



EVALUACIÓN DE CICLO DE MENÚ/HOGARES LICENCIADOS/ HOGARES EXENTOS NO FAMILIARES

Objetivo: Asegurar que los niños participantes en los hogares de cuidado y desarrollo reciban diariamente alimentos saludables, seguros y nutritivos de acuerdo a su edad y etapa de desarrollo. Los hogares licenciados que reciben fondos del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (PACNA), deberán tener un ciclo de menús que cumpla con los requisitos establecidos por dicho programa.

Área de aplicación: Infantes, maternas, preescolares y escolares.

Alcance de los procedimientos: Hogares licenciados y hogares exentos no familiares

Definición:

- **Ciclo de menú:** Conjunto de menús diseñados por un nutricionista-dietista licenciado. El mismo contiene comidas y meriendas saludables y nutritivas, planificadas por días o periodos preestablecidos.

Procedimiento:

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
Cuidadora del hogar licenciado u HENF	<p>En los hogares de cuidadoras que reciben fondos para la compra de alimentos del PACNA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Se asegurará de contar con la Guía de Menú de la Administración de Desarrollo Socioeconómico de la Familia (ADSEF). <p>En los hogares de las cuidadoras que no reciben fondos del PACNA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Se asegurará de contar con un ciclo de menús sugerido por:<ol style="list-style-type: none">1. ACUDEN: Será preparado por nutricionistas-dietistas de ACUDEN. (sólo para hogares de cuidado. No aplica a centros).	En todo momento

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
Cuidadora del hogar licenciado u HENF	<p>2. Menú individualizado para un niño(a)-dieta especial</p> <p>Será preparado por un nutricionista/dietista privado. Debe cumplir con los requisitos de la Ley Núm. 45 del Colegio de Nutricionistas-Dietistas de Puerto Rico y con el uso de la estampilla de dicha entidad.</p>	En todo momento
Cuidadora del hogar licenciado u HENF	<p>Se asegurará de garantizar lo siguiente al servir las comidas de los niños:</p> <p><u>Alimentos para infantes:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Infantes alimentados con leche materna – Seguirá procedimientos adecuados para su manejo. 2. Infantes alimentados con fórmula– Proveerá la fórmula de acuerdo a la recomendación médica indicada en el formulario de Referido de Patrón Alimentario. 3. Introducción de alimentos sólidos - Deberá ser de acuerdo a la edad del infante y etapa de desarrollo, y no antes de los 4 meses de edad, a menos que el médico así lo recomiende por alguna condición de salud. 4. Textura de los alimentos- Será de acuerdo a la etapa de crecimiento y desarrollo del infante. <p><u>Alimentos para maternas y preescolares:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reducirá el riesgo de atragantamiento <ol style="list-style-type: none"> a. Preparará y cortará los alimentos en pedacitos pequeños. Nunca en rebanadas. Ejemplo- desmenuzará la carne de res o picar uvas sin semillas por la mitad. b. Nunca servirá alimentos que presenten riesgo de atragantamiento en los niños. <ul style="list-style-type: none"> - uvas enteras, pasas, hot dogs, salchichas enteras, “popcorn”, mantequilla de maní y otros. 	En todo momento

Persona Responsable	Procedimiento	Frecuencia
Cuidadora del hogar licenciado u HENF	<p>2. Servirá leche entera (regular) a niños menores de 2 años.</p> <p>3. Servirá leche baja en grasa (1 % grasa o sin grasa para niños mayores de 2 años.</p> <p><u>Alimentos para maternales, preescolares y escolares:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Evitará alimentos altos en grasas</u> (alimentos fritos, carnes altas en grasa como jamonilla o salchichas) 2. <u>Reducirá alimentos altos en sodio</u> (saladitos, sopas y productos enlatados) 3. <u>Evitará las azúcares refinadas</u> (bebidas azucaradas (Kool Aid, Tang), dulces, jaleas, mermeladas, refrescos, bizcochos, entre otros. 4. <u>Ofrecerá alimentos altos en fibra</u> (cereales y panes de grano entero, frutas y vegetales frescos, avena, etc. 5. <u>Ofrecerá agua en las comidas</u> 	En todo momento

Preparado por:

Lcda. Lourdes Avilés Mangual, LND, MHSN, MNOCC, CCHCT, CWCM, DE
 Supervisora
 Unidad de Salud
 4 de febrero de 2016

Con la colaboración de:

Lcda. Leslie M. Mojica y Lcda. Liana M. Astacio
 Coordinadoras Auxiliares
 Unidad de Salud
 4 de febrero de 2016