



**ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE
SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**“CALIDAD GENERAL DE LA DIETA EN ENERGÍA Y
MACRONUTRIENTES QUE OFERTAN LOS SERVICIOS DE
CATERING A LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 1 A 3 AÑOS DE LOS
CIBV's DEL MIES, PROVINCIA DE BOLÍVAR 2014”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de:

NUTRICIONISTA DIETISTA

Lilian Jacqueline Estrada Velasco

Riobamba- Ecuador

2014

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada, se autoriza su presentación

Dr. Patricio Ramos

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de tesis certifican que, la investigación titulada:
**“CALIDAD GENERAL DE LA DIETA EN ENERGÍA Y
MACRONUTRIENTES QUE BRINDAN LOS SERVICIOS DE
CATERING A LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 1 A 3 AÑOS DE LOS CIBV’s
DEL MIES, PROVINCIA DE BOLÍVAR 2014”** de responsabilidad de
la señorita Lilian Jacqueline Estrada Velasco ha sido revisada y se
autoriza su publicación.

Dr. Patricio Ramos

DIRECTOR DE TESIS

ND. Verónica Delgado

MIEMBRO DE TESIS

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por formar profesionales competitivos y emprendedores, preparados para enfrentarse a retos no solo laborales sino también los retos vivenciales.

A la Facultad de Salud Pública, por contar con Docentes interesados en formar y moldear a profesionales con valores, conocimientos y calidad humana, en especial a la Escuela de Nutrición y Dietética por sembrar en sus estudiantes el respeto a las personas, garantizando la libertad de pensamiento e igualdad en el proceso de aprendizaje.

Al Dr. Patricio Ramos Director de Tesis, a la ND. Verónica Delgado Miembro del Tribunal, gratifico de manera especial y sincera; que con su experiencia dedicaron tiempo y paciencia e hicieron posible la culminación de esta tesis.

A la Dra Mercedes Romero Nutricionista Distrital de la Provincia de Bolívar, por su confianza e incondicional apoyo en la ejecución de esta investigación, gracias por su confianza y por compartir sus amplios conocimientos y experiencias.

A los Internos de Nutrición y Dietética de la Provincia de Bolívar, por el apoyo brindado y su ardua labor en cada uno de los CIBV's

DEDICATORIA

A Dios por permitirme culminar una etapa más en mi vida y darme fuerza en cada momento difícil.

A mis padres Juan y Edith por el ejemplo de trabajo, esfuerzo y buenos consejos, me han impulsado a seguir adelante y culminar una meta planteada.

A mis hermanos: Jenny, Marco y Vicky que con su cariño, apoyo y comprensión han sido un pilar fundamental para alcanzar mi sueño.

A todos los que de una manera y otra colaboraron en la realización de esta investigación y formamos lazos de amistad que perdurarán a lo largo de nuestras vidas

RESUMEN

Investigación de tipo no experimental, transversal tiene como objetivo valorar la calidad general de la dieta en cuanto a energía y macronutrientes que brindan los servicios de Catering a los niños y niñas de 1 a 3 años de los CIBV´s del MIES. Se analizó la dieta servida en 50 CIBV´s a través de fichas de información y a través del Método de Pesada y Medida directa de alimentos. Se estudiaron las variables: Grupo de edad, Ubicación Geográfica, Coeficiente de adecuación de un Nutriente (CAN) de energía, proteína, carbohidratos, grasa e Índice de Calidad General de la Dieta (CAND). De los 50 CIBV´s; el 78,6% de los CIBV´s brindan el mismo tipo de alimentación a los niños y niñas de 12-36 meses, solamente el 21,4% sirven porciones de acuerdo a las edades; El 83.9% de los CIBV´s se ubican en el cantón Guaranda y 16,2% se localizan en el resto de cantones; el CAN de Energía es deficiente en 59%, el CAN de Proteína es deficiente en un 51,8%, el CAN de Grasa es deficiente en un 98,2% y el CAN de Carbohidratos es elevada en un 54,5%; El Índice de Calidad General de la Dieta (CAND) del Menú Servido de los CIBV´s es deficiente en un 73,2%, tanto en energía y macronutrientes. Se considera que la alimentación que brindan los CIBV´s, es insuficiente para cubrir los requerimientos diarios que precisan los niños y niñas para su correcto desarrollo físico e intelectual.

SUMMARY

The current paper work is a non-experimental cross-sectional Investigation which aims to assess the overall quality of the diet in terms of energy and macronutrients that catering services provides for children aged between 1-3 year at CIBV`s (Children`s Centers of Good Living) of MIES (Ministry of Economic and Social Inclusion). The diet Served at the CIBV`s was analyzed through the information sheets and through the direct measurement and weighing food method. Age group Geographic Location, coefficient of a nutrient adequacy Energy (CAN), protein, carbohydrate, fat and the index for General Quality of the Diet (CAND) variables were studied. From the CIBV`s: The 78.6% provide the same type of food for children aged from 12 to 36 months, only the 21,4% used portions according to the age; the 83,9% of CIBV`s are located in Guaranda canton and the 16,2% are located in other counties; the CAN of energy is deficient by 59% the CAN of protein is deficient in 51,8%, fat CAN is deficient in 98,2% and CAN of carbohydrate is elevate in 54,5%; the general quality of the diet index in the menu served at the CIBV`s is deficient in 73,2% in both energy and macronutrients. It is considered that the power provided by the CIBV`s is insufficient to meet the daily requirements needed by children of their proper physical and intellectual the development.

INDICE DE CONTENIDOS

PÁG.

CARÁTULA

CERTIFICADO

AGRADECIMIENTO

DEDICATORIA

RESUMEN

SUMMARY

I.	<u>INTRODUCCIÓN</u>	1-3
II.	<u>OBJETIVOS</u>	4
	A. GENERAL.....	4
	B. ESPECIFICOS.....	4
III.	<u>MARCO TEORICO</u>	5-19
IV.	<u>HIPÓTESIS</u>	20
V.	<u>METODOLOGÍA</u>	21-27
	A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	21
	B. VARIABLES.....	21-24
	1. <u>Identificación</u>	21
	2. <u>Definición</u>	21-23
	3. <u>Operacionalización</u>	23-24
	C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	24
	D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.....	24
	E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	25-27

VI. <u>RESULTADOS Y DISCUSIÓN</u>	28-36
VII. <u>CONCLUSIONES</u>	37
VIII. <u>RECOMENDACIONES</u>	38-39
IX. <u>REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS</u>	40-42
x. <u>ANEXOS</u>	43- 51

INDICE DE TABLAS

PÁG.

Tabla 1 Distribución de la adecuación de la dieta servida en lo CIBV´s según energía y macronutrientes.....	34
--	----

INDICE DE GRÁFICOS

PAG

Gráfico 1. Distribución de los menús servidos a los niños y niñas de los CIBV´S por grupo de edad	28
Gráfico 2. Distribución de los CIBV´S por cantones.....	29
Gráfico 3. Distribución de la población según coeficiente de adecuación (can) de energía del menú servido	30
Gráfico 4. Distribución de la población según coeficiente de adecuación (can) de proteína del menú servido	31
Gráfico 5. Distribución de la población según coeficiente de adecuación (can) de grasa del menú servido	32

Gráfico 6. Distribución de la población según coeficiente de adecuación (can) de carbohidratos del menú servido	33
Gráfico 7. Distribución de la dieta según índice de calidad general de la dieta (CAND) del menú servido	35

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Oficio.....	43
Anexo 2 Ficha	44
Anexo 3 y 4.....	44
Anexo Fotos.....	45-51

I. INTRODUCCIÓN

Una nutrición correcta en la infancia es fundamental para conseguir un crecimiento y desarrollo físico e intelectual adecuados, evitando excesos o carencias nutricionales y prevenir muchas de las enfermedades crónicas del adulto (obesidad, hipertensión, diabetes, osteoporosis, etc). Por ello, la alimentación en la niñez, periodos de maduración, crecimiento y desarrollo, tiene una importancia capital, tanto por su efecto inmediato como por su repercusión a medio y largo plazo, ya que los hábitos nutricionales y los estilos de vida adquiridos en los primeros años de vida van a tener un fuerte grado de continuidad en la edad adulta.

Con la convicción de que el Buen Vivir empieza y se fundamenta en la primera infancia, el Gobierno Ecuatoriano, ha declarado al Desarrollo Infantil Integral como una política prioritaria de Estado, universal y obligatoria, con el objetivo de que todos los niños y las niñas que viven en el Ecuador tengan acceso a los programas de desarrollo infantil en el país y puedan desarrollarse a plenitud. Este ha sido hasta hoy, quizás el reto más desafiante de las funciones asumidas desde el MIES: la construcción de escenarios para garantizar una verdadera política de Desarrollo Infantil Integral, en conjunto con dos sectores claves del área social: educación y salud

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral es una instancia ministerial responsable de garantizar el ejercicio pleno de los derechos de desarrollo

infantil integral de las niñas y niños de 1 a 3 años, tomando en consideración que se trata de la etapa más importante y sensible de la vida de un ser humano

El MIES atiende a esta población vulnerable mediante dos modalidades: una institucional denominada “Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV)” y, una segunda de acompañamiento y asesoramiento familiar en sus hogares, denominada “Creciendo con nuestros Hijos (CNH)” [3]

Desde el 22 de Julio del 2013 está en vigencia el Acuerdo Ministerial N° 000243 del Art. 42.- Externalización del servicio de alimentación del CIBV, el cual menciona *“el servicio es externalizado o contratado, prioritariamente con organizaciones de la Economía Popular y Solidaria. No obstante, de no encontrarse disponible alguna de estas organizaciones, se procederá a contratar al servicio con cualquier otro proveedor calificado según procedimiento establecido por el Instituto Nacional de Contratación Pública INCOP.”*[4].

Los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV), ahora cuentan con los Servicios de Catering, los cuales distribuyen la alimentación a estos centros. No hay estudios que se hayan realizado sobre la calidad nutricional de la dieta que se da en los CIBV’s a los niños y niñas de 1 a 3 años de edad que acuden a estos lugares. Por lo tanto es de interés, contar con información sobre la alimentación que se da en los Centros Infantiles del Buen Vivir que cuentan

con el Servicio de Catering para determinar la calidad de dieta en energía y macronutrientes.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Valorar la calidad general de la dieta en cuanto a energía y macronutrientes que brindan los servicios de catering a los niños y niñas de 1 a 3 años de los CIBV's del MIES

B. ESPECIFICOS

1. Determinar el aporte energético de los menús servidos
2. Determinar el aporte de macronutrientes (carbohidratos, proteína y grasa) en los menús servidos
3. Determinar la Calidad General de la Dieta

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

A. CARACTERIZACIÓN DE LAS NIÑAS Y NIÑOS DE 1 A 3 AÑOS DE EDAD

Las niñas y niños de la primera infancia son personas que desde su nacimiento, tienen características propias de su edad, están sujetas a cambios importantes en todo su ciclo vital. Esto se debe a múltiples factores, uno de ellos es el hecho de que en esta edad, las estructuras fisiológicas y psicológicas están en pleno proceso de formación y maduración, lo que la hace particularmente sensible (períodos sensitivos) a la estimulación, a las acciones educativas, que puedan propiciarse. [1]

B. CRECIMIENTO Y DESARROLLO DE LAS NIÑAS Y NIÑOS DE 1 A 3 AÑOS DE EDAD

El crecimiento suele ser constante y lento durante los años preescolares pero puede ser errático en algunos niños, con periodos sin crecimiento seguidos por brotes de crecimiento.

Las proporciones del cuerpo de los niños pequeños cambian significativamente después del primer año. El crecimiento de la cabeza es mínimo, el crecimiento del tronco se frena sustancialmente y las extremidades se alargan considerablemente, creando un cuerpo con proporciones más maduras.

Como el niño ya camina y ha aumentado su actividad física, las piernas se enderezan y los músculos del abdomen y la espalda se fortalecen para

apoyar al niño, que ahora se mantiene erecto. Estos cambios son graduales y sutiles y tiene lugar incluso en años

1. Crecimiento acelerado

Un niño que se está recuperando de una enfermedad y cuyo crecimiento se ha frenado o cesado, experimenta una recuperación más rápida de lo esperado. Esta recuperación se denomina crecimiento acelerado, un periodo durante el cual el cuerpo lucha por volver al patrón de crecimiento normal del niño. El grado de supresión del crecimiento depende del momento, de la intensidad y de la duración de la causa precipitante, es decir, una enfermedad grave o una privación nutricional prolongada durante un periodo de crecimiento rápido, tiene un impacto más espectacular

Los requerimientos de nutrientes, especialmente de calorías y proteínas, depende de la velocidad y el estado del crecimiento de recuperación. Por ejemplo se necesitan más proteínas y calorías durante los periodos de aumento de peso muy rápido y en los casos en que el tejido magro es el componente principal del aumento de peso. Además de las calorías, hay otros nutrientes importantes, como la vitamina A, el hierro y el cinc. Añadir suplementos es una intervención rentable y eficaz para disminuir el retraso del crecimiento en los sujetos que tienen enfermedades infecciosas.

C. REQUERIMIENTOS DE NUTRIENTES PARA LOS NIÑOS DE 1 A 3 AÑOS DE EDAD

Como en los niños se está produciendo el crecimiento y desarrollo de los huesos, dientes, músculos y sangre, necesitan más nutrientes en proporción a su tamaño que los adultos.

Puede haber incluso riesgo de malnutrición si tiene falta de apetito durante un periodo prolongado, comen un abanico limitado de alimentos o diluyen sus dietas significativamente con alimentos bajos en nutrientes

1. Calorías

Las necesidades calóricas de los niños sanos se determinan según su metabolismo basal, la velocidad de crecimiento y el gasto energético. Las calorías de la dieta deben ser suficientes para garantizar el crecimiento y evitar el uso de las proteínas como fuente de calorías, pero sin permitir un aumento de peso excesivo. Las proporciones de ingesta de las calorías propuestas son 45% a 65% como CARBOHIDRATOS, 30% a 40% como GRASA y 5% a 20% como PROTEINA en los niños de 1 a 3 años de edad.

2. Macronutrientes y Calorías

Los requerimientos de macronutrientes de los niños sanos de 1 a 3 años en CARBOHIDRATOS 129gr, PROTEINA 32gr, GRASA 86,9gr y en CALORÍAS 993,75 kcal

Las fórmulas del Instituto de medicina de USA o las necesidades establecidas por la FAO/OMS/ONU en 2004, sirve para obtener el Requerimiento energético diario de los niños. [5]

D. DAR UNA DIETA ADECUADA A LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 1 A 3 AÑOS

Los alimentos y la comida son algo más que la mera provisión de nutrientes para el crecimiento y mantenimiento del cuerpo. El desarrollo de las técnicas de alimentación, los hábitos alimentarios y los conocimientos sobre nutrición, son paralelos al desarrollo cognitivo que se produce en etapas sucesivas, cada una de las cuales sienta las bases para las siguientes:

1. Patrones de Ingestión

Los patrones alimentarios de los niños han cambiado a lo largo de los años. Beben menos leche, algunas descremadas y sin grasa.

Hay más calorías que proceden de aperitivos y más comida que se consume en otros entornos. También ha aumentado el consumo de azúcares, incluidos los zumos de frutas no cítricos, los refrescos con gas y las golosinas, en particular en niños pequeños. Algunos niños reciben casi el 50% de sus calorías a partir de grasas y azúcares adicionales. Además, los niños de nivel socioeconómico bajo y los niños sin hogar tienen un riesgo mayor de ingesta alimentaria insuficiente. [6]

E. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA INGESTA DE ALIMENTOS

Hay muchas influencias, algunas evidentes y otras sutiles, que determinan la ingesta de alimentos y los hábitos de los niños. Los hábitos, gustos y aversiones se establecen en los primeros años y se mantienen hasta la edad adulta. Las principales influencias sobre la ingestión de alimentos en el

desarrollo comprenden el entorno familiar, las tendencias sociales, los medios de comunicación, enfermedades patológicas

1. Entorno Familiar

Para los niños pequeños la familia es la principal influencia para el desarrollo de los hábitos alimentarios. En el entorno inmediato de los niños pequeños los padres y hermanos mayores, son modelos significativos. La actitud de los padres ante la comidas un factor predictivo potente de los gustos y aberraciones de alimentos y de la calidad de la dieta en los niños.

2. Tendencias Sociales

Como gran parte de las mujeres con niños pequeños trabaja fuera de la casa, los niños asisten a CIBV donde hacen una o más comidas. En estos entornos todos los niños deben acceder a comidas nutritivas servidas en un ambiente seguro e higiénico para favorecer su crecimiento y desarrollo sanos.

3. Influencia de los Compañeros

A medida que crecen los niños, su mundo se expande y sus contactos sociales son más importantes. La influencia de los compañeros aumenta con la edad y afecta a su actitud ante la comida y la elección de un alimento popular aparece el rechazo súbito a una comida o la solicitud de un alimento popular

4. Enfermedades y Problemas de Salud

Los niños que están enfermos suelen tener menos apetito y una ingesta de alimentos limitada. Las enfermedades agudas bacterianas a menudo son de corta duración pero requieren aumentar la toma de líquidos, proteínas u otros nutrientes. Los problemas crónicos, como el asma la fibrosis quística o las enfermedades renales crónicas también dificultan la ingesta de nutrientes suficientes para el crecimiento óptimo. Los niños que tienen esos tipos de afecciones tienen más problemas relacionados con la comida. [7]

F. ALIMENTACIÓN DE LOS NIÑOS DE 1 A 3 AÑOS DE EDAD

Los niños experimentan progresos inmensos en su desarrollo y en la adquisición de habilidades.

Los niños de un año de edad usan los dedos para comer y necesitan que les ayuden con una taza, a los dos años pueden sujetar la taza con una mano y usan bien la cuchara pero prefieren usar las manos a veces.

El apetito se frena a medida que se frena la velocidad de crecimiento después del primer año de vida, lo que es un motivo de preocupación de los padres. Los niños no están muy interesados en la comida y si por el mundo que los rodea. Desarrollan manías con la comida o periodos en los que rechaza alimento que antes les gustaban, o pueden pedir un alimento en especial, en cada comida. Esta conducta se atribuye al aburrimiento con los alimentos habituales, pero puede ser una forma de afirmar una independencia que acaba de descubrir.

Los padres deben entender que este periodo es normal y es transitorio. Los padres aún mantienen el control sobre que alimentos se ofrecen y tienen la oportunidad de establecer los límites ante conductas inapropiadas, pero no se tendrá éxito ni con el control rígido ni con un sistema liberal.

Los padres y otros cuidadores deben continuar ofreciendo varios alimentos, por ejemplo, la comida favorita del niño y no convertir los cambios en rutina. Los niños en edad preescolar tienden a variar considerablemente su ingesta de alimentos a lo largo del día, pero la ingesta calórica diaria total se mantiene constante.

Con su menor capacidad gástrica y el apetito variable, los niños de 1 a 3 años comen mejor con raciones pequeñas de comida que se les ofrece entre cuatro y seis veces al día. Las colaciones son tan importantes como las comidas, porque contribuyen a la ingesta de nutrientes diaria total

Muchos niños pasan parte del día en Centros Integrales del Buen Vivir. Dependiendo del tiempo que pasen los niños en estos centros, consumirán dos comidas y dos refrigerios al día. Por lo tanto los niños consumen más de la mitad de sus nutrientes fuera de casa. Los padres deben analizar el servicio de comedor cuando valoren las opciones de cuidados para sus hijos. Además de aportar a los niños los nutrientes apropiados, el programa debería ofrecer alimentos atractivos, preparados con procedimientos seguros y apropiados e, incorporar los patrones culturales. [8]

G.SERVICIO DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR CIBV

1. Estrategia del Servicio

Según la norma técnica los Centros Infantiles del Buen Vivir o también conocidos como CIBV, constituyen una de las modalidades de servicio del MIES, para implementar y promover la política pública de desarrollo infantil integral. Un Centros Infantiles del Buen Vivir se constituye con una población mínima de 40 niñas y niños para ser sostenible y generar calidad en la atención.

En cada Centros Infantiles del Buen Vivir, según los estándares de calidad la Educadora tendrá 10 niñas y niños por cada área o espacios adecuados. La ejecución de este servicio supone brindar atención de calidad a niñas y niños de 12 a 36 meses y excepcionalmente de 3 a 11 meses de edad, ello tiene lugar, mediante la organización de la jornada diaria, que incluya la realización de diferentes actividades y procesos socioeducativos, así como la promoción de estrategias que permitan procesos de estimulación para el desarrollo integral, la alimentación, el descanso e higiene y dar continuidad en el hogar.

2. Características del Servicio CIBV

Los Centros Infantiles del Buen Vivir son unidades de atención integral, encargadas de cumplir con el objetivo de promover el desarrollo de las niñas y niños de 12 a 36 meses de edad, que incluyen acciones de salud preventiva, alimentación saludable, educación, con responsabilidad de la

familia, la corresponsabilidad de la comunidad y en articulación intersectorial; desde el enfoque de derechos, e interculturalidad.

Se definen como áreas o espacios adecuados para la atención de niñas y niños cuyos padres y madres trabajan fuera de casa, no tienen un adulto que se responsabilice de su cuidado, o éste no está en capacidad de protegerlo adecuadamente.

Los Centros Infantiles en lo concerniente a la atención, a la diversidad, los servicios de Desarrollo Infantil Integral, atienden a niñas y niños con algún tipo de discapacidad, en grado leve o moderado previo una evaluación e informe, que garantice un grado de autonomía, emitido por parte de un equipo de profesionales que trabajen en atención a discapacidades los servicios.

Se trabaja en conjunto con los Padres de Familia, la Comunidad, Gobiernos Autónomos Descentralizados, Organizaciones de la Sociedad Civil, a fin de que se cumpla el principio de corresponsabilidad a través de los procesos de promoción, participación, coordinación y gestión local para la concreción de los derechos de su población objetivo.

3. Organización del Centro Infantil CIBV

La organización interna del centro infantil lo realizará la Coordinadora CIBV previo el análisis de características y necesidades de niñas y niños, de los

diferentes grupos de edad, además de la cantidad de niñas y niños inscritos en el centro.

En el centro infantil se consideran las características de desarrollo infantil de acuerdo a los siguientes grupos de edad.

- 12 a 23 Meses
- 24 a 36 Meses

El espacio físico en el que funcione la unidad de atención CIBV debe contar con áreas externas (para la recreación y juego) e internas que permitan las actividades de cada grupo de edad, para lo cual el estándar que se debe tomar en cuenta en el espacio u área requerida para niñas y niños es de 2.2 metros por área. A fin de que tengan un espacio suficiente en para el desarrollo de actividades planificadas en la jornada diaria. En cada área debe existir material didáctico, mobiliario, equipamiento y menaje y deben estar acorde a las características de desarrollo de cada grupo de edad y necesidades.

La Modalidad de atención de los servicios de Centros Infantiles del Buen Vivir CIBV, se caracterizan por:

- Atención diaria, durante 5 días a la semana, con horarios diferenciados: parcial de 2 a 4 horas, tiempo medio 4 a 6 horas, completo de 6 a 8 horas y en horario extendido por más de 8 horas.

- La atención se ejecuta en espacios físicos cuya infraestructura cumple con estándares de calidad en función de la cobertura de atención.
- Las actividades se organizan de acuerdo al tiempo de permanencia de las niñas y niños en el centro, a través de la jornada diaria que programa de manera óptima los diferentes momentos educativos del horario de vida.
- La Asistencia alimentaria dependerá del tiempo de permanencia de la niña o niño en el centro infantil, considerando un promedio de 2 a 2 h20 entre cada tiempo de comida.
- La atención de las niñas y niños está bajo la responsabilidad de la Coordinadora que cumplen un perfil profesional, como también las Educadoras de desarrollo infantil integral CIBV.

4. Equipo de trabajo del Centro Infantil del Buen Vivir CIBV

Cada Centro Infantil del Buen Vivir tiene el siguiente equipo de trabajo:

- Director o directora del Centro Infantil, con título profesional con formación superior en áreas de educación inicial o afines
- 1 Educadora CIBV por cada 10 niñas y niños
- Una auxiliar de Parvulario por cada 15 niñas y niños

- El personal de limpieza, seguridad y servicio de alimentación son externalizados. [9]

H. CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE LOS CENTROS INFANTILES DEL BUEN VIVIR- CIBV

Art. 40.- Servicio de alimentación.- El servicio de alimentación se ofrecerá y brindará únicamente a los niños y niñas atendidos en los Centros Infantiles.

Art. 41.- Distribución y Composición de los alimentos.- La alimentación brindada en los CIBV se encuentra repartida en cuatro comidas diarias:

Desayuno.- En la mañana

Refrigerio.- A media mañana

Almuerzo.- Al medio día

Refrigerio.- A la media tarde

La composición de cada una de estas comidas deberá garantizar la nutrición de las niñas y niños de acuerdo a la edad y de conformidad con el protocolo respectivo.

Art. 42.- Externalización del servicio de alimentación.- En el caso de los CIBV, este servicio es externalizado o contratado, prioritariamente con

organizaciones de la Economía Popular y Solidario. No obstante, de no encontrarse disponible alguna de estas organizaciones, se procederá a contratar al servicio con cualquier otro proveedor calificado según procedimiento establecido por el Instituto Nacional de Contratación Pública- INCOP [10]

I. SERVICIO DE CATERING

- 1. Definición de catering.-** refleja los hábitos alimenticios, la historia, costumbres y tabús de la sociedad aunque también los crea y desarrolla.

Servicio de catering: Es un servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida para mejorar el servicio de alimentación, garantizando calidad y buena nutrición de sus comensales

- 2. Servicio de Comidas.-** es controlado por los organizadores de las comidas, responsables del servicio de catering, incluyendo el control de las finanzas según el presupuesto, planificación de menús, para la adquisición de alimentos, planificación de la cocina y administración general.

- 3. Percepción del Sabor**

- El sabor influye sobre la elección de los alimentos, en base a perspectivas biológicas, sociales y culturales.
- La percepción del sabor es el resultado de la estimulación de las células gustativas que se encuentran en las papilas gustativas.
- El sabor no es específico para alimentos individuales, sino que es el resultado del equilibrio entre cuatro tipos principales de compuesto químicos. Estos compuesto corresponde a los cuatro sensaciones :dulce, salado, amargo, ácido

J. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ EN EL SERVICIO DE CATERING

El menú es un procedimiento de comunicación. La compilación de un menú es una de las tareas más importantes que buscan obtener un beneficio, como para aquellos que trabajan según un presupuesto, tales como catering para Hospitales, escuelas, guarderías

K. VENTAJAS Y DESVENTAJAS DEL SERVICIO DE CATERING

1. Ventajas.

- Evita la tarea diaria o semanal de confeccionar menús.

- Proporciona una mayor eficacia en tiempo y mano de obra.
- Reduce el número de artículos almacenados
- Permite facilitar la planificación de las necesidades de almacenamiento.

2. Desventajas

- Pueden resultar poco apetecibles para una amplia gama
- El aporte nutricional no puede cubrir las recomendaciones nutricionales para el grupo de edad
- Reduce la satisfacción del personal al tener que preparar los menús de forma repetitiva [11]

IV. HIPÓTESIS

La dieta servida en los CIBV's del MIES por los servicios de Catering cubre los requerimientos nutricionales de los niños y niñas de 1 a 3 años

V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

Esta investigación se llevó a cabo en los CIBV's del MIES que tienen servicio de catering en la provincia de Bolívar, con una duración de 6 meses

B. Variables

1. Identificación

- Características Generales: menús servidos por rango de edad, y Ubicación Geográfica
- Energía
- Macronutrientes: Proteína, Carbohidratos, Grasa
- Coeficiente de adecuación de un Nutriente (CAN)
- Calidad General de la Dieta (CAND)

2. Definición

Características Generales: engloba las características tanto de la edad que se encuentran los niños y su ubicación geográfica de los CIBV's

Energía: Se definen como la ingesta energética con la dieta que es necesaria para mantener el equilibrio energético en una persona sana de una edad, un sexo, un peso, una altura y un nivel de actividad física definidos.[12]

Proteína: Son elementos indispensables para el crecimiento y construcción de tejidos y órganos. Los aminoácidos son sus unidades más simples,

algunos de los cuales son esenciales para nuestro organismo y han de ser ingeridos junto con la dieta, ya que el cuerpo no es capaz de producirlos por sí solo.

Cada gramo de proteína aporta 4 calorías [13]

Carbohidratos: Constituyen la principal fuente de energía rápida para nuestro organismo, Un aporte adecuado de este nutriente implica el mantenimiento del peso y la composición corporal, al impedir que se utilicen las proteínas como fuente de energía. Cada gramo de HC aporta 4 calorías [14]

Grasa: Son un constituyente importante en nuestra alimentación, con un elevado valor calórico, en las personas sanas cubre alrededor de 30 % del VCT y aporta 9 calorías por gramo [15]

Coefficiente de Adecuación de un Nutriente CAN: Se calcula mediante la ingesta diaria del nutriente para la recomendación del nutriente

$$\text{CAN de un nutriente} = \frac{\text{Ingesta diaria del nutriente}}{\text{Recomendación del nutriente}}$$

Índice de Calidad General de la Dieta CAND: el cálculo promedio de todos los CAN brinda un indicador de calidad general de la dieta (CAND) dividido para el número de nutrientes [16]

$$\text{CAND} = \frac{\text{Suma de los CAN de un nutriente}}{\# \text{ de nutrientes}}$$

3. Operacionalización

VARIABLE	TIPO	CATEGORIA O ESCALA
Características Generales		
Menú servidos por rango de edad	Ordinal	12-23 meses 24-36 meses 12 a 36 meses
Ubicación Geográfica de los CIBV's	Nominal	Guaranda San José de Chimbo San Miguel Chillanes Echeandia Las Naves Caluma
Energía:	Continua	Kilocalorías (Kcal)
Proteína	Continua	gramos (gr)
Carbohidratos	Continua	gramos (gr)
Lípidos	Continua	gramos (gr)
Coeficiente de adecuación de un Nutriente (CAN)	Ordinal	<0,7 Insuficiente 0.7-0,84 Muy bajo, 0,85-0,94 Bajo 0,95-1,05 Adecuado 1,05-1,15 Alto >1,15 Exceso

Índice de Calidad General de la Dieta (CAND)	Ordinal	<0,7 Insuficiente 0,7-0,84 Muy bajo, 0,85-0,94 Bajo 0,95-1,05 Adecuado 1,05-1,15 Alto >1,15 Exceso
--	---------	---

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Es un estudio de tipo no experimental, transversal

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

Población Fuente:

68 CIVB's de la provincia de Bolívar

Población Participante:

50 CIVB's de la provincia de Bolívar que cuentan con Servicio de Catering

Participante: Criterios de Inclusión

CIBV's que tienen servicio de catering de la provincia de Bolívar

Criterios de Exclusión

CIBV's que no tienen servicio de catering de la provincia de Bolívar

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

1. Autorización para realizar la Investigación:

Mediante un oficio se dio a conocer el objetivo del estudio al Sr. Fausto Oswaldo Bayes Chacha Director Distrital del Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) Guaranda, con el cual se emitió una autorización

del Ministerio de Salud de Bolívar dirigido a los proveedores y encargados de los CIBV's (Ver anexo 1)

2. Recolección de los datos:

- Se visitó un día de la semana al azar a cada uno de los CIBV's participantes.
- Se llevó a cada visita la balanza, cámara, esferos y fichas.
- Se tomó en cuenta las bandejas de alimentos si son suministrados dependiendo la edad del niño o niña, o si se les dá por igual a todos.
- Se tomó una bandeja al azar en cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad 12 a 23 meses , 24 a 36 meses o 12 a 36 meses
- Una vez obtenida la bandeja según el grupo de edad, se procedió a pesar cada alimento utilizando la balanza gramera mediante la utilización el Método de registro por pesada y Medida de alimentos, el cual permite medir con bastante precisión el consumo de alimentos, ya que se pesan los víveres consumidos en el día.
- Se llevó una ficha de información a cada uno de los CIBV's que cuentan con servicio de catering (Ver anexo 2)

- El peso de cada alimento se colocó en la ficha asignada (Ver anexo 3)

- Una vez obtenido el peso de cada alimento según el tiempo de comida se colocó en otra tabla la cual nos ayudó a calcular el valor nutricional de lo consumido en el día (Ver anexo 4)

- Para calcular el valor nutricional en energía y macronutrientes de toda la preparación, se utilizó la Tabla de Composición de alimentos Ecuatorianos, Tablas del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) y la Tabla de Composición de Alimentos Industrializados.(Perú)

- Se determinó los requerimientos Nutricionales en energía y macronutrientes según la edad de los niños de 12 a 24 meses , de 25 a 36 meses o de 12 a 36 meses, según lo establecido en la FAO/OMS/ONU, 2004

- Una vez calculado el valor nutricional del menú , se determinó por el Índice de calidad general de la dieta (CAND), el cual permitió determinar la calidad general de la dieta

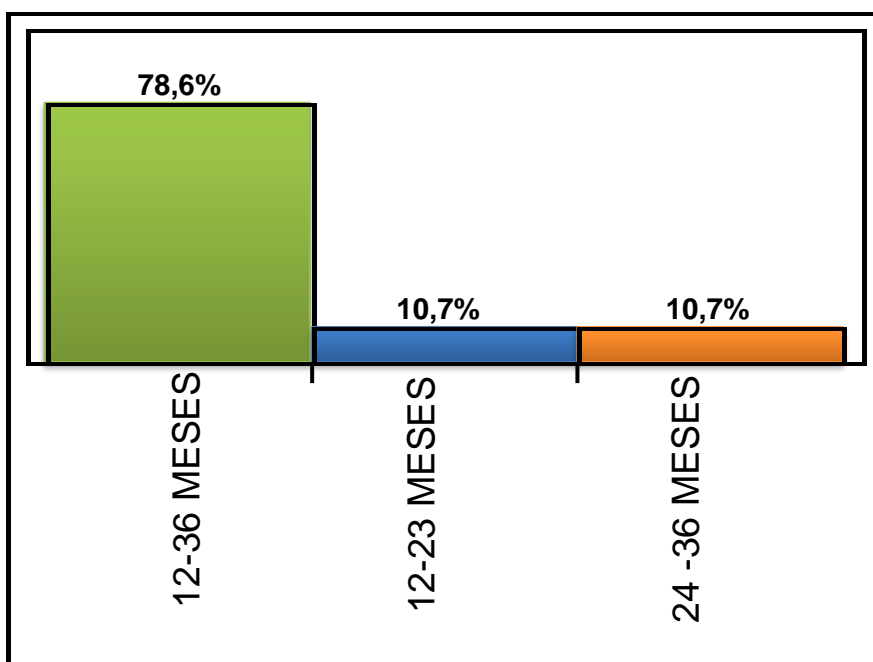
- Se realizó los concentrados y se procedió a colocarlos en el programa JMP 5.1 en cual nos permitio tabular los datos y poder interpretarlos

- Obtenido lo anterior conseguimos identificar si el menú es acorde a las recomendaciones para este grupo de edad de 12 a 36 años

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

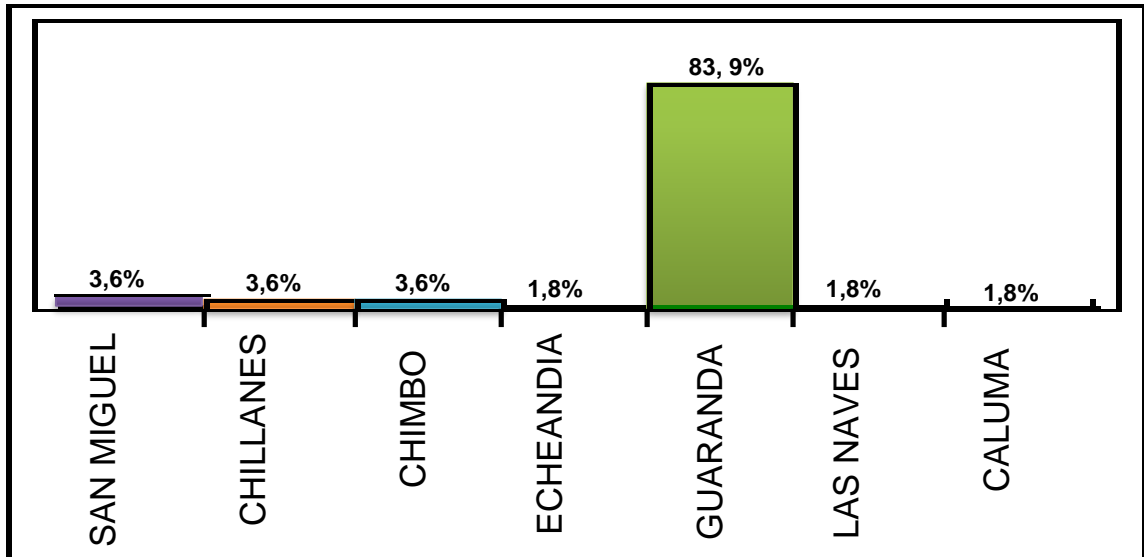
A. CARACTERISTICAS GENERALES

GRÁFICO 1. DISTRIBUCIÓN DE LOS MENUS SERVIDOS A LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CIBV'S POR GRUPO DE EDAD



El 78,6% de los CIBV's brindan la misma porción de alimentos a los niños y niñas de 12-36 meses, solamente el 21,4% de los CIBV's sirven porciones de acuerdo a las edades

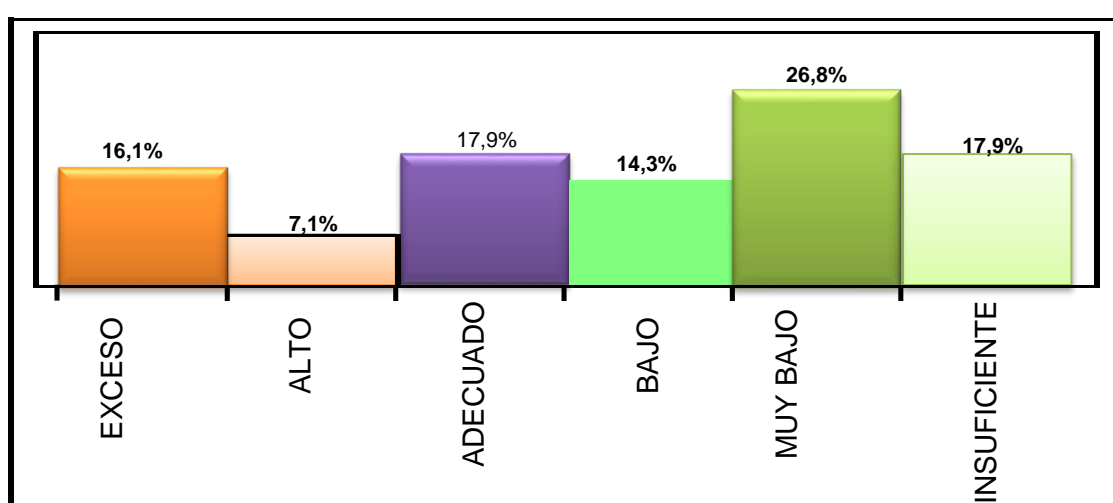
GRÁFICO 2. DISTRIBUCIÓN DE LOS CIBV's POR CANTONES



El 83.9% de los CIBV's se encuentran ubicados en el cantón Guaranda (mayoritariamente en las parroquias de Guanujo y Simiatug) el restante 16,2% se localizan en el resto de cantones de la provincia de Bolívar

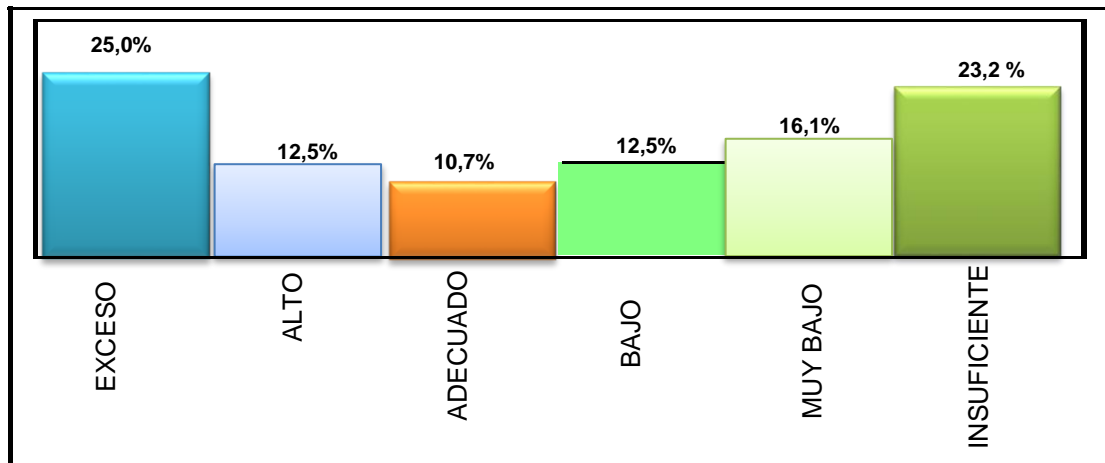
B. ADECUACIÓN DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

GRÁFICO 3. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN SEGÚN COEFICIENTE DE ADECUACIÓN (CAN) DE ENERGÍA DEL MENÚ SERVIDO



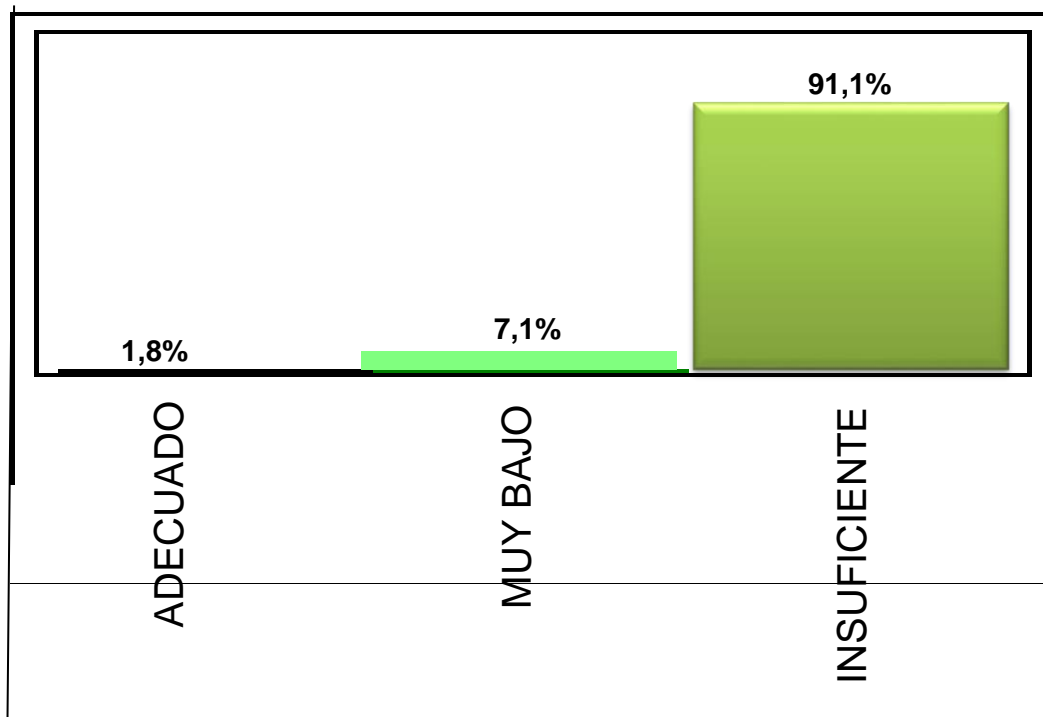
De los menús servidos en los CIBV ´s se pudo observar que la adecuación de energía se encuentra deficiente en un 59,0 %. Por lo que se puede considerar como una alimentación insuficiente para sus requerimientos energéticos diarios

GRÁFICO 4. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACION SEGÚN COEFICIENTE DE ADECUACIÓN (CAN) DE PROTEINA DEL MENÚ SERVIDO



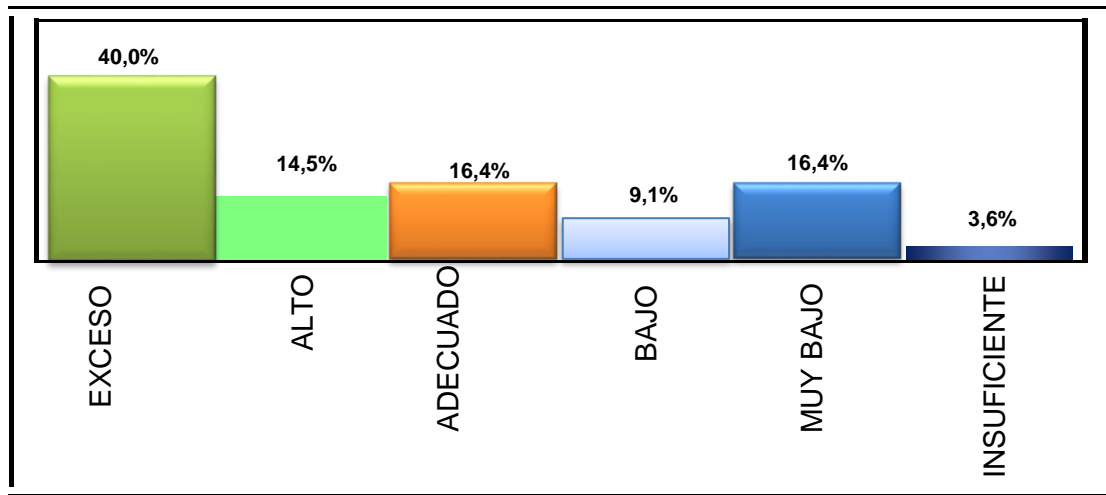
De los menús servidos en los CIBV´s se observar que la adecuación de proteína se encuentra deficiente en un 51,8%. Por lo que se puede considerar como una alimentación insuficiente para sus requerimientos proteicos diarios

GRÁFICO 5. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACION SEGÚN COEFICIENTE DE ADECUACIÓN (CAN) DE GRASA DEL MENÚ SERVIDO



De los menús servidos en los CIBV ´s se pudo observar que la adecuación de grasa se encuentra deficiente en un 98,2%. Por lo que se puede considerar como una alimentación insuficiente para sus requerimientos de grasa diarios

GRÁFICO 6. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACION SEGÚN COEFICIENTE DE ADECUACIÓN (CAN) DE CARBOHIDRATOS DEL MENÚ SERVIDO



De los menús servidos en los CIBV ´s se pudo observar que la adecuación de carbohidratos se encuentra elevada en un 54,5%. Por lo que se puede considerar como una alimentación mayor a sus requerimientos de carbohidratos diarios

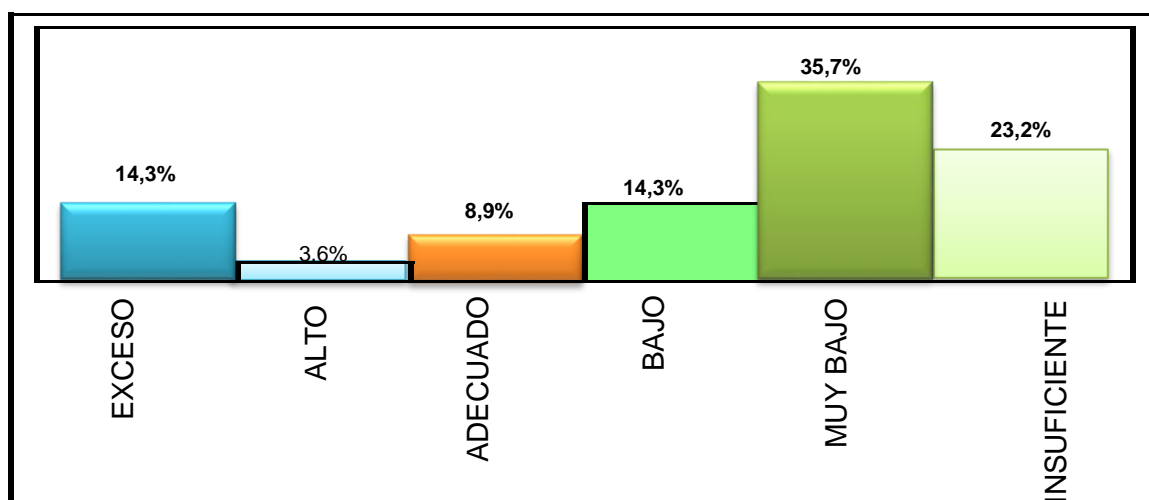
**TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE LA ADECUACIÓN DE LA DIETA SERVIDA
EN LOS CIBV's SEGÚN ENERGÍA Y MACRONUTRIENTES**

CAN	ENERGIA	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATOS
Insuficiente	17,9%	23,2%	91,1%	3,6%
Muy bajo	26,8%	16,1%	7,1%	16,4%
Bajo	14,3%	12,5%	-	9,1%
Adecuado	16,1%	25,0%	-	16,4%
Alto	7,1%	12,5%	-	14,5%
Exceso	17,9%	10,7%	1,8%	40,0%

De los menús servidos podemos darnos cuenta que no cubren con los requerimientos nutricionales tanto en energía, proteína, grasa, y se caracterizan por tener un aporte alto en carbohidratos por lo que se puede considerar que es una alimentación insuficiente para los requerimientos diarios que necesitan los niños y niñas de los CIBV's de la provincia de Bolívar

C. CALIDAD GENERAL DE LA DIETA (CAND)

GRÁFICO 7. DISTRIBUCIÓN DE LA DIETA SEGÚN ÍNDICE DE CALIDAD GENERAL DE LA DIETA (CAND) DEL MENÚ SERVIDO



En el análisis se puede observar que 73,2%, la dieta que se sirve en los CIBV's de la provincia de Bolívar es DEFICIENTE en energía y macronutrientes siendo una complicación para los niños y niñas ya que la alimentación inadecuada detiene el crecimiento, desarrollo físico e intelectual ocasionando carencias nutricionales a temprana edad

DISCUSIÓN

En los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV) el componente alimentario nutricional juega un papel importante en el desarrollo infantil de las niñas y los niños de los CIBV, ya que se debe cubrir el 70% de las recomendaciones nutricionales diarias a través de los cuatro tiempos de comida: desayuno, refrigerio de la media mañana, almuerzo y refrigerio de la media tarde durante los cinco días de atención en el CIBV. La distribución de la comida en sus cuatro tiempos se encarga el Servicio de Catering que es una empresa autorizada de preparar, presentar, ofrecer y servir la comida y llevarlos a estos centros, pero la realidad es otra, la mayoría de los lugares donde se encuentran los CIBV se encargan de elaborar la comida las personas que se encuentran cerca del lugar o incluso en las mismas instalaciones donde está el Centro Integral del Buen Vivir CIBV.

VI. CONCLUSIONES

- ✓ En un 78,6% de los CIBV's brindan la misma cantidad de alimentos a los niños y niñas de 12-36 meses.
- ✓ La mayor parte de los CIBV's se encuentran ubicados en el cantón de Guaranda el 83.9%.
- ✓ La adecuación de energía en los menús servidos en los CIBV' es deficiente *debido* a que no tienen los alimentos destinados del menú
- ✓ El aporte de macronutrientes en los menús servidos tanto en grasa y proteína es insuficiente y de carbohidratos es elevado.
- ✓ Se determina que la calidad general de la dieta se encuentra deficiente en un 73,2%. Por lo que se considera que es una alimentación insuficiente para los requerimientos diarios que los niños y niñas para su correcto desarrollo físico e intelectual.
- ✓ La dieta servida en los CIBV's del MIES por los servicios de catering, no cubren los requerimientos nutricionales de los niños y niñas de 1 a 3 años de la provincia de Bolívar.

VII. RECOMENDACIONES

Se recomienda que:

- ✓ Se brinde el respectivo seguimiento a los proveedores de alimentos, para que cumplan con los pedidos que deben llegar a cada Centros Integrales del Buen Vivir (CIBV).
- ✓ Distribuir la alimentación a los niños por grupos de edad y darles raciones pequeñas que corresponden según sus requerimientos.
- ✓ Socializar este estudio a las autoridades y personal a nivel del MIES y Distritos de Salud de la provincia de Bolívar, para que ellos den su apoyo en el mejoramiento de la salud alimentaria de los niños y niñas de los Centros Integrales del Buen Vivir (CIBV).
- ✓ Contar con un profesional Nutricionista que guie en la alimentación que se debe dar a este grupo de edad.
- ✓ Mejorar las instalaciones donde se preparan los alimentos ya que este si no se encuentra en un buen estado en un medio de contaminación alimentaria.

- ✓ Poner mayor interés en estos Centros Integrales del Buen Vivir, ya que a esta edad los niños y niñas adquieren hábitos alimentarios que tendrán el resto de su vida.

- ✓ Fortalecer y colaborar en cada programa y actividad que realice el Sub Proceso de Nutrición del MSP de Bolívar, en busca del beneficio de los niños y niñas.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. **Suárez Cortina, L. Leis Trabazo, R. Méndez Bustelo, M.J. Tojo Sierra, R.** Manual Práctico de Nutrición en Pediatría: Alimentación en Guarderías y Colegios. Madrid: Ergon. 2007
<http://www.nutrinfo.com/biblioteca/libros>
2014-05-14

2. **Ecuador: MIES.** Guía teórica- Metodología CIBV: Servicios de Centros Infantiles del Buen Vivir CIBV. Quito: Dirección Nacional de Servicios de Centros Infantiles del Buen Vivir CIBV. 2009
<http://www.inclusion.gob.ec>
2014-05-14

3. **Ecuador: Ministro de Inclusión Económico y Social.** Informe de Gestión: Los grandes pilares de la protección e inclusión social: Cuidado Infantil y Bono de Desarrollo Humano como oportunidad para superar la pobreza. Cuidado Infantil. Quito: MIES.2012.
<http://www.inclusion.gob.ec/>
2014-05-15

4. **Ecuador: Constitución de la República.** Contratación de Servicios de Alimentación y Limpieza de los Centros Infantiles del Buen Vivir- CIBV: Art.42.- Externalización del Servicio de Alimentación. Montecristi:MIES.2013.
<file:///C:/Users/jenny/Downloads/>
2014-06-11

5. **Mahan, K. Escott-Stump, S.** Dietoterapia: Krause 12^a ed. Barcelona: Elsevier. 2012

6. **DIETA ADECUADA (DEFINICIÓN)**
<http://www.guiainfantil.com/articulos/alimentacion/>

- 7. Chile: Crece Contigo.** Alimentación saludable ,Guía familiar para promover la Alimentación saludable en la primera infancia: Red de Protección Social. 2011
<http://www.crececontigo.gob.>
2014-06-16
- 8. España: Grupo de Gastroenterología Pediátrica:** Alimentación del Niños de 1 a 3 años: Madrid 2011
2014-06-16
- 9. Ecuador. MIES.** Guía teórica-Metodología CIBV: Servicios de Centros Infantiles del Buen Vivir CIBV. Quito: Dirección Nacional de Servicios de Centros Infantiles del Buen Vivir CIBV. 2009.
<http://www.inclusion.gob.ec>
2014-06-11
- 10. Ecuador. Constitución de la República.** Contratación de Servicios de Alimentación y Limpieza de los Centros Infantiles del Buen Vivir- CIBV: Art.40,41,42 .- MIES.2013.
<file:///C:/Users/jenny/Downloads/>
2014-06-11
- 11. Sesmero Carrasco, J.** Servicio de Catering :Madrid 2010.
<http://books.google.es/books>
2014-06-16
- 12. CALORIAS (DEFINICIÓN)**
<http://www.definicionabc.com/salud/caloria.php>
2014-06-11
- 13. Dorosz, P.** Tabla de Calorias. Paris: Hispano Europea. 2010.
- 14. CARBOHIDRATOS (DEFINICIÓN)**
<http://www.nlm.nih.gov/>
2014-06-16

15. GRASA (DEFINICIÓN)

<http://www.encyclopediasalud.com>

2014-06-11

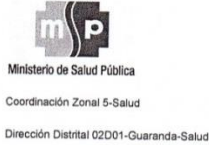
16. Gallegos Espinoza, S. Evaluación del Consumo de Alimentos: Métodos, Técnicas y Procedimientos Coeficiente de Adecuación de un Nutriente CAN, Texto Básico. Riobamba: ESPOCH. 2008

17. Ecuador: Ministerio de Salud Pública. Ingestas Recomendadas, Energía, y Macronutrientes: Tabla. Quito: MSP. 2014

IX. ANEXOS

Anexo 1

Oficio



Guaranda, 16 de septiembre del 2014

Señores

PROVEEDORES DE SERVICIOS CATERING DE ALIMENTACION PARA NIÑOS/AS DE LOS CIBVS DEL MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONOMICA Y SOCIAL.

El Ministerio de Salud Pública a través de la Ley Orgánica de Salud en su artículo 4 que incluye la responsabilidad de la aplicación, control y vigilancia del cumplimiento de la ley, y, las normas que dicen para su plena vigilancia será obligatorio y en el artículo 6 que en su literal 5 indica que "Regulará, vigilará la aplicación de las normas técnicas para detección, prevención, atención integral y rehabilitación de enfermedades transmisibles, crónicas degenerativas, discapacidades y problemas de salud pública declarados prioritarios. El Plan Nacional del Buen Vivir en su objetivo 3 menciona que "Aumentar la esperanza y calidad de vida de la población" plantea políticas, orientadas al cuidado y promoción de la salud, a garantizar al acceso a servicios integrales de salud.


La Agenda Social 2009-2011, en uno de los 3 ejes principales menciona que el sector salud entre algunas de sus responsabilidades esta el garantizar la atención integral de salud gratuita y oportuna para los usuarios en cada ciclo de vida.

Los Objetivos del Milenio en su objetivo 4 detalla que su ámbito de salud esta la "Reducción de la mortalidad en los niños/as menores de cinco años, la meta es reducir en las 2/3 partes entre 1990 y 2015 la mortalidad en menores de cinco años.

El Ministerio de Salud Pública tiene como misión "Ejercer la rectoría del Sistema Nacional de Salud a fin de garantizar el derecho a la salud del pueblo ecuatoriano, por medio de la promoción y protección de la salud, de la seguridad alimentaria, de la salud ambiental y del acceso permanente e ininterrumpido a servicios de salud, conforme a los principios de equidad, universalidad, solidaridad, calidad y eficiencia.

Bajo estos articulados, el MSP a través de sus Direcciones Distritales 1,2,3 y 4 ha visto necesario realizar el análisis de la calidad de la alimentación que reciben los/as niños/as de los CIBVS que están bajo la responsabilidad del Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) en coordinación interinstitucional con el MIES, para tomar las decisiones necesarias y oportunas encaminadas a brindar una alimentación saludable e higiénicamente aceptable a éste grupo de niños/as

Por lo antes mencionado comunicamos a Ustedes señores administradores de los servicios catering que se preste todas las facilidades para que los profesionales de salud realicen su trabajo en los lugares que preparan los alimentos para brindar el servicio de alimentación a los/as niños de los CIBVS que están bajo su responsabilidad. Agradecemos de antemano su valioso apoyo en la ejecución de esta actividad que está orientado a brindar un mejor cuidado de la salud y nutrición de los/as niños/as atendidos en los CIBVS del MIES.


DRA. MANUEL ZANIPATIN

Director Distrital 02D01-Guaranda-Salud



Anexo 2 Ficha

ZONA	PROVINCIA	DIRECCIÓN DISTRICTAL	CANTÓN	PARROQUIA	ORGANIZACIÓN FIRMANTE DE CONVENIO	URBANA /RURAL	NOMBRE DEL CIBV	NOMBRE DEL PROVEEDOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (pequeña empresa, organización de ex comunitarias, persona natural y otro)	DIRECCIÓN DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	NÚMERO DE PERSONAS QUE PREPARAN LOS ALIMENTOS	NOMBRE DE LA COORDINADORA DEL CIBV	COBERTURA DE ATENCIÓN DEL CIBV

Anexo 3 y 4

CÁLCULO DE ENERGÍA Y MACRONUTRIENTES(PROTEINAS, GRASAS E HIDRATOS DE CARBONO) DEL MENÚ QUE BRINDA EL SERVICIO DE CATERING A LOS NIÑOS DE LOS CIBV'S (DESAYUNO, REFRIGERIO,ALMUERZO,REFRIGERIO), EN GRUPOS DE EDAD														
NOMBRE DEL CIBV:														
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	MEDIDA CASERA	CANTIDAD EN GRAMOS	% DE PREDIDA-FACTOR DE CORRECCION	PESO NETO GR Y CC (RESULTADO DEL PESO BRUTO /FC)	FACTOR DE CONVERSION (COCCIÓN)	PESO (PARA EL CÁLCULO)	ALIMENTO	CANTIDAD	CAL	PROTEINA	GRASAS	CHO
DESAYUNO									LACTEOS Y DERIVADOS	(gr)		(gr)	(gr)	(gr)
									Crema Pasteurizada	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Leche Pasteurizada	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Queso de Comida	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Queso de Mesa	0	0,00	0,00	0,00	0,00
REFRIGERIO									Entero de Gallina	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Yema	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Clara	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ALMUERZO									CARNES Y VISCERAS					
									Borrego (Crudo)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Borrego (Cocido)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Borrego (Frito)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Borrego (Homada)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Borrego (Menudo)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
REFRIGERIO									Cerdo (Cruda)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Cerdo (Cocida)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Cerdo (Frita)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Cerdo (Homada)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Cerdo (Jamon)	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Cuy	0	0,00	0,00	0,00	0,00
									Pollo	0	0,00	0,00	0,00	0,00

ANEXO FOTOS













