



ORD. N° 0274

ANT.: Oficio N°12/CEI 35/2020 del 06-01-2020

MAT.: Solicita se informe acerca de los cambios en la minuta de alimentación que SENAME ha solicitado a JUNAEB.

SANTIAGO, 24 ENE 2020

DE : SUSANA TONDA MITRI
DIRECTORA NACIONAL

A : MARÍA SOLEDAD FREDES RUIZ
ABOGADA SECRETARIA DE LA COMISIÓN ESPECIAL INVESTIGADORA JUNAEB-
JUNJI

Junto con saludar, me dirijo a usted para dar respuesta a lo solicitado por el H. Diputado señor Juan Luis Castro González, a través del Oficio N°12/CEI 35/2020, donde se solicita se informe a la Comisión acerca de los cambios en la minuta de alimentación, con mejora en la calidad de los productos que el Servicio Nacional de Menores ha solicitado a la Junta Nacional de Auxilio Escolar Y Becas.

Respecto a lo consultado se adjunta la estructura alimenticia entregada por JUNAEB a las residencias familiares de SENAME en el periodo de octubre 2018 y agosto 2019 y la estructura alimenticia utilizada actualmente en las residencias familiares.

Dentro de las mejoras en la calidad de los productos se puede observar la eliminación de cárnicos versión pouch dada la baja recepción de este formato en los niños, niñas y adolescentes de las residencias. Actualmente, todos los cárnicos son entregados en formato fresco o congelado. Se observa que en la actualidad se entrega un mayor gramaje de carnes en las raciones diarias. Además se implementa, con frecuencia de 5 veces al mes, la carne de soya.

Para segunda estructura alimenticia se solicitó un aumento de gramaje en las verduras y frutas y un aumento en la variedad de las últimas. En desayuno y once se solicita pan en formato integral para ciertos días del mes.

Adicionalmente contamos con la posibilidad de solicitar minutas especiales para los niños, niñas y adolescentes que padezcan de alguna patología particular y/o eventual.



Para un buen funcionamiento del servicio de alimentación en las residencias familiares nos encontramos periódicamente revisando las estructuras alimenticias con JUNAEB para proponer cambios y/o mejoras.

Sin otro particular, se despide atentamente,




GBT

Distribución:

Destinatario

Oficina de partes



Anexo 1: Estructura alimenticia actual en las residencias familiares: (agosto 2019- Actualidad)

A continuación, se detalla la estructura alimentaria que señala los requerimientos de las preparaciones a entregar. Estas se definen sobre un total de 31 días de programación.

DESAYUNO						
Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Porción Líquida						
Leche descremada 0 %MG	15	-		220 ml	Fluida o Reconstituida (20% aprox.)	Blanca
Té	10			1 (2,5 gr)	bolsita	1 por beneficiario
Café cebada	6			5 gr		
Saborizante	15	2	Chocolate, frutilla	10 g		Saborizante
Estevia Líquida*						
Porción Sólida						
Pan	11	-	-	100 g	Marraqueta	Con agregado
Bollitos integrales	10			100 g	Integral	2 unidades de 50 gr
Hallullon	10		-	100 g	-	
Agregados del Pan						
Huevo	3	2	Forma de preparación	1 unidad 1 unidad	Entero	Revuelto Duro
Quesillo	4			35 g		
Queso	4	-	-	35 g	Queso maduro laminado	-
Jamón pechuga de pavo cocido o jamón de cerdo acaramelado	4	-	-	35 g	Embutido laminado	-
Mantequilla	6	-	-	40 g	-	
*Libre disposición						
ONCE						
Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Porción Líquida						
Té	20			1 (2,5 gr)	bolsita	1 por beneficiario
Café cebada	11			5 gr		
Estevia líquida*						
Porción Sólida						
Pan	10	-	-	100 g	Marraqueta	Con agregado
Bollitos integrales	11			100 g	Integral	2 unidades de 50 gr
Hallullon	10		-	100 g	-	Con agregado



Agregados del Pan						
Dulce	10	2	Manjar, mermelada	20 g	-	-
Huevo	5	2	Forma de preparación	1 unidad	Entero	Revuelto
				1 unidad		Duro
Queso	2	-	-	30 g	Queso maduro laminado	-
Queso crema light	2					
Jurel, cebolla y mayonesa light	2					
Palta	10	-	-	50 g	Natural	Molida
*Libre disposición						

ALMUERZO						
Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Entrada						
Verduras ensalada	26	6	Verdura en mayor proporción	80 g	De hoja	Solás o combinadas; crudas o cocidas, más aliño.
				100	, tallo, raíz, fruto, crucíferas. Natural o pre-elaborada	
Consomé	5	4	Componente en mayor proporción	250 ml	Natural, elaboración casera	Consomé de carnes o huevo, pollo.
Principal (Plato de Fondo)						
Carne de Vacuno	5	-	-		Lomo liso, vetado, posta rosada o asiento.	Bistec
					Punta paleta, sobrecostilla, asiento, pollo ganso, lomo liso, posta, tapa barriga, lomo liso o vetado.	Al jugo, salteada u otras.

	4	-	-	130g	Posta rosada, negra o carne con máx. 5% M.G. Molida congelada	En croquetas, salsas, budines, pasteles o hamburguesas
	2			80 g	Carne de soya	En croquetas, salsas, budines, pasteles o hamburguesas
Ave	6	-	-	200 g	Pechuga de Pavo	Trozo entero asado, salteado, guisos y otros
	2	-	-	200 g	Filetillo de pollo	
Carne de Cerdo	3	-	-	200 g	Pulpa de pierna de cerdo congelada	En guisos, al jugo, salteada u otras
Huevo	2	-	-	50 g	Entero	cocido, frito
Pescado	3	-	-	200 g	Reineta	Trozo entero horneado, apanado o a la plancha.
	2	-	-	130 g	Lomito de jurel en conserva	budín, croqueta o salsa
Leguminosas	4	3	Leguminosa	80 g	Arvejas, lentejas, porotos	Guisos con cereal (máx. 30%) más agregado; Hamburguesas, croquetas o como agregado
Agregados leguminosa	En todos los guisos	1		25 g	-	huevo molido
Agregados leguminosa	En todos los guisos	1	Carne de cerdo o vacuno, vienesa de pavo o cerdo	25 g		Sofrito
Acompañamiento (plato de fondo).						
Arroz	5		Forma de preparación	90 g	Arroz grano largo grado 1 o 2	Blanco (perla/graneado), primavera, árabe, al perejil, otras.
Pastas	6	2	Tradicional o tricolor	90 g	Tallarines, espirales, espaguetis, otros	-
	1				Lasaña	



Papas	1	-	-	300g	Natural o pre-elaborada	Asadas, salteadas, ensalada
	5					Horneadas
	1	-	-	300 g		Puré de papa, puré mixto
Verduras	3	3	Forma de preparación	300 g	Natural o pre-elaborada	Guisos (principal) Charquicán, carbonada, otros
	2		Verdura en mayor proporción	300 g		Budines o pasteles
Postre						
Fruta Natural	31	4	Fruta en mayor proporción	200 g	Fresca	Entera, trozada, picada o rallada
Líquidos						
Agua saborizada	10	2	Sabores	250 ml	Agua mineral, purificada o filtrada envasada	Servida en vaso o envase individual
Néctar de fruta	10	2	Sabores	250 ml	Envasado	Servida en vaso o envase individual. Sin azúcar
Bebida gaseosa	8 (Sábado y domingo)	2	Sabores	250 ml	Light o zero	No se aceptan bebidas que contengan cafeína
Otros						
Agua de hierbas	28 (Diaria)	-	-	2 g	Natural o en bolsita	Infusión 200 ml

CENA						
Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Entrada						
Verduras ensalada	3	3	Verdura en mayor proporción	100 g (excepto hojas: 80 g)	De hoja, tallo, raíz, fruto, crucíferas, granos. Natural o pre-elaborada	Solas o combinadas; crudas o cocidas, más aliño.
Principal (Plato de Fondo)						



Carne de Vacuno	3	-	-	200 g	Punta paleta, sobrecostilla, asiento, pollo ganso, lomo liso o tapa barriga	Trozo entero. Asado a la olla
					Lomo liso, vetado, posta rosada o asiento.	Bistec
					Punta paleta, sobrecostilla, asiento, pollo ganso, lomo liso, posta, tapa barriga, lomo liso o vetado.	Al jugo, salteada u otras.
	3			70 g	Carne de soya	En croquetas, salsas, budines, pasteles o hamburguesas
3	-	-	130 g	Posta rosada, negra o carne con máx. 5% M.G. Molida congelada	En croquetas, salsas, budines, pasteles o hamburguesas	
Carne de Ave	3	-	-	200 g	Trutro pierna entero *Gramaje bruto	Presa entera
	1	-	-	200 g	Pechuga o filetillo entero, congelado.	Trozo entero asado, salteado
	4	-	-	200 g	Pavo	Picada Guisos, otros
	1			90 g	Vienesas de Pavo	
Carne de Cerdo	4	-	-	200 g	Pulpa de pierna de cerdo congelada o lomo	En guisos, al jugo, salteada u otras
Vienesa de pavo	2	-	-	100 g	-	Asadas o a la plancha
Huevo	3	-	Forma de Preparación	25 g	Entero	tortilla y guisos
				50 g		entero (frito, duro, etc)
Pescado	2	-	Forma de preparación	130 g	Jurel	En salsa
Quesillo	2		Ensalada fría	80 g		Ensalada como plato de fondo

Acompañamiento

Arroz	3	2	Forma de preparación	90 g	Arroz grano largo grado 1 o 2	Blanco (graneado/perla), primavera, árabe, al perejil, otras.
Arroz integral	1			90 g		
Quínoa	opcional	-	-	90 g	-	En reemplazo de 1 frecuencia de arroz
Pastas	4	2	Tradicional o tricolor	90 g	Tallarines, espirales, espaguetis, otros	-
	2				Lasaña	
Papas	3	-	-	250 g	Natural o pre-elaborada	Asadas, salteadas, ensalada
	1					Fritas
	4	-	250 g a servir	Puré de papa, puré mixto		
Verduras	2	2	Ensalada fría	280 g		Ensalada como plato de fondo
	1	3	Forma de preparación	250 g	Natural o pre-elaborada	Guisos
	6		Verdura en mayor proporción	280 g		Tortillas, budines o pasteles
	1			300 g		Salteadas o asadas
Postre						
Fruta natural	31	4	Fruta en mayor proporción	200 g	Fresca	Entera, trozada, picada o rallada
Líquidos						
Agua saborizada	10	2	Sabores	250 ml	Agua mineral, purificada o filtrada envasada	Servida en vaso o envase individual
Néctar de fruta	10	2	Sabores	250 ml	Envasado o elaboración casera	Servida en vaso o envase individual
Bebida gaseosa	8 (Sábado y domingo)	2	Sabores	250 ml	Light o zero	No se aceptan bebidas que contengan cafeína



Anexo 2: Estructura alimenticia en las residencias familiares: (octubre 2018- agosto 2019)

A continuación, se detalla la estructura alimentaria que señala los requerimientos de las preparaciones a entregar. Estas se definen sobre un total de 28 días de programación.

SERVICIO DE DESAYUNO

Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Porción Líquida						
Leche 12-18% MG	14	-	-	220 ml	Fluida	Blanca
	14	2	Sabor chocolate, frutilla, vainilla u otro			Saborizada
Té	14	-	-	2 g	Bolsita	Infusión 300 ml
Café	14	-	-	5 g	Descafeinado Instantáneo	300 ml
Porción Sólida						
Pan Blanco	24	-	-	100 g	Marraqueta o hallulla	Con agregado
Queque, kuchen o panqueques celestinos	4	2	-	150 g	-	Elaboración casera
Agregados del Pan						
Dulce	3	3	Manjar, mermelada o dulce de membrillo	12 g	-	-
Huevo	7	2	Forma de preparación	50 g	Entero	Revuelto (en pocillo) pan aparte
				1 unidad		Frito (en plato) pan aparte
Queso	5	-	-	30 g	Queso maduro laminado	-
Palta	4	-	-	30 g	Natural	Molida, aliñada
Jamón pierna cerdo	5	-	-	30 g	Embutido laminado	-
Margarina o Mantequilla	10	-	-	5 g	-	Agregado a sándwich de queso y jamón

SERVICIO DE ALMUERZO

Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Entrada						



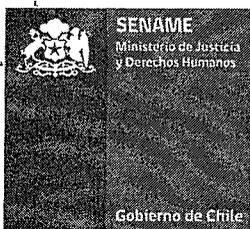
Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml		
Verduras ensalada	8 otoño invierno 20 primavera verano	6	Verdura en mayor proporción Hojas, tallo, raíces, crucíferas, frutos, granos o semillas	100 g (excepto hojas: 80 g)	Natural o pre-elaborada	Solas o combinadas, crudas o cocidas más aliño.
Sopa o crema natural	20 otoño invierno 8 primavera verano	4	Componente en mayor proporción	250 ml	Natural	Consomé de carnes o huevo. Crema de verduras licuada.
Principal (Plato de Fondo)						
Carne de Vacuno	1	-	-	120 g	Trozo entero	Asado al horno
	3	-	-			Bistec de lomo liso, vetado, posta rosada o asiento.
	2	-	-			Al jugo, salteada u otras.
	2	-	-	80 g	Picada	Guisos, otros
Carne de Ave	2	-	-	150* g	Trutro pierna entero *Gramaje bruto	Presa entera
	3	-	-	120 g	Pechuga o filetillo entero, congelado o pouch	Trozo entero asado, salteado
	2	-	-	80 g		Picada Guisos, otros
Carne de Cerdo	1	-	-	120 g	Pulpa de pierna de cerdo congelada o pouch	En guisos, al jugo, salteada u otras
	1	-	-	80 g	Picada congelada o pouch	
Huevo	2	-	-	50 g	Entero	Frito
Pescado	3	-	-	100 g	Filete fresco o congelado	Trozo entero horneado, apanado o a la plancha.
	2	-	-		Lomito de atún en conserva	Croqueta o hamburguesa.
Leguminosas	4	2	Leguminosa	60 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos con cereal (máx. 30%) más agregado; Hamburguesas, croquetas, otras
Agregados leguminosa	En todos los guisos	2	Carne de cerdo o vacuno, vienesa de pavo o cerdo	20 g	-	Pino o sofrito
Acompañamiento (plato de fondo)						
Arroz	4	2	Forma de preparación	80 g	Arroz grano largo grado 1 o 2	Blanco (graneado/perla), primavera, árabe, al perejil, otras.
Quínoa	opcional	-	-	80 g	-	En reemplazo de 1 frecuencia de arroz



Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Pastas	4	-	-	80 g	Tallarines, espirales, espaguetis, otros	-
	2				Lasaña	
Papas	3	-	-	250 g	Natural o pre-elaborada	Asadas, salteadas, ensalada
	1					Fritas
	4	-	-	250 g a servir		Puré de papa, puré mixto
Verduras	3	3	Forma de preparación	250 g	Natural o pre-elaborada	Guisos (principal) Charquicán, carbonada
	3		Verdura en mayor proporción	200 g		Budines o pasteles
	4					Salteadas o asadas, Tortillas
Postre						
Fruta Natural	10	3	Fruta en mayor proporción	130 g	Fresca	Entera, trozada, picada o rallada
	6			65 g		Cocida (65 g. drenada) más líquido
Jalea con agregado	4	2	Forma de preparación	120 g	-	25 g. de jalea polvo + 25 g. de manzana rallada o plátano rodaja o yogurt
De Leche	3	2	Forma de preparación	120 g	Con leche 70%.	Elaboración casera, con cereal, huevo o harinas. Agregar caramelo a sémola con leche, flan y leche asada.
	1	-	-	120 g	-	Helado
Fruta en conserva	4	2	Fruta	100 g	-	Reducido en sacarosa
Líquidos						
Agua saborizada	10	2	Sabores	250 ml	Agua mineral, purificada o filtrada envasada	Servida en vaso o envase individual
Néctar	10	2	Sabores	250 ml	Envasado	Néctar de fruta envasado
Bebida gaseosa	Sábado y domingo	-	-	250 ml	Light o zero	-
Otros						
Pan	Diaria	-	-	50 g	Marraqueta o hallulla	-
Agua de hierbas	Diaria	-	-	2 g	Natural o en bolsita	Infusión 200 ml

SERVICIO DE ONCE

Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Porción Líquida						



Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Té	14	-	-	2 g	Bolsita	300 ml a servir
Café	14	-	-	5 g	Descafeinado Instantáneo	300 ml a servir
Porción Sólida						
Pan Blanco	24	-	-	100 g	Marraqueta o hallulla	Con agregado
Queque, Kuchen o panqueques celestinos	4	-	-	150 g	-	Elaboración casera.
Agregados del Pan						
Dulce	2	2	Manjar, mermelada o dulce de membrillo	12 g	-	-
Huevo	8	2	Forma de preparación	50 g	Entero	Revuelto (en pocillo)
				1 unidad		Frito (en plato)
Queso	5	-	-	30 g	Queso maduro laminado	-
Palta	4	-	-	30 g	Natural	Molida
Jamón pierna cerdo	5	-	-	30 g	Embutido laminado	-
Margarina o Mantequilla	10	-	-	5 g	-	opcional en sándwich de jamón y queso

SERVICIO DE CENA

Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Entrada						
Verduras ensalada	8 otoño 20 primavera verano	6	Verdura en mayor proporción	100 g (excepto hojas: 80 g)	Natural o pre-elaborada	Solas o combinadas, crudas o cocidas más aliño.
Sopa o crema natural	20 otoño 8 primavera verano	4	Componente en mayor proporción	250 ml	Natural	-
Principal (Plato de Fondo)						
Carne de Vacuno	3	-	-	120 g	Trozo entero	Asado a la olla
						Bistec de lomo liso, vetado, posta rosada o asiento.
						Al jugo, salteada u otras.
	2	-	-	80 g	Picada	Guisos, otros
	3	-	-	60 g	Molida congelada	Croquetas, salsas, budines, pasteles o hamburguesas
Carne de Ave	2	-	-	150* g	Truto pierna entero *Gramaje bruto	Presas enteras



Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
	3	-	-	120 g	Pechuga o filetillo entero, congelado o pouch	Trozo entero asado, salteado
	3	-	-	80 g		Picada Guisos, otros
Carne de Cerdo	1	-	-	120 g	Pulpa de pierna de cerdo congelada o pouch	En guisos, al jugo, salteada u otras
	2	-	-	80 g	Picada congelada o pouch	
Vienesas de pavo	2	-	-	100 g	-	Asadas o a la plancha
Huevo	2	2	Forma de Preparación	50 g	Entero	Frito
Pescado	3	-	Forma de preparación	100 g	Filete fresco o congelado	Trozo entero horneado, apanado o a la plancha.
	2	-			Lomito de atún en conserva	Croqueta o hamburguesa.
Acompañamiento						
Arroz	4	2	Forma de preparación	80 g	Arroz grano largo grado 1 o 2	Blanco (graneado/perla), primavera, árabe, al perejil, otras.
Quínoa	opcional	-	-	80 g	-	En reemplazo de 1 frecuencia de arroz
Pastas	4	-	-	80 g	Tallarines, espirales, espaguetis, <i>mostaccioli</i> , otros	-
	2				Lasaña	
Papas	3	-	-	250 g	Natural o pre-elaborada	Asadas, salteadas, ensalada
	1					Fritas
	4					250 g a servir
Verduras	6	3	Forma de preparación	250 g	Natural o pre-elaborada	Guisos
			Verdura en mayor proporción	170 g		Tortillas, budines o pasteles
				230 g		Salteadas o asadas
Postre						
Fruta Natural	6	3	Fruta en mayor proporción	65 g	Fresca	Cocida (50 g. drenada) más líquido
Pastelería	4	-	-	100 g	-	Colegial, profiteroles, panqueques, tartaleta de fruta
Jalea con agregado	7	-	-	120 g	-	25 g. de jalea polvo + 25 g. de fruta
De Leche	5	2	Forma de preparación	120 g	Con leche 70%	Elaboración casera, con cereal, huevo o harinas
Fruta en conserva	6	2	Fruta	100 g	-	-



Materia Prima o Producto	Frecuencia	Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Forma de la Preparación
	Veces	Mínima		g. o ml.		
Líquidos						
Agua saborizada	10	2	Sabores	250 ml	Agua mineral, purificada o filtrada envasada	Servida en vaso o envase individual
Néctar de fruta	10	2	Sabores	250 ml	Envasado o elaboración casera	Néctar de fruta envasado
Bebida gaseosa	Sábado y domingo	-	-	250 ml	Light o zero	-
Otros						
Pan	Diario	-	-	50 g	Marraqueta o hallulla	-
Agua de hierbas	diaria	-	-	200 ml	-	-