



Recurso de granos integrales para el Programa Nacional de Almuerzo Escolar y el Programa de Desayuno Escolar

Una guía para cumplir con los criterios de rico en grano integral

De acuerdo con la ley federal de derechos civiles y las normas y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), esta entidad tiene prohibido discriminar por motivos de raza, color, origen nacional, sexo (incluyendo identidad de género y orientación sexual), discapacidad, edad, o represalia o retorsión por actividades previas de derechos civiles.

La información sobre el programa puede estar disponible en otros idiomas que no sean el inglés. Las personas con discapacidades que requieren medios alternos de comunicación para obtener la información del programa (por ejemplo, Braille, letra grande, cinta de audio, lenguaje de señas americano (ASL), etc.) deben comunicarse con la agencia local o estatal responsable de administrar el programa o con el Centro TARGET del USDA al (202) 720-2600 (voz y TTY) o comuníquese con el USDA a través del Servicio Federal de Retransmisión al (800) 877-8339.

Para presentar una queja por discriminación en el programa, el reclamante debe llenar un formulario AD-3027, formulario de queja por discriminación en el programa del USDA, el cual puede obtenerse en línea en: www.usda.gov/oascr/how-to-file-a-program-discrimination-complaint, de cualquier oficina de USDA, llamando al (866) 632-9992, o escribiendo una carta dirigida a USDA. La carta debe contener el nombre del demandante, la dirección, el número de teléfono y una descripción escrita de la acción discriminatoria alegada con suficiente detalle para informar al Subsecretario de Derechos Civiles (ASCR) sobre la naturaleza y fecha de una presunta violación de derechos civiles. El formulario AD-3027 completado o la carta debe presentarse a USDA por:

- (1) correo:**
U.S. Department of Agriculture
Office of the Assistant Secretary for Civil Rights
1400 Independence Avenue, SW
Washington, D.C. 20250-9410; o
- (2) fax:**
(833) 256-1665 o (202) 690-7442; o
- (3) correo electrónico:**
program.intake@usda.gov

USDA es un proveedor, empleador y prestamista que ofrece igualdad de oportunidades.

Índice

Introducción.....	2
Requisitos de granos en las comidas escolares.....	3
¿Qué es un grano integral?.....	6
Incorporando productos que cumplen con los criterios de rico en grano integral.....	13
Determinando si los productos cumplen con los requisitos de rico en grano integral	16
¡Ponga a prueba su conocimiento de acreditación!	29
 Documentos adjuntos:	
Documento adjunto A: Apéndice A: Requisitos de granos para los Programas de Nutrición Infantil	31
Documento adjunto B: Declaraciones de Formulación del Producto para documentar los granos en los Programas de Nutrición Infantil: plantillas y ejemplos	34



Introducción

El Recurso de granos integrales está diseñado para ayudar a los operadores de los programas a identificar y ofrecer alimentos que cumplen con los criterios de rico en grano integral tanto para el Programa Nacional de Almuerzo Escolar (NSLP, por sus siglas en inglés) como para el Programa de Desayuno Escolar (SBP, por sus siglas en inglés). El Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS, por sus siglas en inglés) del USDA generó este recurso para ayudar a los operadores de los programas a implementar el requisito de granos del patrón de comidas.

Tenga en cuenta que el término “rico en grano integral” se refiere a los criterios del FNS con respecto a las comidas escolares y no es una declaración de propiedades saludables relacionada al contenido de fibra, regulada por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos. Los fabricantes de alimentos no deben usar el término rico en grano integral en las etiquetas del empaque de los productos.



Requisitos de granos en las comidas escolares

Estándares de onza equivalente

El patrón de comidas del almuerzo del NSLP tiene como requisito ofrecer granos. Bajo los requisitos del patrón de comidas del SBP, los componentes de granos y carnes/sustitutos de carne están combinados. Las escuelas pueden ofrecer carnes/sustitutos de carne, granos, o una combinación de ambos para cumplir con este requisito de componente combinado.

Los estándares de onza equivalente (oz eq) se usan para determinar la acreditación de una porción al componente de granos. Por lo tanto, los productos de grano que se sirven deben ser acreditables según los estándares de oz eq. Una onza equivalente es la cantidad de un producto de grano que se considera igual a (o contiene) 1 onza acreditable al componente de granos.

Determinando el tamaño mínimo de las porciones equivalentes:

Alimentos como panes, cereales, *muffins*, galletas *crackers* saladas, pastas, etc., contribuyen de diferente manera al requisito de granos según su peso. El Apéndice A (Documento adjunto A) de la Guía de compra de alimentos para los Programas de Nutrición Infantil titulada *Food Buying Guide for Child Nutrition Programs* proporciona una pauta general para la acreditación de alimentos de grano preparados. Es la herramienta más importante para determinar cómo contribuyen los diferentes productos de grano al requisito de onza equivalente.

El Apéndice A de la Guía de compra de alimentos para los Programas de Nutrición Infantil es la herramienta más importante para determinar cómo contribuyen los diferentes productos de grano al requisito de onza equivalente.

Las oz eq de granos de un producto se pueden determinar utilizando el peso o el volumen indicado en el Apéndice A (Documento adjunto A), con una receta estandarizada o con la declaración de un fabricante que indique los gramos de granos acreditables por porción. En el Apéndice A (consulte la página 31), los productos de grano similares están por grupo (Grupos A–I). A continuación, le presentamos cómo se determinan las onzas equivalentes de varios productos:

- Los productos horneados, como panes, *biscuits*, *bagels*, etc. (Grupos A–G): 16 gramos de granos acreditables de los ingredientes proporcionan 1.0 oz eq. Para que el producto cumpla con los criterios de rico en grano integral, de estos 16 gramos, al menos 8 gramos deben ser grano integral y el resto, si lo hay, debe ser grano enriquecido.
El peso de cada producto de grano que represente 16 gramos de grano acreditable, o 1 oz eq, dependerá del grupo al que esté asignado. Por ejemplo, 22 gramos de galletas *crackers* saladas (Grupo A) proporcionan 1 oz eq de granos, mientras que 34 gramos de panqueques (Grupo C) proporcionan 1 oz eq.
- Cereales de granos, como avena, pasta y arroz integral (Grupo H): 28 gramos (aproximadamente 1.0 onza por peso) de grano seco proporcionan 1.0 oz eq. Dado que estos granos se sirven cocidos y se les agrega agua en su preparación, el volumen equivalente es $\frac{1}{2}$ taza de cereal, pasta o arroz cocido.
- Cereales de desayuno listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés) (Grupo I): 28 gramos o 1.0 onza de producto proporcionan 1.0 oz eq. Una oz eq en volumen de cereales RTE es: 1 taza de hojuelas o círculos, 1.25 tazas de cereal inflado (*puffed*) y $\frac{1}{4}$ taza de granola.

La contribución de granos de una receta o formulación del producto para los alimentos enumerados en el Apéndice A, Grupos A–G, también se puede calcular para determinar el número de oz eq de granos que proporciona la receta o formulación del producto basándose en 16 gramos de granos acreditables de los ingredientes por onza equivalente.

Para determinar cómo estos alimentos son acreditables en oz eq de granos, divida la cantidad total de gramos de granos acreditables de los ingredientes en la formulación del producto o receta entre el número de porciones que rinda la formulación o receta. Luego, divida el resultado entre el estándar de 16 gramos por oz eq.

continúa en la siguiente página



Por ejemplo, si la documentación de un fabricante o una receta indica que una rebanada de pan de 1.0 onza contiene 20 gramos de granos acreditables, la rebanada de 1.0 onza es acreditable como 1.25 oz eq de granos (20 g dividido entre 16 g por oz eq = 1.25 oz eq).

Para que los alimentos enumerados en los Grupos H e I del Apéndice A cuenten como una porción completa (1.0 oz eq), se debe utilizar el peso o el volumen indicado en el Apéndice A. Encontrará más ejemplos con cálculos en las páginas 30–31. Tenga en cuenta que si únicamente utiliza el Apéndice A para determinar o establecer la acreditación del producto de grano al patrón de comidas, no es necesario que el fabricante proporcione documentación para comprobar su acreditación.

Un cuarto de una oz eq (0.25) es la cantidad más pequeña permitida para ser acreditable al componente de granos.

Criterios de rico en grano integral para el almuerzo y el desayuno escolar

El ochenta por ciento de la cantidad de granos que se sirven por semana deben ser rico en grano integral. Rico en grano integral es el término que utiliza el FNS para indicar que el contenido de grano de un producto esté entre el 50 y el 100 por ciento de grano integral y que los granos restantes estén enriquecidos.

Cómo evaluar si un producto de grano cumple con los criterios de rico en grano integral:

Cualquiera de los siguientes puntos se pueden utilizar para determinar si un alimento cumple con los criterios de rico en grano integral.

1. Para los productos de grano que figuran en el Apéndice A, Grupos A–G, el contenido de grano integral por oz eq debe tener, como mínimo, 8.0 gramos. Si desea servir productos del Grupo H e I, el contenido de grano integral deber ser como mínimo la mitad del volumen o el peso que aparece en la tabla correspondiente al producto. Si está disponible, este dato se puede encontrar en la información que proporciona el fabricante o en el envase del producto.

Cabe mencionar que si un producto de grano contiene por lo menos 0.50 oz eq de carnes/sustitutos de carne, los fabricantes pueden solicitar una etiqueta de Nutrición Infantil (CN, por sus siglas en inglés) para indicar las oz eq de granos en el producto. (Consulte la página 18 para obtener más información sobre las etiquetas de CN).

2. El producto incluye en el empaque una de las siguientes declaraciones de propiedades saludables de grano integral aprobada por la FDA:

“Las dietas ricas en alimentos de grano integral y otros alimentos de origen vegetal, y bajas en grasa total, grasa saturada y colesterol, pueden reducir el riesgo de enfermedades del corazón y algunos cánceres”.

O

“Las dietas ricas en alimentos de grano integral y otros alimentos de origen vegetal, bajas en grasas saturadas y colesterol pueden reducir el riesgo de enfermedades del corazón”.

3. Los granos integrales son el ingrediente principal de grano por peso. Específicamente:
 1. Platos no mixtos (por ejemplo, panes, cereales): un grano integral está en el primer lugar en la declaración de ingredientes del producto (excepto agua) o si varios granos integrales son el ingrediente principal por peso, y si hay granos no acreditables con una cantidad insignificante (<2 por ciento por peso). Consulte la página 10 para obtener más información sobre los granos no acreditables.

Nota: Los ingredientes están en orden descendente según su peso, lo cual significa que el ingrediente de mayor peso será el primero en la lista, y el de menor peso de último.

Cuando un grano integral no es el primer ingrediente, el ingrediente principal aún puede considerarse grano integral por su peso, si hay varios ingredientes de grano integral y el peso combinado de estos excede el peso del resto de los otros ingredientes.



Estos productos podrían cumplir con los criterios de rico en grano integral con documentación del fabricante o una receta estandarizada. Por ejemplo, un pan puede incluir tres ingredientes de granos: harina de trigo enriquecida (40% de grano), harina de trigo integral (30% de grano) y avena integral (30% de grano). El operador del programa, con ayuda del fabricante, podría determinar que los granos integrales son el ingrediente principal por peso porque los ingredientes de grano integral combinados son el 60% (harina de trigo integral y avena integral) lo que excede el de la harina de trigo enriquecida, con un 40%, a pesar de que la harina enriquecida esté en primer lugar en la declaración de ingredientes.

II. Platos mixtos (por ejemplo, pizza, banderillas de salchicha (*corn dogs*)): un grano integral es el primer ingrediente de grano en la declaración de ingredientes del producto o si varios granos integrales juntos son los ingredientes de grano principal por peso. En el caso de los alimentos que prepara el servicio de comidas de la escuela, la receta se utiliza como base para calcular si el peso total de los ingredientes de grano integral excede el peso total de los ingredientes que no son de grano integral.

4. Las escuelas pueden identificar un producto rico en grano integral si éste se encuentra en la lista de alimentos de grano integral aprobada por cualquier agencia estatal del programa Especial de Nutrición Suplementaria para Mujeres, Bebés y Niños (WIC, por sus siglas en inglés).

Cualquier producto de grano que se encuentre en la lista de alimentos de grano integral aprobada por una agencia estatal de WIC cumple con los criterios de rico en grano integral para todos los Programas de Nutrición Infantil. Los operadores de los programas pueden ponerse en contacto con su agencia estatal de WIC para obtener la lista de alimentos de grano integral aprobada. Para una lista de contactos de agencias estatales de WIC consulte: <https://www.fns.usda.gov/contacts/contact-map?f%5B0%5D=program%3A32>.

En la declaración de ingredientes de algunos productos de grano, una mezcla de harinas se puede agrupar entre paréntesis, por ejemplo: “Ingredientes: mezcla de harinas (harina de trigo integral, harina enriquecida), azúcar, canela, etc.” Para que estos productos de grano cumplan con los criterios de rico en grano integral (a) el contenido de grano integral debe ser por lo menos de 8.0 gramos por oz eq; o (b) el peso del ingrediente(s) de grano integral en la mezcla de harinas debe exceder el peso del primer ingrediente después de la mezcla de harinas, en este ejemplo sería el azúcar, al igual que la harina enriquecida.

Los cereales de desayuno listos para comer (RTE) deben tener un grano integral como el ingrediente principal y el cereal debe estar fortificado. Los cereales de desayuno RTE que son 100 por ciento de grano integral y que no contienen granos refinados no necesitan estar fortificados. A partir del 1° de julio de 2025, los cereales de desayuno no deben contener más de 6 gramos de azúcares añadidos por onza seca.

Si el producto de grano incluye ingredientes enriquecidos o el producto en sí está enriquecido, los ingredientes o el producto de grano deben cumplir con los estándares de identidad para enriquecimiento de la FDA (sección 137 del Título 21 del Código de Reglamentos Federales [CFR, por sus siglas en inglés]).

Según el requisito semanal de granos en el almuerzo, hasta 2.0 oz eq pueden ser un postre a base de granos. Aunque no existe una definición específica de lo que es un postre a base de granos, los operadores de los programas deben considerar cómo se usa el producto en la comida y la manera en que lo consumen los niños para determinar si se trata de un postre a base de granos. Algunos postres a base de granos comunes son: pasteles, galletas dulces, tartas y panecillos dulces. Los postres a base de granos enumerados en el Apéndice A se indican con un superíndice de 3, 4 o 5.



¿Qué es un grano integral?

Un grano integral contiene la semilla o el grano entero. El grano integral tiene tres partes: el salvado, el germen y el endospermo. Generalmente, el grano se rompe, tritura o se convierte en hojuelas durante el procesamiento. Si después de ser procesado, el grano aún mantiene aproximadamente la misma cantidad de salvado, germen y endospermo que al principio, se considera un grano integral.

Los granos integrales proporcionan una variedad de nutrientes que contribuyen al crecimiento y desarrollo de los niños. También ayudan a sentirse satisfecho y aportan pocas calorías.

La fibra dietética en los granos integrales puede ayudar a reducir el colesterol en la sangre, disminuyendo el riesgo a las enfermedades del corazón, obesidad y diabetes tipo 2. La fibra también favorece el funcionamiento adecuado de los intestinos.

Nombres más comunes y tradicionales de los tipos de granos integrales:

Las palabras que aparecen a continuación describen ingredientes de grano integral según los estándares de identidad de la FDA:

- Trigo partido
- Trigo triturado
- Harina de trigo integral
- Harina de *Graham*
- Harina de trigo entero
- Harina bromada de trigo integral
- Harina de trigo integral de durum entero

Grano Entero

Salvado

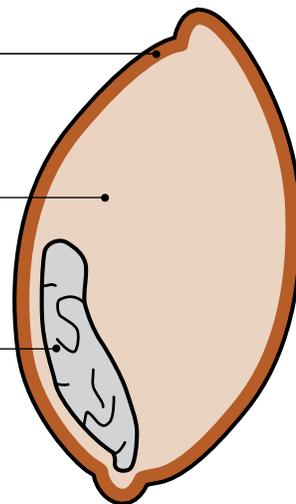
“La cáscara exterior” protege la semilla. Contiene fibra, vitaminas B y microminerales

Endospermo

Proporciona energía. Contiene carbohidratos y proteínas

Germen

Contiene nutrientes para la semilla. Proporciona antioxidantes, vitamina E, vitaminas B



Otras maneras de identificar los granos integrales son:

- La palabra “integral” después del ingrediente de grano, por ejemplo: trigo integral
- Las palabras “bayas” y “granos” también se usan para indicar granos integrales, por ejemplo, bayas de trigo o granos de avena.
- Productos etiquetados como “hojuelas de avena” o “avena” (incluyendo la avena tradicional, de cocción rápida y la instantánea)
- Si el trigo integral es reconstituido en la planta original de procesamiento asegurando que el mismo lote de grano integral vuelva a sus proporciones originales, se considera grano integral. Solicite a la empresa de procesamiento la documentación que asegure que recombinaron los componentes de grano a sus proporciones originales de salvado, germen y endospermo.
- Algunos productos de grano integral no usan la palabra “integral” en su descripción, por ejemplo, arroz salvaje, quinua, mijo, triticale, *teff*, amaranto, trigo sarraceno y sorgo.



Aunque la tabla a continuación no es una lista exhaustiva, los granos integrales más comunes son los siguientes:

TRIGO		
bulgur (trigo partido)	harina de durum entero	hojuelas de trigo de grano entero
bulgur de grano integral	harina de <i>Graham</i>	hojuelas de trigo integral
bulgur integral	harina de trigo entero	trigo blanco integral
granos de trigo	harina de trigo integral (<i>whole wheat flour, whole grain wheat flour o entire wheat flour</i>)	trigo de grano entero
granos de trigo germinado	harina de trigo integral molida en piedra	trigo germinado
grañones de trigo	harina de trigo integral de durum entero	trigo integral germinado
harina blanca de trigo integral	harina de trigo integral para pastelería	trigo integral triturado tostado
harina bromada de trigo integral	hojuelas de trigo	trigo partido o trigo triturado
AVENA		
avena cortada (<i>steel cut oats</i>)	avena integral	granos de avena
avena de cocción rápida	avena o hojuelas de avena	harina de avena de grano entero
avena instantánea	avena tradicional	harina de avena integral
CEBADA		
cebada de grano integral	harina de cebada de grano integral	harina de cebada integral
cebada descascarada	harina de cebada descascarada	hojuelas de cebada integral
cebada integral		
MAÍZ		
harina de maíz de grano entero	maíz de grano entero	masa de maíz*
harina de maíz de grano integral	maíz entero	palomitas de maíz**
harina de maíz entero	maíz nixtamalizado*	sémola de maíz (<i>hominy grits</i>)*
harina de maíz integral	masa harina*	sémola de maíz entero
ARROZ INTEGRAL		
arroz integral	arroz integral germinado	harina de arroz integral
ARROZ SALVAJE		
arroz salvaje	harina de arroz salvaje	

El maíz nixtamalizado (es decir, maíz tratado con cal), como el maíz pozolero (*hominy*), la masa de maíz (masa hecha con masa harina) y la masa harina (harina de maíz) se consideran granos integrales cuando los productos se evalúan para determinar si cumplen con los requisitos de las comidas. La nixtamalización es un proceso en el que el maíz seco se remoja y se cocina en una solución alcalina (cal hidratada). Este proceso aumenta la biodisponibilidad de algunos nutrientes. Si la lista de ingredientes indica que el maíz ha sido tratado con cal (por ejemplo, “maíz molido con una pequeña cantidad de cal” o “maíz molido tratado con cal”), entonces el maíz está nixtamalizado.

continúa en la siguiente página



(cont.) En la tabla a continuación se enumeran los granos integrales más comunes:

CENTENO		
bayas de centeno	centeno integral germinado	harina de centeno integral
centeno en hojuelas	grañones de centeno	hojuelas de centeno integral
centeno integral		
OTROS GRANOS		
amaranto	harina de amaranto	kamut integral (trigo de Khorasan)
bayas de escanda de grano integral (<i>whole einkorn berries</i>)	harina de escanda de grano integral (<i>whole-grain einkorn flour</i>)	mijo
bayas de espelta	harina de espelta integral	quinua
emmer (farro) de grano integral	harina de mijo	sorgo integral
escanda de grano integral (<i>whole-grain einkorn</i>)	harina de sorgo integral	<i>teff</i>
escanda menor germinado (<i>sprouted einkorn</i>)	harina de <i>teff</i>	trigo sarraceno
espelta germinada	harina de trigo sarraceno	trigo sarraceno germinado
espelta integral	harina de triticale	triticale
grañones de trigo sarraceno		

****Las palomitas de maíz son un alimento de grano integral. Al evaluar los productos según los requisitos de las comidas, las palomitas de maíz listas para comer se acreditan como:**

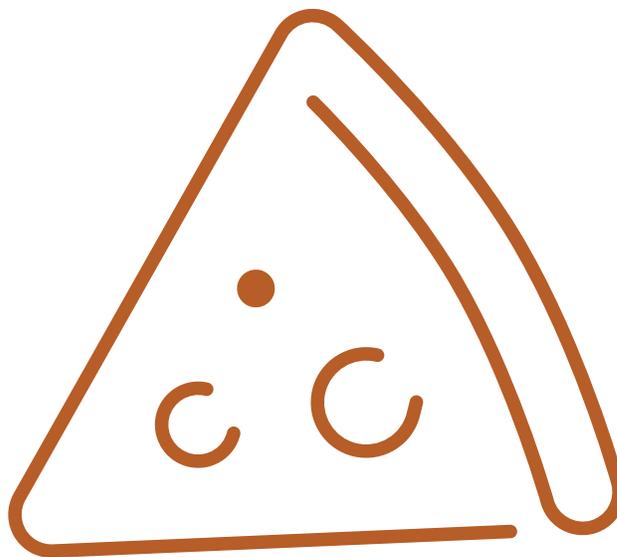
- **¾ de taza (o 0.25 onzas (7 gramos)) de palomitas de maíz listas para comer proporciona 0.25 oz eq de granos;**
- **1 ½ taza (o 0.50 onzas (14 gramos)) de palomitas de maíz listas para comer proporciona 0.50 oz eq de granos; y**
- **3 tazas (o 1.00 onza (28 gramos)) de palomitas de maíz listas para comer proporcionan 1 oz eq de granos.**



Los ingredientes de grano enumerados a continuación **no** se consideran granos integrales (comuníquese con su agencia estatal para determinar si un ingrediente de grano es acreditable al componente de granos en las comidas escolares):

NO SE CONSIDERAN GRANOS INTEGRALS		
arroz enriquecido*	harina bromada	harina de trigo durum
arroz integral molido	harina bromada enriquecida*	harina de trigo con levadura
cebada malteada	harina con levadura	harina enriquecida*
cualquier harina de frijol	harina con levadura enriquecida*	harina fosfatada
cualquier harina de frutos secos	harina de arroz	harina gruesa de maíz amarillo
cuscús	harina de maíz	harina instantánea
farina	harina de maíz amarillo	harina panadera
fibra de avena	harina de maíz sin germinar	harina para todo uso
fibra de maíz	harina de papa	harina sin blanquear
harina	harina de repostería	sémola
harina blanca	harina de trigo	

*Si algunos de los productos de la tabla anterior están enriquecidos pudieran ser acreditables. Consulte la página 10 para obtener más información sobre productos de grano enriquecidos.



Otros productos de grano que tal vez no se consideran granos integrales son:

- Las cebadas de “olla”, o “escocesa”, descascarada o “perlada” **no** son granos integrales porque se les ha eliminado el salvado parcial o totalmente. Busque las palabras cebada integral o cebada de grano integral en la etiqueta del producto o en la lista de ingredientes. La FDA ha reconocido que la “cebada descascarada” es un grano integral.
- “Molido en piedra” no necesariamente significa que el producto es de grano integral. “Molido en piedra” describe el proceso para elaborar la harina gruesa o fina. Busque la palabra “integral” en combinación con “molido en piedra” en la declaración de ingredientes.
- Cuando en la declaración de ingredientes se mencionan nombres de granos como trigo, arroz o harina de centeno, pero no incluyen otra descripción (como “de grano entero” para el trigo o “integral” para el arroz), el operador del programa debe obtener más documentación del fabricante antes de comprarlo para asegurarse de que cumpla con los criterios de rico en grano integral.

Granos enriquecidos y fortificados

Hasta un 20 por ciento de los productos de grano que se sirven en los programas de comidas escolares se pueden elaborar con granos enriquecidos o fortificados. Estos son granos refinados que durante el procesamiento se les eliminan todo o parte del salvado y el germen; y luego, se les añaden ciertos nutrientes durante o después del mismo procesamiento.

Los nutrientes se les pueden añadir al ingrediente de grano o al producto final. En el caso de productos donde se enriquecieron todos los ingredientes, los nutrientes añadidos aparecen al final de la lista de ingredientes.

Por ejemplo, la etiqueta de una pasta enriquecida puede indicar:

Ingredientes: SÉMOLA (TRIGO), HARINA DE TRIGO DURUM, NIACINA, HIERRO (SULFATO FERROSO), MONONITRATO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO FÓLICO.

Esto significa que las vitaminas y los minerales fueron añadidos al trigo y a la harina de trigo, para que todo el producto esté enriquecido.

Salvado y germen

Las escuelas pueden acreditar el salvado y el germen como si fueran granos enriquecidos; éstos se pueden ofrecer para cumplir hasta el 20 por ciento del requisito semanal de granos.

Ingredientes no acreditables

En los programas de comidas escolares, los ingredientes de grano que no son integrales, enriquecidos, salvado o germen se consideran no acreditables. Algunos ejemplos de ingredientes incluidos en productos de grano que no son acreditables son: fibra de avena, fibra de maíz, almidón de trigo, almidón de maíz, almidón modificado y harinas vegetales (como harina de papa o harina de legumbres).

La porción de granos de un producto rico en grano integral o enriquecido puede ser acreditable en las comidas escolares, si los ingredientes no acreditables son menos del 2 por ciento de la fórmula del producto (o menos de 0.25 oz eq por porción). Para tener menos de 0.25 oz eq por porción, la cantidad de granos no acreditables por porción no puede exceder 3.99 gramos en los productos del Apéndice A, Grupos A–G, y no más de 6.99 gramos en los productos de los Grupos H e I. Es común que la declaración de ingredientes indique que los ingredientes no acreditables sean menos del 2 por ciento del producto. En este caso, no es necesario incluirlos en los cálculos para determinar la cantidad de ingredientes no acreditables.



Por ejemplo, si la declaración de ingredientes indica “contiene menos de 2 por ciento de harina de trigo y almidón de maíz”, no es necesario incluir la harina de trigo y el almidón de maíz en los cálculos de los ingredientes no acreditables. Si la etiqueta del producto no indica la cantidad de granos no acreditables, es necesario que el fabricante proporcione más información para determinar la cantidad por porción.

Los operadores de los programas escolares sólo deben calcular los ingredientes no acreditables cuando éstos se encuentran en alimentos de grano (como panes, panecillos y *muffins*) y en la porción de granos de un producto mixto (como un burrito de queso con vegetales). Esto significa que los ingredientes no acreditables que se usaron en la porción de queso y vegetales de un producto mixto no se deben incluir para calcular la cantidad de ingredientes no acreditables. Por ejemplo, si la porción de queso y vegetales de un burrito incluye almidón de maíz como agente espesante, la cantidad de este almidón de maíz no se debe incluir para determinar la cantidad de ingredientes no acreditables.

Los operadores del programa tienen la flexibilidad de poder usar diferentes productos cuando planifican comidas que cumplan con los patrones de comida y las especificaciones alimentarias del NSLP y el SBP. Sin embargo, se recomienda firmemente que ofrezcan alimentos bajos en azúcares añadidos, sodio y grasa saturada para cumplir con estos requisitos y ofrecer alimentos que se ajustan a las Guías Alimentarias para Estadounidenses.

Alimentos “adicionales”

Los productos de grano que cumplen con los criterios de rico en grano integral o que están elaborados con granos acreditables, como harina enriquecida, son acreditables al componente de granos en los patrones de comidas escolares. Si se ofrece un alimento de grano que no está elaborado principalmente con granos acreditables, se considera un alimento adicional. Aunque los alimentos adicionales no contribuyen a los patrones de comidas, sí se deben tener en cuenta en las especificaciones alimentarias semanales, incluyendo calorías, grasas saturadas y sodio. A partir del 1° de julio de 2027, los alimentos adicionales también se deben tener en cuenta para las especificaciones alimentarias semanales de los azúcares añadidos. Los operadores de los programas deben verificar con su agencia estatal antes de comprar productos de grano que contengan ingredientes cuestionables.



Caso exitoso sobre granos integrales en las comidas escolares

¡Orgullosos con los granos integrales!

Distrito escolar de la ciudad de El Monte, El Monte, California

El departamento de Servicios de Nutrición del distrito escolar de la ciudad (CSD, por sus siglas en inglés) de El Monte en California se enorgullece en ofrecer alimentos integrales. Empezaron gradualmente a introducir granos integrales en los menús escolares, mezclando arroz blanco con arroz integral en los platos principales. Después de unos 4 meses, el programa escolar de nutrición cambió a servir estrictamente arroz integral exitosamente, y los estudiantes empezaron a disfrutar el saludable y nutritivo arroz integral en platos principales como pollo teriyaki y pollo al estilo flor del cerezo japonés. “Ahora que llevamos 8 años en esta misión, nuestros estudiantes consideran los granos integrales como la norma”, afirma el Dr. Robert Lewis, director de Servicios de Nutrición del distrito escolar de la ciudad de El Monte. El CSD de El Monte incluso colaboró con la reconocida celebridad de la televisión, chef Rachel Ray, para desarrollar otra exitosa receta, pollo *Yakitori*, que utiliza pasta de grano integral.

Los estudiantes también disfrutaron de alimentos incluidos en el menú como pan de arándano (*Blueberry Monster Bread*) y pan de camote (batata dulce) al estilo casero (*Home-Style Sweet Potato Bread*), preparados en la cocina escolar usando harina de grano integral. Todos los productos que compran cumplen con los criterios de rico en grano integral de los programas de nutrición escolar. El distrito ha tenido éxito en establecer excelentes relaciones con los proveedores para conseguir y comprar productos de grano integral, incluyendo los favoritos de la región como tamales y enchiladas. Están comprometidos a crear un entorno más saludable para los estudiantes, y buscan continuamente nuevas maneras de usar granos integrales.



Pan de arándano (*Blueberry Monster Bread*) recién horneado para el desayuno elaborado con harina de grano integral.



Pan de camote (batata dulce) (*Sweet Potato Bread*) al estilo casero incorpora harina de trigo integral.



Incorporando productos que cumplen con los criterios de rico en grano integral

Comprando granos integrales

Los operadores de los programas escolares de NSLP y SBP tienen flexibilidad de poder usar una gran variedad de productos al planificar las comidas que cumplen con los patrones de comida y las especificaciones alimentarias.

Antes de comprar productos que contengan granos integrales, lea detenidamente toda la información de la etiqueta del producto. Cuando solicite licitaciones de los fabricantes, especifique que los productos tienen que ser elaborados con un 50 por ciento o más de granos integrales y el resto de los granos deben ser enriquecidos. Antes de realizar cualquier compra, revise la declaración de ingredientes y cualquier documentación del fabricante para asegurarse que el producto cumple con los criterios de rico en grano integral. Para estar de acuerdo con las Guías Alimentarias para Estadounidenses, se recomienda que los operadores del programa compren y ofrezcan alimentos de grano que cumplan con los criterios de rico en grano integral y que también sean bajos en azúcares añadidos, sodio, y/o grasas.

La “Guía de compra de alimentos para los Programas de Nutrición Infantil titulada *Food Buying Guide* (FBG, por sus siglas en inglés)” es un recurso útil para la compra de alimentos elaborados con granos. La guía puede ayudar a los operadores del programa a comprar la cantidad correcta, el tipo de alimento adecuado para el programa, y determinar la contribución específica de cada alimento a los requisitos del patrón de comidas. Los recursos digitales, como la herramienta web de la Guía de compra de alimentos y la aplicación móvil les permite a los usuarios buscar y navegar fácilmente los rendimientos de los alimentos, compararlos, generar y salvar una lista de alimentos favoritos.

La herramienta para granos del Apéndice A también está disponible en la herramienta web de la FBG y en la aplicación móvil. La herramienta para granos del Apéndice A les permite a los usuarios: determinar fácilmente la contribución de los granos según la etiqueta de información nutricional de los productos; calcular la cantidad que se debe servir de un producto de grano según la contribución de granos deseada; determinar la cantidad que se debe servir de un producto de grano según el requisito mínimo de granos del grupo por edad o grado para el programa de comidas seleccionado. Estas herramientas están disponibles en <https://www.fns.usda.gov/tn/food-buying-guide-for-child-nutrition-programs>.

Almacenando granos integrales

Al igual que con todos los alimentos, utilice los principios de “primero en entrar, primero en salir” (*First In, First Out* o FIFO, por sus siglas en inglés) al almacenar los alimentos de grano integral.

Debido a que los ingredientes de granos integrales (por ejemplo, harina de trigo integral o arroz integral) conservan el salvado y el germen rico en aceite, estos productos se pueden poner rancios cuando se almacenan en áreas cálidas y tienen una vida útil (menos duración) que los productos similares refinados. Para aumentar la vida útil de estos productos, guárdelos en recipientes herméticos y en un lugar seco y fresco. Si los productos no se van a utilizar de inmediato, se deben almacenar en el refrigerador o congelador.

Aumentando la aceptación de granos integrales de los estudiantes

Puede ser que algunos estudiantes no estén familiarizados con alimentos que cumplen con los criterios de rico en grano integral. Es importante motivarlos para que prueben opciones de alimentos con granos integrales; una manera de hacerlo es llevar a cabo pruebas de degustación para ayudarles a interesarse en estos alimentos. Al documentar las pruebas de degustación y las preferencias de los estudiantes, los operadores del programa podrán generar una lista de productos que cumplan con los criterios de rico en grano integral y que sean sabrosos para los estudiantes.

Servir platos populares con ingredientes que cumplen con los criterios de rico en grano integral aumentará el nivel de aceptación entre los estudiantes. Incorpore granos integrales en los platos favoritos de los estudiantes, como pizza o espagueti.

El objetivo es ofrecer alimentos nutritivos que cumplen con los criterios de rico en grano integral y que además sean del agrado de los estudiantes. Para aumentar el nivel de aceptación, si los estudiantes prefieren alimentos con granos que sean de un color más claro, se puede optar por incorporar productos o recetas elaboradas con harina blanca de trigo integral.

Incluyendo postres a base de granos rico en grano integral (2 oz eq por semana en el almuerzo) de una manera limitada, también puede tener el efecto positivo de aumentar la aceptación y motivar a los niños a participar regularmente en el servicio de comidas.



La educación nutricional en la cafetería y en el salón de clases también pueden ser herramientas útiles para ayudar a aumentar el consumo de granos integrales de los estudiantes. Aquí ofrecemos algunas ideas que el personal de nutrición y los profesores pueden utilizar para motivar a los estudiantes.

- Programar demostraciones culinarias y degustaciones para que los estudiantes prueben alimentos y recetas nuevas con granos integrales;
- Colocar en la cafetería materiales educativos sobre nutrición con referencia a los granos integrales;
- Promover estrategias que impulsan recetas y productos de grano integral nuevos como divertidos, emocionantes, étnicos, aprobados por los conocedores de comidas, aventureros, etc.
- Solicitar la opinión de los estudiantes y/o de los padres para obtener sugerencias sobre alimentos con granos integrales que los estudiantes disfruten;
- Promover entre los mismos estudiantes las nuevas opciones de alimentos de granos integrales del menú.

Recursos adicionales:

Caja de recetas de nutrición infantil

<https://theicn.org/cnrb-es>

Guía de compra de alimentos para los Programas de Nutrición Infantil titulada, *Food Buying Guide**

<https://www.fns.usda.gov/tn/food-buying-guide-for-child-nutrition-programs>

USDA Foods in Schools Product Information Sheets (Hojas de información del *USDA Foods* para las escuelas)*

<https://www.fns.usda.gov/usda-fis/usda-foods-product-information-sheets>

Recetas de Team Nutrition

<https://www.fns.usda.gov/es/tn/recipes>

Recipes for Healthy Kids: Cookbook for Schools (Recetas para niños saludables: libro de recetas para escuelas)*

<https://www.fns.usda.gov/tn/recipes-healthy-kids-cookbook-schools>

*Estos recursos sólo están disponibles en inglés.



Caso exitoso sobre granos integrales en las comidas escolares

¡Trigo local!

Asociación educativa de la escuela *St. Labre Indian* en Ashland, Montana

Cuando Brian Jones, el director del servicio de alimentos de la Asociación educativa de la escuela *St. Labre Indian* en Ashland, Montana, y su personal se dieron cuenta de que los estudiantes estaban botando los sándwiches, sabían que tenían que hacer un cambio. La solución la encontraron en la harina blanca de trigo integral local de Montana, que ahora se utiliza para elaborar el 90 por ciento de los panes que se sirven en las cuatro escuelas y el dormitorio de *St. Labre*, que durante el año escolar alberga hasta 85 estudiantes.

Haciendo investigación y pruebas, descubrieron que la harina blanca de trigo integral de Montana era el mejor producto en el mercado para satisfacer sus necesidades. Según Brian, el personal comenta que este trigo en específico es fácil de trabajar, pero lo más importante es que gracias a su uso ha disminuido la cantidad de sándwiches que se tiran en la basura, lo cual es estupendo dado que en *St. Labre* se sirven más de 7,000 bolsas de almuerzo durante el año.



Horneando con harina blanca de trigo integral local en la escuela *St. Labre Indian*.

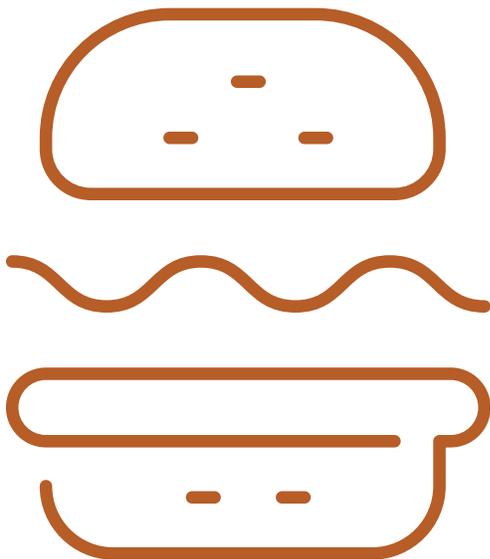


Determinando si los productos cumplen con los requisitos de rico en grano integral

¿Puede identificar los productos de grano que cumplen con los criterios de rico en grano integral? Esta sección ayuda a los operadores del programa a poner en práctica los criterios de rico en grano integral en las comidas escolares.

Utilice los ejemplos de los siguientes productos y sus explicaciones para aumentar su conocimiento y determinar si los productos cumplen con los criterios de rico en grano integral. Esta sección también es útil para ayudarle a identificar el tipo de documentación necesaria y garantizar que se cumplan con los requisitos del patrón de comidas reembolsables.

Los operadores del programa deben consultar con su agencia estatal antes de comprar productos de grano nuevos en caso de no estar seguros de que el producto cumple con los requisitos o si tienen preguntas sobre el tipo de documentación necesaria para demostrar que cumple con el patrón de comidas.



Documentación aceptable para productos que cumplen con los criterios de rico en grano integral

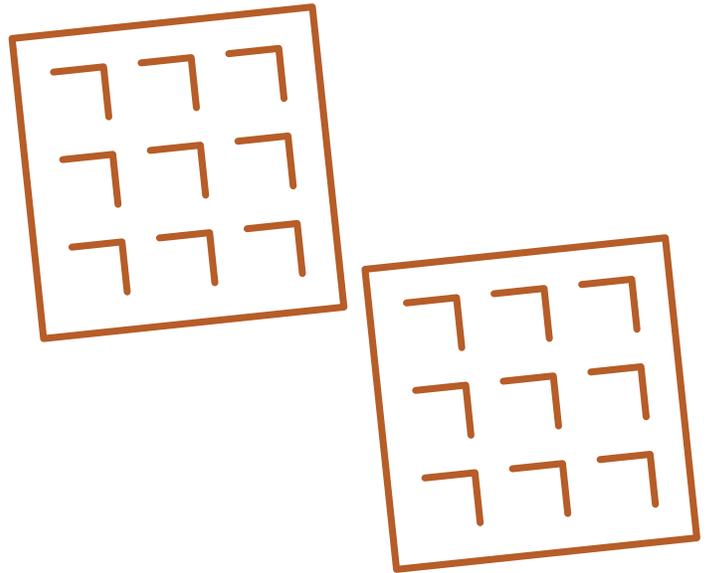
Los operadores del programa deben mantener en su archivo al menos una de las formas de documentación siguientes que certifiquen que los productos de grano que sirvió cumplen con los criterios de rico en grano integral:

- Una declaración de ingredientes del empaque de un producto que muestre que un grano integral es el ingrediente principal por peso*.
- Una copia de la etiqueta del alimento que muestre la cantidad de gramos de grano integral que proporciona una porción según el NSLP/SBP o una copia de la etiqueta del alimento que muestre una de las declaraciones de propiedades saludables del grano integral de la FDA*.
- Una receta estandarizada que incluya los ingredientes y sus cantidades por peso o volumen.
- Las hojas de información del *USDA Foods* que incluyen productos rico en grano integral. (<https://www.fns.usda.gov/usda-fis/usda-foods-product-info-sheets-grains>).

*Los operadores del programa pueden necesitar información adicional cuando utilizan estos materiales para documentar si cumplen con el patrón de comidas. Compare la documentación del fabricante con la declaración de ingredientes y verifique que los cálculos de acreditación que aparecen en la documentación son correctos.



- Una etiqueta de CN autorizada por el USDA para los platos principales que incluyan granos. La información de los requisitos sobre la documentación de productos con etiqueta de CN está disponible en: <https://www.fns.usda.gov/cn/manufacture-documentation>.
- Una Declaración de Formulación del Producto (PFS, por sus siglas en inglés) personalizada en un formulario con membrete del fabricante*. Puede consultar ejemplos de plantillas PFS para productos de grano en las páginas 35-38 de este documento y en la página web de la industria/fabricantes de alimentos en <https://www.fns.usda.gov/cn/labeling/food-manufacturersindustry>.



Programa de la Etiqueta de Nutrición Infantil (CN)

Los fabricantes pueden solicitar la etiqueta de Nutrición Infantil (CN, por sus siglas en inglés) para productos que cumplan con los requisitos para indicar la cantidad de oz eq de granos acreditables. El término “oz. equivalente de granos” en la etiqueta de CN indica que el producto cumple con los criterios de rico en grano integral del FNS. Los productos que contengan principalmente ingredientes de grano enriquecido usan el término “oz. equivalente de granos (enriquecido).” Para obtener más información sobre los productos que cumplen con los requisitos (por ejemplo, platos principales con al menos 0.50 oz eq de carnes/sustitutos de carne), consulte la página web del Programa de la Etiqueta de Nutrición Infantil en <https://www.fns.usda.gov/cn/labeling>.

Además, en <https://www.fns.usda.gov/cn/labeling/authorized-labels-manufacturers> puede utilizar el Sistema de verificación de la etiqueta de CN (*CN Labeling Verification System*) para comprobar que la etiqueta de CN de un producto es válida antes de adquirirlo.

*Los operadores del programa pueden necesitar información adicional cuando utilizan estos materiales para documentar si cumplen con el patrón de comidas. Compare la documentación del fabricante con la declaración de ingredientes y verifique que los cálculos de acreditación que aparecen en la documentación son correctos.



Pasta de trigo integral natural



Ingredientes:

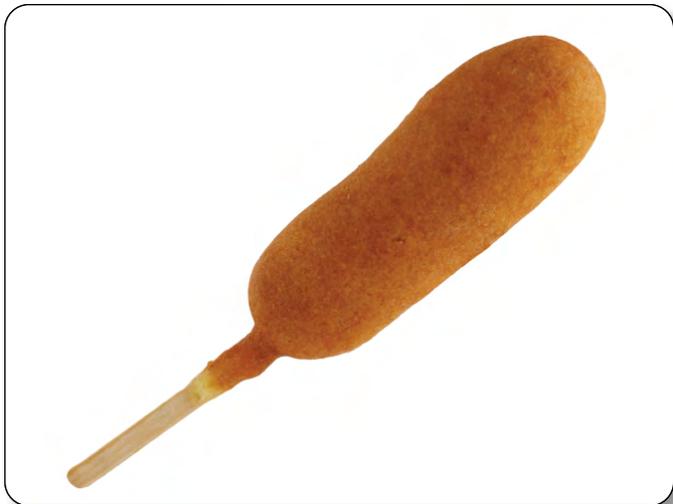
Harina de trigo de grano entero, harina de trigo, fibra de avena.

La declaración de ingredientes de este producto tiene un grano integral como el ingrediente principal por peso (harina de trigo de grano entero). Sin embargo, también contiene harina de trigo no enriquecida, fibra de avena y la pasta en sí no está enriquecida.

Muchas pastas contienen una mezcla de harina de trigo integral y harina no enriquecida. Los productos de grano que contienen 0.25 onza equivalente o más de ingredientes no acreditables por porción no son acreditables en una comida reembolsable. Solicite al fabricante una Declaración de Formulación del Producto y asegúrese antes de comprarlo de que la cantidad de los ingredientes no acreditables sea menos que 0.25 onza equivalente (7 gramos para alimentos del Grupo H del Apéndice A) por porción. Si el producto contiene más de la cantidad permitida de los ingredientes no acreditables, no es acreditable según los requisitos del patrón de comidas.



Banderilla de salchicha de pollo (*chicken corn dog*) con harina de grano entero



Ingredientes del empanizado:

Agua, harina de trigo integral, maíz de grano entero, azúcar, fermentos (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio), aceite de frijol de soya, sal, yema de huevo con silicato de aluminio sódico, ácido ascórbico, clara de huevo, miel deshidratada, saborizante artificial. Se fríe en aceite vegetal.

Ingredientes para las salchichas de pollo:

Pollo separado mecánicamente, agua, sólidos de jarabe de maíz, contiene menos del 2% de sal, especias, lactato de potasio, lactato de sodio, fosfato de sodio, saborizantes, eritorbato de sodio, diacetato de sodio, nitrito de sodio. CONTIENE: TRIGO, SOYA, HUEVO Y GLUTEN.

Las banderillas (*corn dogs*) son platos mixtos porque contribuyen al componente de granos y al componente de carnes/sustitutos de carne. Esta banderilla tiene un grano integral (harina de trigo integral) como el ingrediente de grano principal en el empanizado y los otros ingredientes de grano son entero (maíz de grano entero) así que el producto cumple con los requisitos de rico en grano integral. Mantenga una copia de la etiqueta o archive la Declaración de Formulación del Producto para demostrar que cumple con los criterios de rico en grano integral para comidas reembolsables.



Palitos de pan de trigo blanco integral



Ingredientes:

Harina blanca de trigo integral, agua, harina de trigo enriquecida sin blanquear (harina de trigo, harina de cebada malteada, niacina, hierro como sulfato ferroso, mononitrato de tiamina, enzimas, riboflavina, ácido fólico), levadura, y azúcar. Contiene menos del 2% de: gluten de trigo, aceite de frijol de soya, sal, fibra de avena, miel, estearoil lactilato de sodio, datem, acesulfamo de potasio, ácido ascórbico, enzimas. PUEDE CONTENER LECHE, SOYA, HUEVO Y AJONJOLÍ.

La declaración de ingredientes de este producto tiene en primer lugar un grano integral (harina blanca de trigo integral). Por otra parte, los granos restantes en el producto están enriquecidos, así que este producto cumple con los criterios de rico en grano integral. Dado que hay ingredientes no acreditables (gluten de trigo y fibra de avena) incluidos como menos del 2 por ciento en la fórmula del producto, no es necesario solicitar información adicional al fabricante. Mantenga una copia de la etiqueta del producto en su archivo para documentar que cumple con los requisitos de rico en grano integral.



Barra de cereal de grano integral



Ingredientes:

Hojuelas de avena de grano integral, azúcar morena, arroz integral crujiente, hojuelas de trigo de grano entero, aceite de frijol de soya, harina de trigo integral, almendras, agua, bananas liofilizadas, harina de maíz entero, bicarbonato de sodio, extracto de cebada malteada, lecitina de soya, saborizante natural, color caramelo, alfa tocoferol acetato, butilhidroxitolueno (BHT).

Esta barra de cereal tiene un grano integral como primer ingrediente (hojuelas de avena de grano integral) y todos los demás granos (arroz integral crujiente, hojuelas de trigo de grano entero, harina de trigo integral y harina de maíz entero) también son integrales; por lo tanto, el producto cumple con los criterios de rico en grano integral. Mantenga una copia de la etiqueta del producto en su archivo.



Tortilla de trigo reducida en carbohidratos



Ingredientes:

Agua, almidón modificado, harina de trigo integral, gluten de trigo, celulosa en polvo, aceite de frijol de soya hidrogenado, color caramelo, aislado de proteína de trigo (gluten de trigo, ácido láctico, sulfito), bicarbonato de sodio, contiene 1% o menos de sal, goma de celulosa, fécula de maíz, monoglicéridos destilados.

Este producto no tiene un grano integral como el ingrediente principal por peso. El almidón modificado se considera un ingrediente no acreditable y, para que sea acreditable, debe aportar menos del 2 por ciento en la fórmula del producto (o menos de 0.25 oz eq). Por lo tanto, este producto no cumple con los criterios de rico en grano integral.

Si se sirven alimentos de grano con 0.25 oz eq o más de ingredientes no acreditables por porción, éstos no contribuyen al requisito de granos del patrón de comidas. Sin embargo, deben incluirse en las especificaciones alimentarias incluidas calorías, grasas saturadas y sodio. A partir del 1° de julio de 2027, los alimentos adicionales también se deben tener en cuenta para especificaciones alimentarias semanales de los azúcares añadidos. Cuando corresponda, deben incluirse en la cantidad semanal limitada de postres a base de granos para el almuerzo.

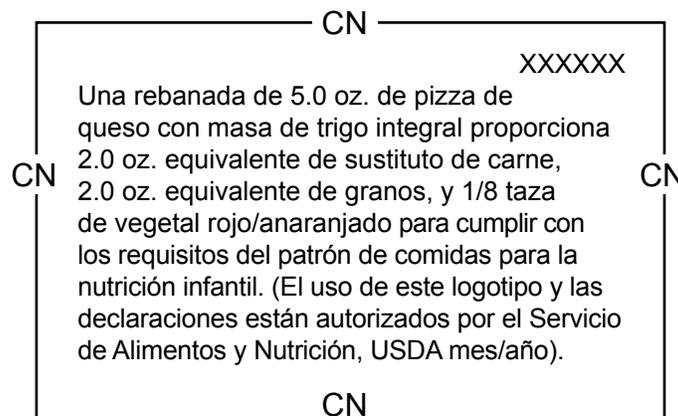


Pizza de queso de grano integral



Ingredientes:

Masa de pizza (Mezcla de harinas [harina de trigo integral, harina de trigo enriquecida {harina de trigo blanqueada, harina de cebada malteada, niacina, hierro reducido, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico}], agua, aceite de frijol de soya, dextrosa, polvo para hornear, levadura, sal, acondicionadores de masa [harina de trigo, sal, aceite de frijol de soya, ácido ascórbico]). Queso mozzarella rallado (leche parcialmente descremada pasteurizada, cultivos para queso, sal, enzimas). Sustituto de queso mozzarella rallado (agua, aceite [aceite de frijol de soya, aceite de frijol de soya parcialmente hidrogenado con ácido cítrico], caseína, concentrado de proteína de leche, almidón modificado, contiene 2% o menos de: gluten de trigo, fosfato sódico de aluminio, sal, ácido láctico, saborizante tipo queso mozzarella [queso {leche, cultivos, cuajo, sal}, sólidos de la leche, fosfato disódico], fosfato disódico, ácido sórbico). Salsa (agua, pasta de tomate [no menos del 28% de los sólidos solubles de tomate natural], condimentos para pizza [sal, azúcar, especias, cebolla deshidratada, goma guar y xantana, ajo en polvo, sorbato de potasio, ácido cítrico, fosfato tricálcico y aceite de frijol de soya {para evitar apelmazamiento}], almidón modificado). CONTIENE: TRIGO, LECHE Y SOYA.



*USDA solo requiere que la etiqueta de CN esté disponible en inglés. La versión en español se incluyó como una referencia.

Esta pizza tiene la etiqueta de CN y acredita la cantidad de “oz. equivalente de granos” en la declaración de la etiqueta de CN. Esto quiere decir que la masa cumple con los criterios de rico en grano integral. Revise para asegurarse de que el número de CN es válido mediante el Sistema de verificación de la etiqueta de CN (*CN Labeling Verification System*) (<http://www.fns.usda.gov/cn/labeling/usdausdc-authorized-labels-and-manufacturers>) y mantenga una copia de la etiqueta del producto en su archivo.

Sin una etiqueta de CN válida, el fabricante tendría que proporcionar el peso de la masa por rebanada o los gramos de granos acreditables por rebanada y la cantidad de harina de trigo no enriquecida que se está utilizando como acondicionador de masa.



Tortillas de maíz blanco



Ingredientes:

Harina de masa de maíz, agua, contiene menos del 2% de: goma de celulosa, goma guar, amilasa y ácido propiónico, ácido benzoico y ácido fosfórico (para conservarla fresca).

Esta tortilla de maíz tiene la harina de masa de maíz como el primer y único ingrediente de grano; por lo tanto, cumple con los criterios de rico en grano integral. Es importante tener en cuenta que la masa de maíz, la masa harina y la sémola de maíz (*hominy grits*) son granos que han sido nixtamalizados. Este es un proceso que aumenta la biodisponibilidad de ciertos nutrientes, y se consideran rico en grano integral. Mantenga una copia de la etiqueta del producto en su archivo.



Pan de maíz (receta para escuela)

RINDE:		VOLUMEN:			
50 porciones:	4 lb 14 oz (mezcla) 1 bandeja para hornear de media hoja	50 porciones:	aproximadamente 2 cuartos de galón + 2 tazas (mezcla) 50 pedazos		
100 porciones:	9 lb 12 oz (mezcla) 2 bandejas para hornear de media hoja	100 porciones:	1 1/4 galón (mezcla) 100 pedazos		
Ingredientes		Peso	Medida		
Harina blanqueada enriquecida		1 lb	3 ¾ tazas		
Harina de trigo integral		½ lb	2 tazas		
Harina de maíz integral		1 lb	3 ¾ tazas		
Sal			1 ¼ cda		
Huevos enteros		5 ¼ oz	⅔ taza		
Polvo para hornear			2 cda 2 cda		
Azúcar		5 ¼ oz	¾ taza		
Leche descremada en polvo instantánea reconstituida			3 ¾ tazas		
Aceite vegetal			½ taza		
Nutrientes por porción					
Calorías	108	Grasa saturada	0.45 g	Hierro	0.90 mg
Proteínas	2.65 g	Colesterol	13 mg	Calcio	68 mg
Carbohidrato	18.03 g	Vitamina A	51 IU	Sodio	151 mg
Grasa total	2.82 g	Vitamina C	0.1 mg	Fibra dietética	1.0 g

En esta receta, la harina enriquecida, la harina de trigo integral y la harina de maíz de grano integral cuentan como granos acreditables. El peso de los ingredientes rico en grano integral (harina de trigo integral y harina de maíz de grano integral) excede el peso de la harina enriquecida, por lo tanto, este producto cumple con los criterios de rico en grano integral. Mantenga una copia de la receta en su archivo para documentar que este producto cumple con los requisitos del patrón de comidas.

En el caso de los productos comerciales que contengan más de un ingrediente rico en grano integral con un grano enriquecido en primer lugar en la declaración de ingredientes, el fabricante debe proporcionar una Declaración de Formulación del Producto que demuestre que los ingredientes rico en grano integral exceden en peso a los granos enriquecidos.



Cereal de grano integral listo para comer



Ingredientes:

Trigo de grano integral, azúcar, harina de arroz, avena de grano integral, miel, aceite de canola, maltodextrina, sal, jarabe de maíz, canela, jarabe de malta de cebada, extracto de malta de cebada, colorante añadido, lecitina de soya, saborizante artificial, bicarbonato de sodio, fosfato trisódico, vitamina E (tocoferoles mixtos) y BHT añadido para conservarlo fresco.

Vitaminas y minerales: carbonato de calcio, acetato de vitamina E, una vitamina B (niacinamida), vitamina C (ascorbato de sodio), hierro (un nutriente mineral), vitamina B6 (clorhidrato de piridoxina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina B1 (mononitrato de tiamina), vitamina A (palmitato), vitamina B12, vitamina D3.

Para cumplir con los criterios de rico en grano integral, los cereales para desayuno listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés) deben tener un grano integral en primer lugar en la lista de ingredientes y el cereal debe estar fortificado. Este cereal cumple los dos requisitos. Mantenga una copia de la etiqueta en su archivo. Los cereales RTE que son 100 por ciento de grano integral (y contienen una cantidad insignificante* de granos no integrales) no necesitan estar fortificados para cumplir con los requisitos. A partir del 1° de julio de 2025, los cereales de desayuno no deben contener más de 6 gramos de azúcares añadidos por onza seca.

*Una cantidad insignificante se define como menos del 2% por peso o < 7 gramos por oz eq (< 0.25 oz eq).



Muffin de salvado de trigo



Ingredientes:

Salvado de trigo, harina de trigo integral, azúcar, pasas, bicarbonato de sodio, polvo para hornear, sal, leche, extracto de vainilla.

El ingrediente principal en este ejemplo es el salvado de trigo. Los salvados y gérmenes son ingredientes acreditables en los programas de comidas escolares como ingredientes enriquecidos. Si la harina de trigo integral fuera el primer ingrediente, este *muffin* se consideraría rico en grano integral. Por lo tanto, tomando en cuenta la declaración de ingredientes únicamente, este *muffin* de salvado no cumple con los criterios de rico en grano integral para las comidas escolares.



USDA Foods



United States Department of Agriculture



USDA Foods
in Schools

110393 - Panqueques de grano integral/rico
en grano integral

Categoría: **Granos (grano integral)**



Descripción del producto

- Estos panqueques rico en grano integral están elaborados con harina de trigo integral o una combinación de harina de trigo integral y harina de trigo enriquecida. Este producto se entrega congelado en cajas que contienen 144 porciones de 1.2 onzas por porción.

Acreditación/rendimiento

- Una caja de panqueques rinde 144 porciones.
- Acreditación de Nutrición Infantil (CN): Una porción de 1.2 onzas de panqueques es acreditable como 1 onza equivalente de granos.

Consejos culinarios y recetas

- Sirva panqueques en el desayuno o el almuerzo. Agregue fruta fresca o descongelada sobre los panqueques.
- En el desayuno, utilice los panqueques como el componente de granos en un sandwich.
- Para consultar técnicas culinarias e ideas para recetas, visite las páginas de el [Institute of Child Nutrition](#) o [Team Nutrition del USDA](#).

Información sobre seguridad alimentaria

- Para obtener más información sobre el almacenamiento seguro, temperaturas de cocción y prácticas seguras sobre el manejo de alimentos, consulte: [Cómo elaborar un programa de seguridad alimentaria para las escuelas basado en el enfoque de procedimiento de los principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control \(HACCP, por sus siglas en inglés\)](#)

Visite la página www.fns.usda.gov/usda-fis

Datos de Nutrición

Tamaño por porción 1 oz eq (34g)

Cantidad por porción

Calorías	70
Grasa Total	2g
Grasa Saturada	0g
Grasa Trans	0g
Colesterol	3mg
Sodio	135mg
Carbohidrato Total	13g
Fibra Dietética	1g
Azúcares	3g
Proteínas	2g

Fuente: Etiquetas de proveedores de *USDA Foods*

Información sobre alérgenos: El producto contiene trigo, huevos, leche y puede contener soya. Consulte la declaración de alérgenos que se proporciona en el exterior del paquete del producto para obtener información adicional sobre alérgenos. Para obtener información específica sobre el producto, contacte al fabricante.

Los valores de nutrientes de esta sección provienen de la base de datos de composición de alimentos del USDA o son valores representativos de las etiquetas de los proveedores de *USDA Foods*. Consulte la etiqueta de información nutricional del producto o la lista de ingredientes para obtener información específica sobre el producto.

Enero 2016

USDA es un proveedor, empleador y prestamista que ofrece igualdad de oportunidades

USDA Foods proporciona una variedad de opciones ricas en grano integral para ayudar a las escuelas a cumplir con el requisito de rico en grano integral exitosamente. Los distritos escolares pueden utilizar el envase del producto o la hoja de información del *USDA Foods* (ejemplo anterior) como documentación de que los productos que sirven cumplen con los requisitos de rico en grano integral.

Los distritos escolares que opten por desviar los ingredientes del *USDA Foods Bulk* (al por mayor) para procesarlos deben verificar los productos finales del mismo modo que lo harían con un producto comercial. El USDA no supervisa las fórmulas específicas de un fabricante que procesa *USDA Foods* para comprobar si cumplen con los requisitos de rico en grano integral.



¡Ponga a prueba su conocimiento de acreditación!

Los operadores del programa tienen la posibilidad de acreditar las onzas equivalentes en los productos de grano según los pesos en onzas que figuran en el Apéndice A o según los gramos de grano acreditable en cada porción del producto (documentado mediante una receta estandarizada o una Declaración de Formulación del Producto firmada por un fabricante). Los siguientes ejemplos demuestran cómo se puede utilizar cada método para determinar si los productos que califican, cumplen con los requisitos de onza equivalente de granos en el Programa Nacional de Almuerzo Escolar y el Programa de Desayuno Escolar. Cualquiera de los métodos siguientes se puede utilizar según las necesidades del planificador de menús. Verifique los cálculos del fabricante para asegurarse de que están correctos y siempre documente cómo se acreditan los productos. Recuerde que no es necesario que un fabricante proporcione documentación para demostrar cómo se acredita un alimento de grano cuando se utiliza únicamente el Apéndice A para determinar o certificar la contribución del producto al patrón de comidas.

Ejemplo de producto 1:

Pan de grano integral

- Una rebanada pesa 0.9 oz.
- La declaración de ingredientes tiene en primer lugar harina de trigo integral. Los demás granos están enriquecidos.
- La documentación del fabricante indica que cada rebanada contiene 17 gramos de grano acreditable y ningún grano no acreditable.



1. Cálculo según el peso total del producto acreditable:

Podemos acreditar la rebanada de pan utilizando el peso que figura en el Apéndice A. El peso de la rebanada de pan se divide entre el peso estándar listado para los productos del Grupo B (consulte la página 32).

Cálculo: $0.9 \text{ oz} \div 1.0 \text{ oz} = 0.9 \text{ oz}$

0.9 oz se redondea hacia abajo a **0.75 oz eq de granos** por rebanada.

2. Cálculo según los gramos de granos acreditables de los ingredientes:

La misma rebanada de pan puede acreditarse utilizando la cantidad de granos acreditables. Los fabricantes deben proporcionar la documentación en un formulario con membrete de la empresa (o las escuelas pueden mantener una copia de la receta estandarizada en su archivo). Empezando en la página 34 tiene ejemplos de Declaraciones de Formulación del Producto.

Para este cálculo, divida los gramos de granos acreditables entre el estándar de 16 gramos por oz equivalente.

Cálculo: $17 \text{ g} \div 16 \text{ g} = 1.06$

1.06 se redondea hacia abajo a **1.0 oz eq de granos** por rebanada.



Ejemplo de producto 2:

Pasta de grano integral

- La documentación del fabricante indica que cada porción de ½ taza (cocida) contiene 29 gramos de granos acreditables.
- La declaración de ingredientes tiene en primer lugar la harina de trigo integral. Los demás granos están enriquecidos.
- Una porción de pasta seca pesa 32 gramos (incluyendo los granos acreditables y otros ingredientes).

1. Cálculo según el volumen que figura en el Apéndice A:

El Grupo H del Apéndice A establece que ½ taza de pasta cocida (elaborada con ingredientes acreditables) proporciona 1.0 onza equivalente de granos. Debe mantener la etiqueta del producto y la documentación del fabricante en su archivo.

Cálculo: $\frac{1}{2}$ **taza servida** ÷ $\frac{1}{2}$ **taza por oz eq** = **1.0 oz eq de granos**

2. Cálculo según el peso seco:

Para este cálculo, divida el peso de la porción de la pasta seca entre el peso que indica el producto en el grupo correspondiente del Apéndice A.

Cálculo: $32 \text{ g} \div 28 \text{ g} = 1.14$

1.14 redondeado hacia abajo a **1.0 oz eq de granos** por porción de pasta seca.



3. Cálculo según los gramos de granos acreditables de los ingredientes por porción:

La misma pasta puede acreditarse utilizando gramos de granos acreditables. Los fabricantes deben proporcionar la documentación en un formulario con membrete de la empresa.

Para este cálculo, divida los gramos de granos acreditables entre el estándar de 28 gramos por oz equivalente del Grupo H del Apéndice A.

Cálculo: $29 \text{ g} \div 28 \text{ g} = 1.03$

1.03 redondeado hacia abajo a **1.0 oz eq de granos** por ½ taza de pasta cocida.



Apéndice A: Requisitos de granos para los Programas de Nutrición Infantil

Apéndice A: Requisitos De Granos Para Los Programas De Nutrición Infantil^{1,2}

Leyenda de color: Nota 5 al pie de la página = azul, Nota 3 o 4 al pie de la página = rojo

Grupo A	Onzas equivalentes (oz eq) para el Grupo A	Tamaño mínimo de la porción para el Grupo A
<ul style="list-style-type: none"> • <i>CROUTONS</i> de pan • Empanizado de miga de pan • Fideos <i>Chow Mein</i> • Galletas <i>crackers</i>, saladas (de soda o de merienda) • Palitos de pan (duro) • <i>Pretzels</i> (duros) • Relleno (seco) (nota: el peso se aplica al pan en el relleno) 	1 oz eq = 22 g o 0.8 oz ¾ oz eq = 17 g o 0.6 oz ½ oz eq = 11 g o 0.4 oz ¼ oz eq = 6 g o 0.2 oz	1 porción = 20 g o 0.7 oz ¾ porción = 15 g o 0.5 oz ½ porción = 10 g o 0.4 oz ¼ porción = 5 g o 0.2 oz
Grupo B	Onzas equivalentes (oz eq) para el Grupo B	Tamaño mínimo de la porción para el Grupo B
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bagels</i> • <i>Biscuits</i> • Empanizado de harina • Envoltura de rollitos de huevo • Galletas <i>crackers</i>, dulces⁵ (<i>Graham</i>, todos las formas, animalitos) • Masa de pizza • Pan de hamburguesa y <i>hot dogs</i> • Pan inglés (<i>English muffins</i>) • Pan Pita • Panecillos • Panes: todos (por ejemplo: rebanados, franceses, italianos) • <i>Pretzels</i> (suaves) • Tortilla, Tortilla dura para tacos, <i>Chips</i> de tortilla 	1 oz eq = 28 g o 1.0 oz ¾ oz eq = 21 g o 0.75 oz ½ oz eq = 14 g o 0.5 oz ¼ oz eq = 7 g o 0.25 oz	1 porción = 25 g o 0.9 oz ¾ porción = 19 g o 0.7 oz ½ porción = 13 g o 0.5 oz ¼ porción = 6 g o 0.2 oz

¹ Al menos un 80 por ciento de los granos que se les sirven a los niños en los grados de K–12 que participan en el Programa Nacional de Almuerzo Escolar (NSLP, por sus siglas en inglés) y el Programa de Desayuno Escolar (SBP, por sus siglas en inglés) y meriendas del NSLP para después de la escuela deben cumplir con los criterios de evaluación para grano rico en grano integral y los alimentos de grano restantes que se les ofrecen deben de ser enriquecidos o elaborados con harina fina y/o harina gruesa enriquecida o integral, salvado y/o germen. Para obtener información sobre las flexibilidades contacte a su agencia estatal. Para todos los demás Programas de Nutrición Infantil, los granos son integrales o enriquecidos o elaborados con harina fina y/o harina gruesa enriquecida o integral, salvado y/o germen. En los patrones de comidas para niños y adultos del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP, por sus siglas en inglés), y en las comidas para niños de edad preescolar del NSLP o el SBP, por lo menos una porción de grano al día debe cumplir los criterios de evaluación para ser considerado un grano rico en grano integral.

² En los programas de NSLP, SBP (grados K–12), meriendas del NSLP para después de la escuela (a partir del 1 de julio de 2025), CACFP, y comidas infantiles y preescolares del NSLP/SBP, las cantidades de grano se determinan usando onzas equivalentes (oz eq). El Programa de Servicio de Alimentos de Verano (SFSP, por sus siglas en inglés) determina las cantidades de granos usando porciones de grano/pan. Algunos de los siguientes granos podrían contener más azúcar, sal o grasa que otros. Esto debe tomarse en consideración al decidir la frecuencia con que se sirven.

⁵ Permitido en el NSLP (para los grados K–12 hasta 2.0 oz eq de postre a base de granos por semana) como se especifica en la Sección 210.10. Pueden acreditarse al componente de granos del programa SBP (grados K–12), el CACFP, meriendas del NSLP para después de la escuela, en las comidas del NSLP/SBP para bebés y niños de edad preescolar y el SFSP.

continúa en la siguiente página



Apéndice A: Requisitos de granos para los Programas de Nutrición Infantil

Grupo C	Onzas equivalentes (oz eq) para el Grupo C	Tamaño mínimo de la porción para el Grupo C
<ul style="list-style-type: none"> Galletas³ (simples - incluyendo de vainilla) Masa de pastel (postre de <i>pie</i>³, tartas de frutas³ y empanadas de frutas⁴ y de carnes/sustitutos de carne) Muffin de maíz Pan <i>croissant</i> Pan de maíz Panqueques Waffles 	1 oz eq = 34 g o 1.2 oz ¾ oz eq = 26 g o 0.9 oz ½ oz eq = 17 g o 0.6 oz ¼ oz eq = 9 g o 0.3 oz	1 porción = 31 g o 1.1 oz ¾ porción = 23 g o 0.8 oz ½ porción = 16 g o 0.6 oz ¼ porción = 8 g o 0.3 oz
Grupo D	Onzas equivalentes (oz eq) para el Grupo D	Tamaño mínimo de la porción para el Grupo D
<ul style="list-style-type: none"> Barras de cereal, de desayuno y de granola⁴ (simples) Donas⁴ (masa de torta y con levadura, sin glaseado) Muffins (todos, excepto el de maíz) Panecillos dulces⁴ (sin glaseado) Pastelitos para tostadora⁴ (sin glaseado) 	1 oz eq = 55 g o 2.0 oz ¾ oz eq = 42 g o 1.5 oz ½ oz eq = 28 g o 1.0 oz ¼ oz eq = 14 g o 0.5 oz	1 porción = 50 g o 1.8 oz ¾ porción = 38 g o 1.3 oz ½ porción = 25 g o 0.9 oz ¼ porción = 13 g o 0.5 oz
Grupo E	Onzas equivalentes (oz eq) para el Grupo E	Tamaño mínimo de la porción para el Grupo E
<ul style="list-style-type: none"> Barras de cereal, de desayuno y de granola⁴ (con nueces, frutas deshidratadas/secas, y/o trozos de chocolate) Donas⁴ (masa de torta y con levadura, cubiertas, o glaseadas) Galletas³ (con nueces, pasas, trozos de chocolate y/o purés de frutas) Panecillos dulces⁴ (con glaseado) Pastelitos para tostadora⁴ (con glaseado) Tostada francesa 	1 oz eq = 69 g o 2.4 oz ¾ oz eq = 52 g o 1.8 oz ½ oz eq = 35 g o 1.2 oz ¼ oz eq = 18 g o 0.6 oz	1 porción = 63 g o 2.2 oz ¾ porción = 47 g o 1.7 oz ½ porción = 31 g o 1.1 oz ¼ porción = 16 g o 0.6 oz
Grupo F	Onzas equivalentes (oz eq) para el Grupo F	Tamaño mínimo de la porción para Grupo F
<ul style="list-style-type: none"> Torta o pastel³ (simple, sin glaseado) Torta o pastel de café⁴ 	1 oz eq = 82 g o 2.9 oz ¾ oz eq = 62 g o 2.2 oz ½ oz eq = 41 g o 1.5 oz ¼ oz eq = 21 g o 0.7 oz	1 porción = 75 g o 2.7 oz ¾ porción = 56 g o 2 oz ½ porción = 38 g o 1.3 oz ¼ porción = 19 g o 0.7 oz

³ Permitido en el NSLP (para los grados K–12 hasta 2.0 oz eq de postre a base de granos por semana) como se especifica en la Sección 210.10 y en el servicio de meriendas (refrigerios) del SFSP. Se considera un postre a base de granos y no es acreditable al componente de granos en el CACFP, meriendas del NSLP para después de la escuela, en las comidas para bebés y niños de edad preescolar de los programas NSLP/SBP, como se especifica en las Secciones 226.20(a)(4) y 210.10.

⁴ Permitido en el NSLP (para los grados K–12 hasta 2.0 oz eq de postre a base de granos por semana) como se especifica en la Sección 210.10. Pueden acreditarse al componente de granos del programa SBP (grados K–12), y en los desayunos o meriendas (refrigerios) del SFSP. Se considera un postre a base de granos y no es acreditable al componente de granos en el CACFP, meriendas del NSLP para después de la escuela o en las comidas para bebés o niños de edad preescolar del NSLP/SBP como se especifica en las Secciones 226.20(a)(4) y 210.10.

continúa en la siguiente página



Apéndice A: Requisitos de granos para los Programas de Nutrición Infantil

Grupo G	Onzas equivalentes (oz eq) para el Grupo G	Tamaño mínimo de la porción para el Grupo G
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Brownies</i>³ (simple) • Torta o pastel³ (todos los tipos, con glaseado) 	1 oz eq = 125 g o 4.4 oz ¾ oz eq = 94 g o 3.3 oz ½ oz eq = 63 g o 2.2 oz ¼ oz eq = 32 g o 1.1 oz	1 porción = 115 g o 4 oz ¾ porción = 86 g o 3 oz ½ porción = 58 g o 2 oz ¼ porción = 29 g o 1 oz
Grupo H	Onzas equivalentes (oz eq) para el Grupo H	Tamaño mínimo de la porción para el Grupo H
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Bulgur o trigo partido • Cereales de granos (cebada, quinua, etc.) • Cereales para el desayuno (cocidos)^{6,7} • Fideos (todas las variedades) • Macarrones (todas las formas) • Pasta (todas las formas) • Ravioles (solo fideos) 	1 oz eq = ½ taza cocida o 1 oz (28 g) seca	1 porción = ½ taza cocida o 25 g seca
Grupo I	Onzas equivalentes (oz eq) para el Grupo I	Tamaño mínimo de la porción para el Grupo I
<ul style="list-style-type: none"> • Cereal de desayuno listo para comer (frío, seco)^{6,7,8,9} 	1 oz eq = 1 taza o 1 oz de hojuelas y círculos 1 oz eq = 1¼ tazas o 1 oz de cereal inflado (<i>puffed</i>) 1 oz eq = ¼ taza o 1 oz de granola	1 porción = ¾ taza o 1 oz, lo que sea menor

³ Permitido en el NSLP (para los grados K–12 hasta 2.0 oz eq de postre a base de granos por semana) como se especifica en la Sección 210.10 y en el servicio de meriendas (refrigerios) del SFSP. Se considera un postre a base de granos y no es acreditable al componente de granos en el CACFP, meriendas del NSLP para después de la escuela o en las comidas para bebés o niños de edad preescolar del NSLP/SBP como se especifica en las Secciones 226.20(a)(4) y 210.10.

⁶ Consulte las regulaciones del programa para conocer el tamaño adecuado de la porción de los suplementos que se sirven a los niños de 1 a 5 años en el NSLP; el desayuno servido en el SBP y las comidas servidas a niños de 1 a 5 años y participantes adultos del CACFP. Los cereales de desayuno se sirven tradicionalmente como un alimento del menú de desayuno, pero también se pueden servir en comidas que no sean el desayuno.

⁷ En el NSLP y el SBP, los cereales que incluyen un grano integral como el primer ingrediente deben ser fortificados; no obstante, si el cereal es 100 por ciento integral, no se requiere fortificación. Para todos los Programas de Nutrición Infantil, los cereales deben ser de granos integrales, enriquecidos o fortificados; los cereales servidos en el NSLP, SBP y CACFP no deben contener más de 6 gramos de azúcar por onza seca.

⁸ A partir del 1° de julio de 2025, los cereales servidos en el NSLP, SBP y las meriendas después de la escuela del NSLP no deben contener más de 6 gramos de azúcares añadidos por onza seca.

⁹ A partir del 1° de octubre de 2025, los cereales servidos en las comidas para bebés y niños de edad preescolar del CACFP y del NSLP/SBP no deben contener más de 6 gramos de azúcares añadidos por onza seca. Antes del 1° de octubre de 2025, los cereales de desayuno servidos en las comidas para bebés y niños de edad preescolar del CACFP y del NSLP/SBP no deben contener más de 6 gramos de azúcares totales por onza seca.



Documento adjunto B: Declaración de Formulación del Producto para documentar los granos en los Programas de Nutrición Infantil: plantillas y ejemplos



United States Department of Agriculture

Food and Nutrition Service

Declaración de Formulación del Producto para documentar los granos en los Programas de Nutrición Infantil*

(Los estándares de acreditación se basan en los gramos de granos acreditables [onza equivalente])

Los operadores del programa deben incluir una copia de la etiqueta del envase del producto que han comprado, además de la siguiente información en un formulario con membrete firmado por un representante oficial de la compañía. Los operadores del programa tienen la opción de elegir el método de acreditación que se ajusta a las necesidades específicas para la planificación de sus menús.

Nombre del producto: _____ Número de Código: _____

Fabricante: _____ Tamaño de la porción: _____
(el peso de la masa cruda se puede usar para calcular los granos acreditables)

I. ¿Cumple el producto con los criterios de rico en grano integral? Sí _____ No _____

II. ¿Contiene el producto granos no acreditables? Sí _____ No _____ ¿Cuántos gramos? _____

(Los productos con más de 0.24 onza equivalente (oz eq) o 3.99 gramos (g) para los Grupos A–G o 6.99 g para los Grupos H e I de granos no acreditables no son acreditables al requisito de granos en las comidas escolares).

III. Use el Apéndice A: Requisitos de granos para Programas de Nutrición Infantil en la Guía de compra de alimentos para los Programas de Nutrición Infantil (FBG, por sus siglas en inglés) para determinar si el producto pertenece a los grupos A–G (productos horneados), Grupo H (cereales de granos) o Grupo I (cereales para desayuno listos para comer [RTE]). (Se aplican diferentes metodologías para calcular la contribución de los granos según los granos acreditables. Los Grupos A–G utilizan el estándar de 16 g de granos acreditables por oz eq; los Grupos H e I utilizan el estándar de 28 g de granos acreditables por oz eq o volumen).

Indique a qué Grupo (A-I) del Apéndice A pertenece el producto: _____

DESCRIPCIÓN DEL INGREDIENTE DE GRANO ACREDITABLE*	GRAMOS DE GRANOS ACREDITABLES DEL INGREDIENTE POR PORCIÓN ¹	ESTÁNDAR DE GRAMOS DE GRANOS ACREDITABLES POR OZ EQ (16 g o 28 g) ²	CANTIDAD ACREDITABLE A ÷ B
	A	B	
Total			
Cantidad total acreditable³			

* Los granos acreditables varían por programa. Consulte la FBG para los requisitos específicos del programa.

¹ (Tamaño de la porción) X (% de granos acreditables en la fórmula); tamaños de las porciones que no estén en gramos deben convertirse a gramos.

² Estándares de gramos de granos acreditables del grupo correspondiente del Apéndice A.

³ La cantidad total acreditable se debe redondear hacia **abajo** al cuarto de una oz eq (0.25) más cercano. **No** redondee hacia arriba.

Peso total (por porción) del producto como se compra _____

Contribución total del producto (por porción) _____ oz eq

Certifico que la información anterior es verdadera y correcta y que la porción de _____ onza(s) de este producto (listo para servir) proporciona _____ oz eq de granos. Además, certifico que los granos no acreditables **no son** más de 0.24 oz eq por porción. Los productos con más de 0.24 oz eq o 3.99 g para los Grupos A–G o 6.99 g para los Grupos H e I de granos no acreditables no son acreditables al requisito de granos en las comidas escolares.

Firma Puesto

Nombre impreso Fecha Número de teléfono

Septiembre 2020

* USDA solo requiere que la PFS esté disponible en inglés. La versión en español se incluyó como una referencia.



Documento adjunto B: Declaración de Formulación del Producto para documentar los granos en los Programas de Nutrición Infantil: plantillas y ejemplos



United States Department of Agriculture

Food and Nutrition Service

Declaración de Formulación del Producto para documentar los granos en los Programas de Nutrición Infantil*

(Los estándares de acreditación según el peso por onza equivalente del Apéndice A)

Los operadores del programa deben incluir una copia de la etiqueta del envase del producto que han comprado, además de la siguiente información en un formulario con membrete firmado por un representante oficial de la compañía. Los operadores del programa tienen la opción de elegir el método de acreditación que se ajusta a las necesidades específicas para la planificación de sus menús.

Nombre del producto: _____ Número de Código: _____

Fabricante: _____ Tamaño de la porción: _____
(el peso de la masa cruda se puede usar para calcular los granos acreditables)

I. ¿Cumple el producto con los criterios de rico en grano integral? Sí _____ No _____

II. ¿Contiene el producto granos no acreditables? Sí _____ No _____ ¿Cuántos gramos? _____

(Los productos con más de 0.24 onza equivalente (oz eq) o 3.99 gramos (g) para los Grupos A–G o 6.99 g para los Grupos H e I de granos no acreditables no son acreditables al requisito de granos en las comidas escolares).

III. Use el Apéndice A: Requisitos de granos para Programas de Nutrición Infantil en la Guía de compra de alimentos para los Programas de Nutrición Infantil (FBG, por sus siglas en inglés) para determinar si el producto pertenece a los grupos A–G (productos horneados), Grupo H (cereales de granos) o Grupo I (cereales para desayuno listos para comer [RTE]). (Se aplican diferentes metodologías para calcular la contribución de los granos según los granos acreditables. Los Grupos A–G utilizan el estándar de 16 g de granos acreditables por oz eq; los Grupos H e I utilizan el estándar de 28 g de granos acreditables por oz eq o volumen).

Indique a qué Grupo (A-I) del Apéndice A pertenece el producto: _____

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN EL APÉNDICE A	TAMAÑO DE LA PORCIÓN DEL PRODUCTO COMO SE COMPRA A	PESO DE UNA OZ EQ COMO FIGURA EN EL APÉNDICE A B	CANTIDAD ACREDITABLE A ÷ B
Cantidad total acreditable¹			

¹ La cantidad total acreditable se debe redondear hacia **abajo** al cuarto de una oz eq (0.25) más cercano.

No redondee hacia arriba.

Peso total (por porción) del producto como se compra _____

Contribución total del producto (por porción) _____ oz eq

Certifico que la información anterior es verdadera y correcta y que la porción de _____ onza(s) de este producto (listo para servir) proporciona _____ oz eq de granos. Además, certifico que los granos no acreditables **no son** más de 0.24 oz eq por porción. Los productos con más de 0.24 oz eq o 3.99 g para los Grupos A–G o 6.99 g para los Grupos H e I de granos no acreditables no son acreditables al requisito de granos en las comidas escolares.

Firma

Puesto

Nombre impreso

Fecha

Número de teléfono

Septiembre 2020

* USDA solo requiere que la PFS esté disponible en inglés. La versión en español se incluyó como una referencia.



Documento adjunto B: Declaración de Formulación del Producto para documentar los granos en los Programas de Nutrición Infantil: plantillas y ejemplos



United States Department of Agriculture

EJEMPLO

Food and Nutrition Service

Declaración de Formulación del Producto para documentar los granos en los Programas de Nutrición Infantil*

(Los estándares de acreditación se basan en los gramos de granos acreditables [onza equivalente])

Los operadores del programa deben incluir una copia de la etiqueta del envase del producto que han comprado, además de la siguiente información en un formulario con membrete firmado por un representante oficial de la compañía. Los operadores del programa tienen la opción de elegir el método de acreditación que se ajusta a las necesidades específicas para la planificación de sus menús.

Nombre del producto: Wheat Smile Pancakes Número de Código: 14005

Fabricante: ABC Bread Company Tamaño de la porción: 2 panqueques – 50 g (1.75 oz.)
(el peso de la masa cruda se puede usar para calcular los granos acreditables)

I. ¿Cumple el producto con los criterios de rico en grano integral? Sí No

II. ¿Contiene el producto granos no acreditables? Sí No ¿Cuántos gramos? _____

(Los productos con más de 0.24 onza equivalente (oz eq) o 3.99 gramos (g) para los Grupos A–G o 6.99 g para los Grupos H e I de granos no acreditables no son acreditables al requisito de granos en las comidas escolares).

III. Use el Apéndice A: Requisitos de granos para Programas de Nutrición Infantil en la Guía de compra de alimentos para los Programas de Nutrición Infantil (FBG, por sus siglas en inglés) para determinar si el producto pertenece a los grupos A–G (productos horneados), Grupo H (cereales de granos) o Grupo I (cereales para desayuno listos para comer [RTE]). (Se aplican diferentes metodologías para calcular la contribución de los granos según los granos acreditables. Los Grupos A–G utilizan el estándar de 16 g de granos acreditables por oz eq; los Grupos H e I utilizan el estándar de 28 g de granos acreditables por oz eq o volumen).

Indique a qué Grupo (A–I) del Apéndice A pertenece el producto: C

DESCRIPCIÓN DEL INGREDIENTE DE GRANO ACREDITABLE*	GRAMOS DE GRANOS ACREDITABLES DEL INGREDIENTE POR PORCIÓN ¹	ESTÁNDAR DE GRAMOS DE GRANOS ACREDITABLES POR OZ EQ (16 g o 28 g) ²	CANTIDAD ACREDITABLE
	A	B	A ÷ B
Harina de trigo integral (30 %)	15	16	0.9375
Harina enriquecida (22 %)	11	16	0.6875
		Total	1.625
		Cantidad total acreditable³	1.50

* Los granos acreditables varían por programa. Consulte la FBG para los requisitos específicos del programa.

¹ (Tamaño de la porción) X (% de granos acreditables en la fórmula); tamaños de las porciones que no estén en gramos deben convertirse a gramos.

² Estándares de gramos de granos acreditables del grupo correspondiente del Apéndice A.

³ La cantidad total acreditable se debe redondear hacia abajo al cuarto de una oz eq (0.25) más cercano. No redondee hacia arriba.

Peso total (por porción) del producto como se compra 50 g (1.75 oz.)

Contribución total del producto (por porción) 1.50 oz eq

Certifico que la información anterior es verdadera y correcta y que la porción de 1.75 onza(s) de este producto (listo para servir) proporciona 1.50 oz eq de granos. Además, certifico que los granos no acreditables **no son** más de 0.24 oz eq por porción. Los productos con más de 0.24 oz eq o 3.99 g para los Grupos A–G o 6.99 g para los Grupos H e I de granos no acreditables no son acreditables al requisito de granos en las comidas escolares.

Firma

Puesto

Nombre impreso

Fecha

Número de teléfono

Declaración de Formulación del Producto (PFS) con la onza equivalente de granos resaltada

Septiembre 2020

* USDA solo requiere que la PFS esté disponible en inglés. La versión en español se incluyó como una referencia.



Documento adjunto B: Declaración de Formulación del Producto para documentar los granos en los Programas de Nutrición Infantil: plantillas y ejemplos



United States Department of Agriculture

EJEMPLO

Food and Nutrition Service

Declaración de Formulación del Producto para documentar los granos en los Programas de Nutrición Infantil*

(Los estándares de acreditación según el peso por onza equivalente del Apéndice A)

Los operadores del programa deben incluir una copia de la etiqueta del envase del producto que han comprado, además de la siguiente información en un formulario con membrete firmado por un representante oficial de la compañía. Los operadores del programa tienen la opción de elegir el método de acreditación que se ajusta a las necesidades específicas para la planificación de sus menús.

Nombre del producto: Wheat Smile Pancakes Número de Código: 14005

Fabricante: ABC Bread Company Tamaño de la porción: 2 panqueques – 50 g (1.75 oz.)
(el peso de la masa cruda se puede usar para calcular los granos acreditables)

I. ¿Cumple el producto con los criterios de rico en grano integral? Sí No

II. ¿Contiene el producto granos no acreditables? Sí No ¿Cuántos gramos? _____

(Los productos con más de 0.24 onza equivalente (oz eq) o 3.99 gramos (g) para los Grupos A–G o 6.99 g para los Grupos H e I de granos no acreditables no son acreditables al requisito de granos en las comidas escolares).

III. Use el Apéndice A: Requisitos de granos para Programas de Nutrición Infantil en la Guía de compra de alimentos para los Programas de Nutrición Infantil (FBG, por sus siglas en inglés) para determinar si el producto pertenece a los grupos A–G (productos horneados), Grupo H (cereales de granos) o Grupo I (cereales para desayuno listos para comer [RTE]). (Se aplican diferentes metodologías para calcular la contribución de los granos según los granos acreditables. Los Grupos A–G utilizan el estándar de 16 g de granos acreditables por oz eq; los Grupos H e I utilizan el estándar de 28 g de granos acreditables por oz eq o volumen).

Indique a qué Grupo (A-I) del Apéndice A pertenece el producto: C

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN EL APÉNDICE A	TAMAÑO DE LA PORCIÓN DEL PRODUCTO COMO SE COMPRA A	PESO DE UNA OZ EQ COMO FIGURA EN EL APÉNDICE A B	CANTIDAD ACREDITABLE A ÷ B
Panqueques	50 gramos	34 gramos	1.47
Cantidad total acreditable ¹			1.25

¹ La cantidad total acreditable se debe redondear hacia abajo al cuarto de una oz eq (0.25) más cercano. No redondee hacia arriba.

Peso total (por porción) del producto como se compra 50g

Contribución total del producto (por porción) 1.25 oz eq

Certifico que la información anterior es verdadera y correcta y que la porción de 1.75 onza(s) de este producto (listo para servir) proporciona 1.25 oz eq de granos. Además, certifico que los granos no acreditables **no son** más de 0.24 oz eq por porción. Los productos con más de 0.24 oz eq o 3.99 g para los Grupos A–G o 6.99 g para los Grupos H e I de granos no acreditables no son acreditables al requisito de granos en las comidas escolares.

Firma

Puesto

Nombre impreso

Fecha

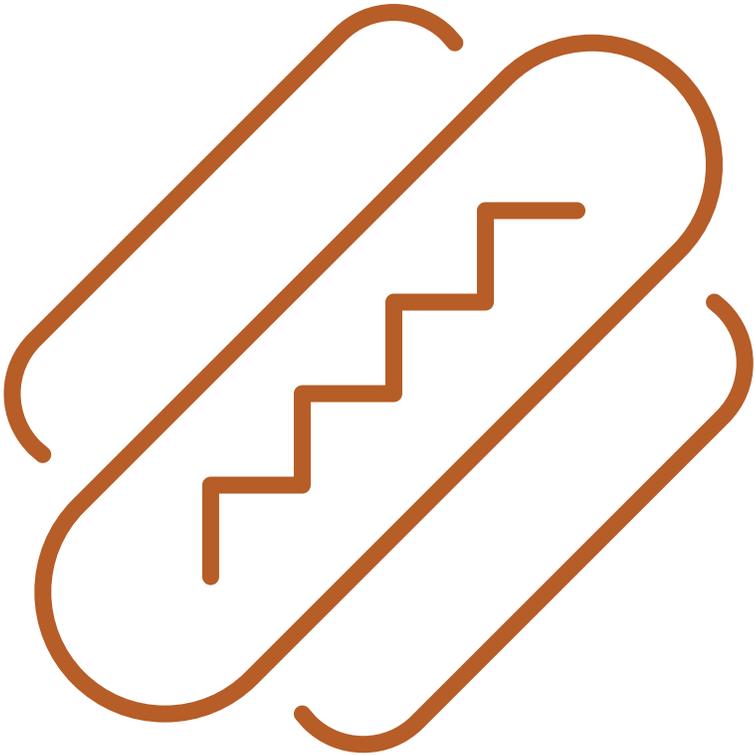
Número de teléfono

Declaración de Formulación del Producto (PFS) con la onza equivalente de granos resaltada

Septiembre 2020

* USDA solo requiere que la PFS esté disponible en inglés. La versión en español se incluyó como una referencia.







U.S Department of Agriculture
Food and Nutrition Service
FNS-464-S
Septiembre 2024