



**PROCESO
PROMOCION Y PREVENCION**

P13.PP

27/07/2020

**PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE
MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE
LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF**

Versión 1

Página 1 de
10

1. **OBJETIVO:** Establecer las actividades orientadas a la elaboración o actualización de las *minutas patrón de alimentos* definidas para la prestación del servicio en las modalidades de los procesos misionales del ICBF en las que se contempla la entrega de al menos una ración alimentaria, considerando lo establecido en los lineamientos técnicos y/o manuales operativos y la normatividad aplicable.
2. **ALCANCE:** Inicia con la identificación de las necesidades de elaboración o actualización de las minutas patrón, continúa con la socialización de las minutas al área misional líder de la operación de la modalidad, colaboradores de centros zonales, operadores y beneficiarios del servicio y termina con la publicación del documento. Aplica para el nivel nacional, regional y centro zonal.
3. **POLÍTICAS DE OPERACIÓN:**
 - 3.1. Para el reconocimiento de la necesidad de creación de nuevas minutas patrón o de la actualización de estas, se de tener en cuenta:
 - La evidencia científica disponible.
 - La normatividad actualizada frente a los procesos de alimentación y nutrición.
 - Los aspectos generales y específicos presentados y solicitados por la dirección misional.
 - Lo establecido en los lineamientos y/o manuales operativos de modalidades vigentes o próximas a entrar en operación.
4. **DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES:**

No	Nombre de la Actividad	Descripción de la actividad	Responsable	Registro
		Inicio		
1	Identificar la necesidad de elaboración o actualización de la minuta patrón	La Dirección de Nutrición y/o las demás áreas misionales de la Sede de la Dirección General, identificarán la necesidad de elaborar o actualizar la minuta patrón para los servicios prestados.	Director de Nutrición Directores de las áreas misionales de la sede de la Dirección General	Acta de reunión o comité F9.P1.MI, y/o correo electrónico

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



**PROCESO
PROMOCION Y PREVENCION**

P13.PP

27/07/2020

**PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE
MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE
LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF**

Versión 1

Página 2 de
10

No	Nombre de la Actividad	Descripción de la actividad	Responsable	Registro
2 P.C	Realizar el análisis técnico de la necesidad.	<p>El equipo de la Dirección de Nutrición analiza la necesidad y pertinencia de la elaboración o actualización de la minuta patrón, considerando para ello, la normatividad y las herramientas en Seguridad Alimentaria y Nutricional vigentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes RIEN. • Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para población colombiana GABAS. • Tabla de Composición de Alimentos Colombianos – TCAC. • Demás documentación técnica que se requiera. <p>Adicionalmente, realiza considerandos de estas herramientas y evidencia su importancia en la elaboración de nuevas minutas patrón o en su actualización. Esto permitirá contar con una justificación para continuar con el proceso.</p> <p>¿Se justifica la actualización o elaboración de la minuta? SI: Ir a la actividad 3 NO: Se finaliza el proceso.</p>	Profesional de la Dirección de Nutrición	Justificación Técnica de la necesidad.
3	Definir los requerimientos técnicos a considerar para la elaboración o actualización de la minuta patrón.	<p>El equipo de la Dirección de nutrición junto con el área misional define los aspectos técnicos que se deben contemplar para construir la propuesta de la nueva minuta patrón o realizar su actualización, para esto es necesario determinar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de ración a entregar: Ración para preparar, ración preparada, ración familiar para preparar, refrigerio industrializado u otro que se defina. • Grupos etarios (edad, sexo, características especiales). • Cubrimiento del aporte de energía y nutrientes: Dependiendo de las características de la modalidad y/o servicio. • Tiempos de consumo. • Condiciones para la entrega de la alimentación (Servicio de alimentos, manipuladora de alimentos, entre otras). 	<p>Profesional de la Dirección de Nutrición</p> <p>Profesional Nutricionista Dietista del área misional de la sede de la Dirección General</p>	Acta de reunión o comité F9.P1.MI

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



**PROCESO
PROMOCION Y PREVENCION**

P13.PP

27/07/2020

**PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE
MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE
LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF**

Versión 1

Página 3 de
10

No	Nombre de la Actividad	Descripción de la actividad	Responsable	Registro
4	Determinar los requerimientos de calorías y nutrientes para los grupos de beneficiarios que conforman la modalidad.	<p>El equipo de la Dirección de nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica los nutrientes a cubrir y a analizar en la minuta, de acuerdo con la normatividad vigente de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana o la que la modifique. Reconoce los valores de referencia a utilizar (dependiendo de las características de la modalidad). Determina las cantidades del requerimiento de energía, macronutrientes y micronutrientes para los grupos poblacionales de la modalidad y/o servicio. Define el aporte nutricional que cubrirá la minuta. <p>NOTA: En el caso de no contar con el software de minutas, el producto de esta actividad son los archivos en Excel en donde se realizó el proceso.</p>	Profesional de la Dirección de Nutrición	<p>Entradas (Insumos y/o parámetros técnicos) que se ingresan en Software de minutas.</p> <p>Archivo Excel con los requerimientos de calorías y nutrientes.</p>
5	Seleccionar los grupos de alimentos que conforman la minuta patrón.	<p>Dependiendo de las características del servicio y en coherencia con las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABAs, se seleccionan los grupos de alimentos que conforman la minuta, así como la frecuencia de suministro (diaria, semana o mensual).</p> <p>NOTA: En el caso de no contar con el software de minutas, el producto de esta actividad son los archivos en Excel en donde se realizó el proceso.</p>	Profesional de la Dirección de Nutrición	<p>Entradas (Insumos y/o parámetros técnicos) que se ingresan en Software de minutas.</p> <p>Archivo Excel con los requerimientos de calorías y nutrientes</p>
6	Organizar los grupos de alimentos y determinar su peso neto, así como la frecuencia de entrega.	<p>El equipo de la Dirección de nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> Define los grupos de alimentos según tiempos de consumo según de la operación de la modalidad. Selecciona los alimentos que conformarán cada grupo y subgrupo de acuerdo con lo propuesto en las GABAs y la base de TCAC, junto con criterios técnicos parametrizados de composición nutricional*. Estima el peso neto de los alimentos que se ajusten a las características definidas con anterioridad. <p>*La selección de los alimentos dependerá de si se determinó la elaboración de una minuta por alimentos o por intercambios.</p>	Equipo Técnico de la Dirección de Nutrición	<p>Entradas (Insumos y/o parámetros técnicos) que se ingresan en Software de minutas y /o los archivos en Excel en donde se realizó el proceso.</p>

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



**PROCESO
PROMOCION Y PREVENCION**

P13.PP

27/07/2020

**PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE
MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE
LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF**

Versión 1

Página 4 de
10

No	Nombre de la Actividad	Descripción de la actividad	Responsable	Registro
7	Analizar la composición nutricional de los alimentos seleccionados.	<p>El equipo de la Dirección de nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> Analiza el contenido nutricional tomando como insumo la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC vigente u otra fuente, cuando la TCAC no cuente con la información necesaria. Estima el promedio y ponderar el aporte nutricional de los alimentos de cada grupo y subgrupo de acuerdo con la frecuencia estimada en la minuta. 	Profesional de la Dirección de Nutrición	Entradas (Insumos y/o parámetros técnicos) que se ingresan en Software de minutas y /o los archivos en Excel en donde se realizó el proceso.
8 P.C.	Determinar el porcentaje de cubrimiento del requerimiento nutricional.	<p>Una vez se tenga el análisis del contenido nutricional, se procede a determinar el porcentaje de cubrimiento del requerimiento nutricional para la energía, los macro y micronutrientes definido en la actividad número 4.</p> <p>¿Cumple con el porcentaje de cumplimiento?</p> <p>SI: Ir a la actividad 9 NO: Ir a la actividad 6</p>	Profesional de la Dirección de Nutrición	Salidas porcentajes de cubrimiento del aporte nutricional.
9	Determinar el peso bruto, peso servido y medida casera.	<p>Una vez se haya verificado la información y se cuente con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Grupos de alimentos y selección de alimentos. Frecuencia de consumo. Peso neto <p>Se procederá a realizar la determinación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Peso bruto Peso servido Medida casera <p>Esta información se obtendrá de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC vigente, la Guía Técnica del componente de Alimentación y Nutrición ICBF, la Guía Técnica para la Metrología a los Procesos Misionales, o documentos técnicos vigentes</p>	Profesional de la Dirección de Nutrición	Formato Minuta Patrón por Tiempo de Consumo F1.G6.PP
10 P.C.	Validar la minuta patrón por la Dirección de Nutrición.	<p>El equipo de la Dirección de Nutrición verifica que la nueva minuta patrón o la actualización, cumpla con las características establecidas con anterioridad.</p> <p>¿Cumple con las características?</p> <p>SI: Ir a la actividad 11 NO: Ir a la actividad 3</p>	<p>Profesional de la Dirección de Nutrición</p> <p>Profesional Nutricionista Dietista del área misional de la sede de la Dirección General</p>	Acta de reunión o comité F9.P1.MI

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



**PROCESO
PROMOCION Y PREVENCION**

P13.PP

27/07/2020

**PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE
MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE
LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF**

Versión 1

Página 5 de
10

No	Nombre de la Actividad	Descripción de la actividad	Responsable	Registro
11	Remitir la minuta patrón al área misional de la sede de la Dirección General.	El equipo de la Dirección de Nutrición envía la minuta patrón al área misional de la sede de la Dirección General para su revisión y validación*. * Revisar definición de revisión y validación en el glosario de este documento.	Profesional de la Dirección de Nutrición	Correo electrónico.
12 P.C.	Revisar y validar la minuta patrón	El equipo de profesionales del área misional de la sede de la Dirección General revisa y valida la minuta patrón. ¿Se valida la minuta patrón? SI: Ir a la actividad 13 NO: En el caso de presentar observaciones, se debe organizar una reunión con la Dirección de Nutrición para concertar los ajustes necesarios.	Profesional del área misional de la sede de la Dirección General	Minuta patrón Formato Acta de Reunión o Comité F9.P1.MI
13	Solicitar el estudio de costos	El área misional de la Sede de la Dirección General solicita el estudio de costos de la minuta patrón a la Dirección de Abastecimiento del ICBF.	Profesional del área misional de la sede de la Dirección General	Memorando interno.
14	Costear la minuta patrón	Elaborar el estudio de costos de la minuta patrón según lo establecido en el Procedimiento para Realizar o Revisar Estudios de Sector y Costos - P3.ABS. Se contará con el apoyo de la Dirección de Nutrición en el caso de que se requieran precisiones técnicas sobre la minuta.	Profesional de la Dirección de Abastecimiento	Formato Estudio de Costos F6.P3.ABS
15 P.C.	Emitir el concepto de viabilidad técnico y financiero	Teniendo en cuenta el estudio de costos y contemplando el presupuesto disponible para el componente de alimentación y nutrición de cada modalidad, el área misional de la Sede de la Dirección General aprobará la minuta patrón, a través de un concepto técnico y financiero dirigido a la Dirección de Nutrición. ¿Se emite concepto de la viabilidad técnica y financiera? SI: Ir a la actividad 16 NO: Ir a la actividad 6 En caso de que el presupuesto disponible para el componente de alimentación y nutrición no sea suficiente para cubrir lo estipulado por la minuta, se procederá a ajustar la misma. Esto sin afectar la calidad nutricional de la minuta.	Directores de las áreas misionales de la sede de la Dirección General	Memorando interno

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



**PROCESO
PROMOCION Y PREVENCION**

P13.PP

27/07/2020

**PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE
MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE
LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF**

Versión 1

Página 6 de
10

No	Nombre de la Actividad	Descripción de la actividad	Responsable	Registro
16 P.C.	Realizar la validación y aprobación Interna de la minuta patrón.	<p>Se enviará la minuta patrón a los referentes técnicos de las áreas misionales de la Dirección General, el equipo técnico de la Dirección de Nutrición, y profesionales en nutrición, referentes de la modalidad en las Regionales y Centros Zonales con el fin de tener concepto sobre los cambios y ajustes realizados a la minuta y recomendaciones operativas.</p> <p>Una vez recibidas las observaciones, se realizará el análisis correspondiente con el fin de determinar la pertinencia o no de incluir los cambios o ajustes técnicos propuestos.</p> <p>¿Se valida y aprueba la minuta patrón? SI: Ir a la actividad 17 NO: Revisar de los pasos anteriores cuales necesitan ajuste o modificación.</p> <p>NOTA: En el caso de ser necesario y a criterio de la Dirección de Nutrición por diferencias técnicas o disensos, se procederá a enviar la minuta con las observaciones realizadas por las instancias anteriores, a expertos académicos con el fin de obtener concepto técnico en relación con su implementación.</p>	<p>Profesional de la Dirección de Nutrición</p> <p>Profesional de las áreas misionales de la sede de la Dirección General, Regionales y Centros Zonales</p>	Correo electrónico de los referentes técnicos en el que se avala la minuta

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



**PROCESO
PROMOCION Y PREVENCION**

P13.PP

27/07/2020

**PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE
MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE
LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF**

Versión 1


Página 7 de
10

No	Nombre de la Actividad	Descripción de la actividad	Responsable	Registro
17	Divulgar y Socializar la minuta patrón a las Direcciones Misionales, Regionales y Centros Zonales.	<p>Se realizará un cronograma de asistencia técnica en todas las regionales en las que se utilice la minuta con el objetivo de socializarla y resolver las inquietudes que se presenten para su implementación.</p> <p>Elaboración de material educativo para la presentación de la nueva minuta patrón o la actualización, para lo cual se construirá:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 pieza gráfica (infografía) que permita evidenciar los cambios más importantes de las minutas, o las principales características de la nueva minuta. Estas se enviarán al área misional de la Dirección General, líder en la operación de la minuta, como también a las regionales para que, desde estas dos instancias, se socialice con las EAS y UDS o quien haga sus veces. Presentación estándar para uso en escenarios de asistencia técnica relacionada con la nueva minuta, o los cambios y ajustes. Esta presentación debe tener una versión con detalles técnicos y otra con conceptos básicos sencillos. 	<p>Profesional de la Dirección de Nutrición</p> <p>Profesional de las áreas misionales de la sede de la Dirección General, Regionales y Centros Zonales</p>	<p>Correo electrónico.</p> <p>Memorando interno.</p> <p>Acta de reunión y material concertado para la socialización.</p>
18	Publicar la minuta patrón	<p>La Dirección de Nutrición define con el área misional de la sede de la Dirección General, la fecha de la publicación de la minuta e inicio de implementación, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> Procesos administrativos y operativos de las modalidades. Proceso de socialización con operadores. Proceso de diligenciamiento de los formatos para la implementación de la Minuta Patrón según la G6.PP Guía Técnica del componente de Alimentación y Nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF. 	<p>Profesional de la Dirección de Nutrición</p> <p>Profesional de las áreas misionales de la sede de la Dirección General</p> <p>Profesional Epico de la Dirección de Nutrición</p>	<p>Correo electrónico, memorandos internos.</p> <p>Minuta patrón</p> <p>Formato Solicitud Elaboración Modificación o Eliminación de Documentos F1.P1.MI</p>
		Fin		

P.C.: Punto de Control

5. RESULTADO FINAL: Minuta Patrón aprobada, socializada y publicada. La minuta patrón es el insumo para que las Entidades Administradoras de Servicio - EAS desarrollen las actividades que se indican en la Guía del Componente Técnico de Alimentación y Nutrición relacionadas con la derivación de la minuta patrón: elaboración de ciclos de menús, determinación de intercambios, análisis de composición nutricional y guía de preparaciones.

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCION Y PREVENCION	P13.PP	27/07/2020
	PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF	Versión 1	Página 8 de 10

6. DEFINICIONES:

Aporte dietético recomendado (RDA – Recommended Dietary Allowance): Es una estimación del nivel de ingesta diaria promedio de un nutriente, que es suficiente para cubrir las necesidades de casi todos los individuos saludables de un grupo particular (97-98%) por periodo de vida, condición fisiológica y género.

Ciclo de menús: Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

Ingesta Adecuada (AI – Adequate Intake): Nivel de ingesta promedio recomendado sobre la base de estimaciones de ingesta observada de un nutriente o ingesta determinada por aproximaciones experimentales o a partir de estimación de ingesta de nutrientes para un grupo o grupos de personas aparentemente saludables, en quienes se asume que ésta es adecuada, según criterios de adecuación establecidos para cada nutriente. La AI se establece en lugar del RDA cuando no hay suficiente evidencia científica para definir el EAR y así calcular el RDA.

Intercambio: Cantidad específica de alimento que tiene un aporte similar de energía o nutrientes con otro alimento del mismo grupo, que se pueden reemplazar o intercambiar entre sí.


Lista de Intercambios: Son agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas en cantidades específicas poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas, grasas y micronutrientes; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otros dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor y menor de 2 años.

Macronutriente: Moléculas químicas esenciales que se requieren en mayor cantidad para garantizar un crecimiento y desarrollo normales y el mantenimiento de la salud. Suministran la mayor parte de la energía metabólica del organismo y se clasifican en hidratos de carbono, proteínas, y grasas.

Micronutriente: Elemento esencial que se precisa en cantidades pequeñas, indispensables para los diferentes procesos bioquímicos y metabólicos de los organismos vivos y sin ellos morirían, desempeñan importantes funciones catalizadoras en el metabolismo al formar parte de la estructura de numerosas enzimas.

Minuta Patrón: Patrón de alimentos por grupos [1], en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús.

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCION Y PREVENCION	P13.PP	27/07/2020
	PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF	Versión 1	Página 9 de 10

Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL -Upper Level): Nivel de ingesta promedio más alto de la ingesta diaria de un nutriente que probablemente no genera riesgo de efectos adversos para la salud de la mayoría de los individuos de la población general; no se debe ingerir de manera crónica más de este valor. El término “tolerable” tiene la connotación de un nivel de ingesta que puede, con alta probabilidad ser tolerado biológicamente por un individuo.

Porción: Cantidad o tamaño de los alimentos que deben ser consumidos en los diferentes tiempos de comida, con la finalidad de promover una alimentación saludable. Se expresan en medidas caseras con su equivalencia en gramos o en centímetros cúbicos.

Procedimiento: Forma especificada para llevar a cabo una actividad o proceso. Es una guía para la realización de estos.

Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes (AMDR – Acceptable Macronutrient Distribution Range): Es el rango de ingesta de una fuente de energía que se asocia con la reducción en el riesgo de enfermedades no transmisibles, mientras aporta cantidades adecuadas de nutrientes esenciales. Cada AMDR se expresa como porcentaje de la ingesta total de energía.

Requerimiento de Energía (ER- Energy Requirement): Es la ingesta de energía diaria necesaria para balancear el gasto de energía en hombres y mujeres adultos, que mantienen un peso corporal y un nivel de actividad física necesaria y deseable, consistente con buena salud a largo plazo. En los niños incluye la energía necesaria para el óptimo crecimiento y desarrollo, durante la gestación para el incremento de tejidos, y durante la lactancia para la secreción de leche, consistente con la buena salud de la madre y el hijo.


Requerimiento Promedio Estimado (EAR - Estimated Average Requirement): Ingesta promedio de un nutriente para un grupo poblacional que cubre el requerimiento de la mitad (50%) de los individuos sanos del grupo. Este requerimiento se define como la media del requerimiento y también es la cantidad de un nutriente que se encuentra en mayor proporción entre los individuos del mismo grupo.

Revisión de la Minuta Patrón: Proceso en el que se solicita a la Dirección Misional líder de la modalidad para la que se crea la minuta patrón, realizar una revisión de los siguientes aspectos:

- Condiciones técnicas de la minuta (grupos de alimentos, alimentos seleccionados, cubrimiento del porcentaje del requerimiento, inclusión de medidas caseras, etc).
- Operatividad de la minuta (transporte, menaje, tamaños de porción, etc)

Validación de la Minuta Patrón: Después de la revisión de las minutas, la Dirección Misional envía un correo a la Dirección de Nutrición, validando la información presentada y aceptando dar continuidad al proceso.

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

	PROCESO PROMOCION Y PREVENCION	P13.PP	27/07/2020
	PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE MINUTAS PATRÓN DE ALIMENTOS PARA LAS MODALIDADES DE LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF	Versión 1	Página 10 de 10

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

1. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (2015). Encuesta Nacional de la Situación Nutricional – ENSIN 2015. Consulta virtual: www.icbf.gov.co
2. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (2018). Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF V4. 12 de junio 2018.
3. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Guía Técnica para la Metrología Aplicable a Los Programas de los Procesos Misionales de Prevención y Protección del ICBF V4. Bogotá D.C., 21 junio 2018.
4. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO (2018). Guías Alimentarias Basadas En Alimentos para Mujeres Gestantes, Madres en Período de Lactancia y Niños y Niñas Menores de 2 Años de Colombia.
5. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO (2015). Guías Alimentarias Basadas En Alimentos para población colombiana mayor de 2 años.
6. Ministerio de Salud y Protección Social (2016). Resolución número 3803 del 22 agosto 2016, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones.
7. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF (2018). Tabla de Composición de Alimentos Colombianos,

8. RELACIÓN DE FORMATOS:

CODIGO	NOMBRE DEL FORMATO
F1.G6.PP	Formato Minuta Patrón por Tiempo de Consumo
F6.P3.ABS	Formato Estudio de Costos
F1.P1.MI	Formato Solicitud Elaboración Modificación o Eliminación de Documentos
F9.P1.MI	Formato Acta de reunión o comité

9. CONTROL DE CAMBIOS:

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
No Aplica	No Aplica	No Aplica

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