porcentaje cubrimiento de los requerimientos de energía y nutrientes críticos del grupo familiar con la Ración Familiar para Preparar para niñas y niños de 6 a 59 meses, beneficiarios 6 a 11 meses**

NUTRIENTE	FAMILIA TIPO	Lactantes 6-11 meses	Niños y niñas de 12 – 59 meses		Mujer 19-30 años		Hombre 31-59 años	
ENERGÍA (kcal)	Aporte Ración	672	418		418		418	
	RIEN para grupo de edad	948,6	1206,0		2300,0		2700,0	
	% Cubrimiento	70,8%	34,7%		18,2%		15,5%	
PROTEÍNA (g)	Aporte Ración	28,2	16,8		16,8		16,8	
	RIEN para grupo de edad	19,1	60,3	47,4	80,5	115,0	94,5	135,0
	% Cubrimiento	147,4%	118,7%	59,4%	20,8%	14,6%	17,7%	12,4%
GRASA (g)	Aporte Ración	26,0	15,2		15,2		15,2	
	RIEN para grupo de edad	28,0	40,2	53,6	51,1	89,4	60,0	105,0
	% Cubrimiento	92,7%	37,8%	28,4%	29,7%	17,0%	25,3%	14,5%
CHO (g)	Aporte Ración	82,8	54,5		54,5		54,5	
	RIEN para grupo de edad	91,5	150,8	196,0	287,5	373,8	337,5	438,8
	% Cubrimiento	90,4%	36,1%	27,8%	18,9%	14,6%	16,1%	12,4%
VITAMINA A (ER)	Aporte Ración	313,8	199,6		199,6		199,6	
	RIEN para grupo de edad	500,0	350,0		700,0		900,0	
	% Cubrimiento	62,8%	78,4%		28,5%		22,2%	
CALCIO (mg)	Aporte Ración	487,9	314,6		314,6		314,6	
	RIEN para grupo de edad	260,0	850,0		1000,0		1000,0	
	% Cubrimiento	187,65%	101,65%		31,46%		31,46%	
HIERRO (mg)	Aporte Ración	8,3	5,5		5,5		5,5	
	RIEN para grupo de edad	11,0	11,0		27,0		13,0	
	% Cubrimiento	75,3%	75,3%		20,3%		42,2%	
ZINC (mg)	Aporte Ración	5,1	3,6		3,6		3,6	
	RIEN para grupo de edad	3,0	3,0		8,0		14,0	
	% Cubrimiento	169,3%	169,3%		44,8%		25,6%	
SODIO (mg)	Aporte Ración	561,9	344,9		344,9		344,9	
	RIEN para grupo de edad	370,0	700,0		1500,0		1500,0	
	% Cubrimiento	151,9%	80,3%		23,0%		23,0%	


**Fuente:** Resolución 3803 de 2016. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la Población Colombiana 2016 (macronutrientes rango inferior del AMDR y nutrientes con RDA) y Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años.

 <b>BIENESTAR FAMILIAR</b>	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>	A4.MO7.PP	07/09/2020
	<b>ANEXO COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES, AAVN, ALIMENTO LISTO PARA EL CONSUMO Y FICHAS TÉCNICAS</b>	Versión 7	Página 5 de 9

**Porcentaje cubrimiento de los requerimientos de energía y nutrientes críticos del grupo familiar con la Ración Familiar para Preparar para niñas y niños de 6 a 60 meses, beneficiarios 12 a 59 meses**

NUTRIENTE	FAMILIA TIPO	Lactantes 6-11 meses	Niños y niñas de 12 – 59 meses		Mujer 19-30 años		Hombre 31-59 años	
ENERGÍA (kcal)	Aporte Ración	209	854		418		418	
	RIEN para grupo de edad	948,6	1206,0		2300,0		2700,0	
	% Cubrimiento	22,0%	70,8%		18,2%		15,5%	
PROTEÍNA (g)	Aporte Ración	8,4	35,0		16,8		16,8	
	RIEN para grupo de edad	19,1	60,3	47,4	80,5	115,0	94,5	135,0
	% Cubrimiento	43,8%	118,7%	59,4%	20,8%	14,6%	17,7%	12,4%
GRASA (g)	Aporte Ración	7,6	33,3		15,2		15,2	
	RIEN para grupo de edad	28,0	40,2	53,6	51,1	89,4	60,0	105,0
	% Cubrimiento	27,1%	82,9%	62,2%	29,7%	17,0%	25,3%	14,5%
CHO (g)	Aporte Ración	27,2	105,3		54,5		54,5	
	RIEN para grupo de edad	91,5	150,8	196,0	287,5	373,8	337,5	438,8
	% Cubrimiento	29,8%	69,8%	53,7%	18,9%	14,6%	16,1%	12,4%
VITAMINA A (ER)	Aporte Ración	99,8	388,6		199,6		199,6	
	RIEN para grupo de edad	500,0	350,0		700,0		900,0	
	% Cubrimiento	20,0%	78,4%		28,5%		22,2%	
CALCIO (mg)	Aporte Ración	157,3	10,2		314,6		314,6	
	RIEN para grupo de edad	260,0	850,0		1000,0		1000,0	
	% Cubrimiento	60,50%	101,65%		31,46%		31,46%	
HIERRO (mg)	Aporte Ración	2,7	10,2		5,5		5,5	
	RIEN para grupo de edad	11,0	11,0		27,0		13,0	
	% Cubrimiento	24,9%	75,3%		20,3%		42,2%	
ZINC (mg)	Aporte Ración	1,8	6,1		3,6		3,6	
	RIEN para grupo de edad	3,0	3,0		8,0		14,0	
	% Cubrimiento	59,7%	169,3%		44,8%		25,6%	
SODIO (mg)	Aporte Ración	172,4	729,4		344,9		344,9	
	RIEN para grupo de edad	370,0	700,0		1500,0		1500,0	
	% Cubrimiento	46,6%	80,3%		23,0%		23,0%	

**Fuente:** Resolución 3803 de 2016. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la Población Colombiana 2016 (macronutrientes rango inferior del AMDR y nutrientes con RDA) y Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años.


 BIENESTAR FAMILIAR	<b>PROCESO</b> <b>PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>	A4.MO7.PP	07/09/2020
	<b>ANEXO COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES, AAVN, ALIMENTO LISTO PARA EL CONSUMO Y FICHAS TÉCNICAS</b>	Versión 7	Página 6 de 9

**Porcentaje cubrimiento de los requerimientos de energía y nutrientes críticos del grupo familiar con la Ración Familiar para Preparar para mujeres gestantes.**

NUTRIENTE	FAMILIA TIPO	Lactantes 6-11 meses	Niños y niñas de 12 – 59 meses		Mujer 19-30 años Gestante y Lactante		Hombre 31-59 años	
ENERGÍA	Aporte Ración	209	418		1769		418	
	RIEN para grupo de edad	690,0	1206,0		2532,0		2700,0	
	% Cubrimiento	30,3%	34,7%		70%		15,5%	
PROTEÍNA	Aporte Ración	16,8	16,8		72,4		16,8	
	RIEN para grupo de edad	9,6	60,3	47,4	88,6	126,6	94,5	135,0
	% Cubrimiento	175,4%	118,7%	59,4%	81,7%	57,2%	17,7%	12,4%
GRASA	Aporte Ración	7,6	15,2		56,2		15,2	
	RIEN para grupo de edad	28,0	40,2	53,6	56,3	98,5	60,0	105,0
	% Cubrimiento	27,1%	37,8%	28,4%	99,9%	57,1%	25,3%	14,5%
CHO	Aporte Ración	27,2	54,5		249,1		54,5	
	RIEN para grupo de edad	91,5	150,8	196,0	316,5	411,5	337,5	438,8
	% Cubrimiento	29,8%	36,1%	27,8%	78,7%	60,5%	16,1%	12,4%
VITAMINA A (ER)	Aporte Ración	99,8	199,6		935,0		199,6	
	RIEN para grupo de edad	500,0	350,0		700,0		900,0	
	% Cubrimiento	20,0%	78,4%		133,6%		22,2%	
CALCIO (mg)	Aporte Ración	157,3	314,6		1494,2		314,6	
	RIEN para grupo de edad	260,0	850,0		1000,0		1000,0	
	% Cubrimiento	60,50%	101,65%		149,42%		31,46%	
HIERRO (mg)	Aporte Ración	2,7	5,5		29,7		5,5	
	RIEN para grupo de edad	11,0	11,0		27,0		13,0	
	% Cubrimiento	24,9%	75,3%		110,1%		42,2%	
ZINC (mg)	Aporte Ración	1,8	3,6		21,5		3,6	
	RIEN para grupo de edad	3,0	3,0		11,0		14,0	
	% Cubrimiento	59,7%	169,3%		195,5%		25,6%	
SODIO (mg)	Aporte Ración	172,4	344,9		1497,8		344,9	
	RIEN para grupo de edad	370,0	700,0		1500,0		1500,0	
	% Cubrimiento	46,6%	80,3%		99,9%		23,0%	

Fuente: Recomendaciones de ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombiana 2016 (macronutrientes rango inferior del AMDR y nutrientes con RDA) y Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años.

El cálculo para el aporte de la RFPP tuvo en cuenta la cantidad de energía y nutrientes de los alimentos y de la Bienestarina Más® para los niños y niñas de 6 meses a 5 años y los adultos de la familia. El aporte del Alimento para la Mujer Gestante se tuvo en cuenta para calcular el porcentaje de calorías y nutrientes para la mujer gestante.

 BIENESTAR FAMILIAR	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>	A4.MO7.PP	07/09/2020
	<b>ANEXO COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES, AAVN, ALIMENTO LISTO PARA EL CONSUMO Y FICHAS TÉCNICAS</b>	Versión 7	Página 7 de 9

### Recomendaciones para conformar la RFPP:

El objetivo de realizar la derivación de esta minuta patrón a partir de los intercambios de las GABAs, es considerar los alimentos que están disponibles en el territorio y los hábitos de consumo de alimentos a nivel regional y territorial.

Para esto se debe seguir los siguientes pasos:

1. Identificar los alimentos autóctonos del departamento o incluso del municipio que hagan parte de cada uno de los grupos de alimentos propuestos por las GABAs para mayores de 2 años, que tengan buena disponibilidad y que puedan ser entregados en la RFPP (considerar cumplimiento de fichas técnicas y los criterios de calidad de los alimentos establecidos en la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición).
2. Determinar si estos alimentos se encuentran en la Lista de Intercambios propuesta por las GABAs.
3. Reconocer la cantidad de intercambios y tamaños de los mismos. Por ejemplo: Para los beneficiarios de 6 a 11 meses, se deben entregar 3 intercambios del grupo de Cereales, raíces, tubérculos y plátanos. De estos se puede ofrecer 1 intercambio del subgrupo de cereales y derivados, como la avena en hojuelas que equivale a 24 g. Se deben completar los 2 intercambios faltantes con otros productos disponibles para completar la cantidad de alimentos a entregar de este grupo.
4. Para el caso en el que determinado alimento no haga parte de los listados de intercambios establecidos por las GABAs, se debe considerar el aporte promedio del nutrientes principal de cada grupo establecido por las GABA's:

#### Grupos de Alimentos y características principales de aporte

Grupo de alimento	Características principales del aporte nutricional
1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Comparar aporte de energía
3. Leche y productos lácteos	Comparar aporte de proteína y calcio
4. Carnes, huevos, leguminosas, frutos secos y semillas	Comparar aporte de proteína
5. Grasas	Comparar aporte de grasas
6. Azúcares	Comparar aporte de energía


**Ejemplo:** El plátano dominico puede ser entregado como intercambio del grupo 1. Este no se encuentra en la GABAs pero si está su aporte nutricional en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (Código: maduro: B085; verde: B086)

Código	Alimento (100g)	kcal
B085	Plátano dominico maduro, crudo	136

Según las GABAs, un intercambio promedio del Subgrupo IV. Plátanos, tiene el siguiente aporte nutricional:

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

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

 BIENESTAR FAMILIAR	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>	A4.MO7.PP	07/09/2020
	<b>ANEXO COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES, AAVN, ALIMENTO LISTO PARA EL CONSUMO Y FICHAS TÉCNICAS</b>	Versión 7	Página 8 de 9

Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	CHO (g)	Fibra dietaria (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Vitamina A (ER)	Vitamina C (mg)
92	0.9	0.1	23.8	1.7	2.7	0.3	0.1	39.2	8.2

Con esta información es posible determinar la cantidad de plátano dominico maduro crudo que se necesita para aportar la misma cantidad de energía (kcal) que aportan los alimentos establecidos en las GABAs en el Subgrupo IV. Plátanos:

*Comparativo del aporte de energía entre el plátano dominico y el intercambio promedio al cual este pertenece según las GABAs*

100 g de plátano dominico = 136 kcal  
 1 intercambio promedio del subgrupo grupo IV (plátano verde sin cáscara y plátano colí o guineo crudo) = 83 kcal

¿Qué cantidad de plátano dominico se necesita para que aporte la misma cantidad de energía (kcal) que 1 intercambio?

$$\begin{array}{rcl}
 100 \text{ g de plátano} & = & 136 \text{ kcal} \\
 \text{dominico} & & \\
 X & = & 83 \text{ kcal} \\
 X = 61 \text{ g} & & 
 \end{array}$$

Según lo anterior, si se ofrece plátano dominico en la RFPP, se deben cuantificar 61 g/día de este como 1 intercambio del grupo 1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.

*\*Nota: Si el aporte nutricional del alimento no se encuentra en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, se debe buscar otro documento que permita conocer su análisis y tener la referencia de este.*


*En caso de que determinado alimento no se encuentre en ninguna referencia que permita conocer su aporte nutricional, será necesario identificar un alimento del mismo grupo existente en alguna referencia que permita homologar las características nutricionales del mismo.*

4. Posterior esto, se debe cuantificar la cantidad total de intercambios que necesita la familia según el tipo de ración y la cantidad por 30 días que equivale a un mes de atención.
5. Este ejercicio se debe realizar para todos los grupos de alimentos que se presenten en cada uno de los intercambios.

#### 4.1 Fichas técnicas de los alimentos que conforman la Ración Familiar Para Preparar - RFPP

Las fichas técnicas de los alimentos que componen la ración familiar para preparar se encuentran en las siguientes direcciones para consulta:



 BIENESTAR FAMILIAR	<b>PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN</b>  <b>ANEXO COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES, AAVN, ALIMENTO LISTO PARA EL CONSUMO Y FICHAS TÉCNICAS</b>	A4.MO7.PP	07/09/2020
		Versión 7	Página 9 de 9

### **Fichas técnicas Grupo Cereales, Raíces, Tubérculos y Plátanos**

[https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a25.g6.pp\\_fichas\\_tecnicas\\_grupo\\_cereales\\_raices\\_tuberculos\\_platanos\\_v2.pdf](https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a25.g6.pp_fichas_tecnicas_grupo_cereales_raices_tuberculos_platanos_v2.pdf)

### **Fichas técnicas Grupo Leche y Productos Lácteos**

[https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a27.g6.pp\\_fichas\\_tecnicas\\_grupo\\_leche\\_productos\\_lacteos\\_v2.pdf](https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a27.g6.pp_fichas_tecnicas_grupo_leche_productos_lacteos_v2.pdf)

### **Fichas técnicas Grupo Carnes, Huevos, Leguminosas secas, Frutos Secos y Semillas**

[https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a28.g6.pp\\_fichas\\_tecnicas\\_grupo\\_carnes\\_huevos\\_leguminosas\\_secas\\_v2\\_0.pdf](https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a28.g6.pp_fichas_tecnicas_grupo_carnes_huevos_leguminosas_secas_v2_0.pdf)

### **Fichas técnicas Grupo Grasas**

[https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a29.g6.pp\\_fichas\\_tecnicas\\_grupo\\_grasas\\_v2.pdf](https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a29.g6.pp_fichas_tecnicas_grupo_grasas_v2.pdf)

### **Fichas técnicas Grupo Azúcares**

[https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a30.g6.pp\\_fichas\\_tecnicas\\_grupo\\_azucres\\_v2.pdf](https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a30.g6.pp_fichas_tecnicas_grupo_azucres_v2.pdf)