

Acreditación de Carnes/Sustitutos de Carne en los Programas de Nutrición del Niño

Hoja Informativa



Las carnes o sustitutos son componentes de alimentos requeridos para almuerzos y cenas reembolsables en los Programas de Nutrición del Niño, tales como en el Programa Nacional de Almuerzo Escolar, el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (PACNA), y el Programa de Servicio de Alimentos de Verano (PSAV). También es un componente de alimento requerido para almuerzos servidos bajo el patrón de alimentos para preescolares. Las carnes o sustitutos no son requeridas para un desayuno reembolsable en los Programas de Nutrición del Niño, pero pueden ser ofrecidos en lugar de cereales, con ciertas limitaciones, en el Programa de Desayuno Escolar, el patrón de alimentos de desayuno para preescolares, y PACNA. Las carnes o sustitutos pueden servirse como uno de los dos componentes de alimentos requeridos para una merienda reembolsable. Cuando planifique los menús, recuerde:

- Las carnes o sustitutos se miden en onzas equivalentes (oz eq). Una onza equivalente de carne o sustituto es la cantidad de alimento que representa 1 onza de la porción comestible de la carne magra sin hueso. Vea la página 2 para una lista de carnes y sustitutos acreditables servidas comúnmente en los Programas de Nutrición del Niño y la cantidad necesaria para 1 oz eq.
- La cantidad de carne o sustituto ofrecida debe proveer **un mínimo de 0.25 oz eq por servicio para ser acreditable**.
- La cantidad mínima acreditable no aplica al patrón de alimentos de infantes en PACNA.

Requisitos específicos por Programa

Comidas Escolares: Programa de Almuerzo y Desayuno

El Programa Nacional de Almuerzo Escolar tiene requisitos mínimos diarios para las carnes o sustitutos así como mínimos y máximos semanales para el almuerzo, dependiendo del nivel de grado. La Autoridad Escolar de Alimentos podría exceder la cantidad máxima semanal de carne o sustitutos, tomando en consideración el que se cumpla con las especificaciones dietarias semanales para calorías, grasa saturada, sodio, y grasas trans.

Grados	Mín Diario (oz eq)	Min Semanal (oz eq)	Max Semanal (oz eq)
K-5	1	8	10
6-8	1	9	10
9-12	2	10	12

El Programa de Desayuno Escolar no tiene un requisito en el componente de carnes o sustitutos. De todas maneras, la Autoridad Escolar puede ofrecerlas para cumplir con el requisito semanal de cereales, luego de que la cantidad mínima diaria de 1 oz eq de cereal haya sido ofrecida.

Para mayor información, revise *Offering Meats and Meat Alternates at School Breakfast* en www.fns.usda.gov/tn/offering-meats-and-meat-alternates-school-breakfast.

Servicio de Merienda Escolar: 1 oz eq de carne o sustituto para todas las edades.



Requisitos específicos por Programa (continuación)

PACNA y Comidas Preescolares

PACNA tiene requisitos mínimos para carnes o sustitutos para niños y adultos que varían por servicio de alimento y edad. Las comidas a preescolares, servidas a través de los Programas de Desayuno y Almuerzo Escolar, siguen el mismo patrón de alimentos de PACNA.

Carnes o sustitutos (oz eq)

Edad (años)	Desayuno* (cuando es servido en lugar de cereal)	Almuerzo y Cena	Merienda** (cuando es servido)
1-2	½	1	½
3-5	½	1½	½
6-12	1	2	1
13-18	1	2	1
Adultos	2	2	1

PSAV: Para todas las edades, 2 oz eq de carne o sustituto en almuerzo y cena; 1 oz eq, en la merienda si fuera ofrecido; no se requiere en desayuno.

Para más información, revise *Serving Meats and Meat Alternates at Breakfast* en www.fns.usda.gov/tn/serving-meats-and-meat-alternates-breakfast-cacfp

*Las carnes o sustitutos no se requieren en desayuno pero se pueden servir en lugar del cereal hasta **3 veces por semana** para cumplir con parte o todo el requisito de cereal. 1 oz eq de carne o sustituto reemplaza 1 oz eq de cereal.

**Las carnes o sustitutos no se requieren en merienda pero pueden ser servidas como uno de los dos componentes de alimentos requeridos.



¿Qué servir? ¿Cuánto?

Lista de carnes o sustitutos con la cantidad necesaria para proveer 1 oz eq.

Carnes acreditables más comunes* (oz eq)

<ul style="list-style-type: none"> • Res • Tocineta canadiense • Pollo • Pato • Pescado • Carne de caza** (venado, bisonte) 	<ul style="list-style-type: none"> • Jamón (fresco) • Cordero • Cerdo (fresco o levemente curado) • Salchicha de cerdo • Crustáceos • Pavo 	1 oz de carne magra cocida = 1 oz eq
<ul style="list-style-type: none"> • Bologna • Hot dog 	<ul style="list-style-type: none"> • Knockwurst • Salchicha Viena 	Servicio de 1 oz = 1 oz eq
<ul style="list-style-type: none"> • Surimi - El Surimi es carne de pescado procesada, pasteurizada y lista para comer, se conoce comúnmente como "imitación de cangrejo". 		1.0 oz = 0.25 oz eq 3.0 oz = 1.0 oz eq 4.4 oz = 1.5 oz eq

*No es una lista exhaustiva

**Solo se acredita si ha sido inspeccionada y aprobada por una agencia estatal, local o federal apropiada, o cuando se sirve como alimento tradicional en Reservas Indígenas o escuelas/instituciones operadas por Organizaciones de Tribus Indígenas.

Sustitutos de carne acreditables más comunes* (oz eq)



Sopa de habichuelas (Lista para servir)

- Revise el *Food Buying Guide* (FBG) para artículos en específico que son acreditables. Algunos productos comercialmente preparados, como la sopa de habichuelas, se encuentran en el FBG.**

½ taza = 1 oz eq



Queso

- Natural y procesado y sustitutos como:
 - americano, cheddar, mozzarella, provolone, suizo, feta, brie, parmesano, romano
- Requesón, Queso Ricotta
- Queso de untar

1 oz = 1 oz eq

2 oz (o ¼ taza) = 1 oz eq

2 oz = 1 oz eq



Huevos, entero (fresco, congelado, seco)

½ huevo grande = 1 oz eq



Legumbres (habichuelas, guisantes, lentejas), cocidas

- Habichuelas secas y guisantes se acreditan como sustituto de carne o vegetal, pero no como ambos a la vez.

¼ taza = 1 oz eq



Nueces y semillas

- No se pueden utilizar para cumplir con más del 50% del requisito de Carne/Sustitutos en almuerzo o cena.
- ⚠ Servir con precaución a niños menores de 4 años de edad y adultos mayores participantes de PACNA. Vea: <https://www.fns.usda.gov/tn/reducing-risk-choking-young-children-mealtimes>

1 oz = 1 oz eq



Pasta hecha con 100% harina de habichuelas/legumbres

- Para acreditarla como Carne/Sustituto debe ser servida con otra Carne/Sustituto adicional que sea visible, de por lo menos 0.25 oz eq por servicio. Por ejemplo, 0.25 oz eq de queso sobre la pasta.
- También se podría acreditar como vegetal, pero no como vegetal y Carne en la misma comida.

¼ taza cocida = 1 oz eq



Mantequilla de Maní y otras mantequillas de nueces y semillas

2 cucharadas = 1 oz eq



Tempeh (preparado comercialmente)

- La acreditación aplica a tempeh con ingredientes que se limitan a habichuelas de soja, otras legumbres, agua, o tempeh fermentado, pero también contiene vinagre, sazónadores, y hierbas.
- Se necesita documentación para otras formulaciones.**

1 oz = 1 oz eq



Tofú (comercialmente preparado)

- El servicio de 1 oz eq debe tener al menos 5 gramos de proteína; típicamente encontrado en el tofú firme o extra firme.

2.2 oz o ¼ taza = 1 oz eq



Yogur o yogur de soja (preparado comercialmente): con o sin sabor, endulzado o sin endulzar

- Yogur servido en PACNA y preescolares no debe tener más de 23 gramos de azúcares totales por 6 onzas de yogur.
- El yogur es la única carne o sustituto acreditable en *smoothies*. Los *smoothies* pueden prepararse en el servicio de alimentos o comercialmente (requiere documentación).
- Bebidas de probióticos, yogur líquido, o bebidas de yogur no son acreditables.

½ taza (4 oz) = 1 oz eq

*No es una lista exhaustiva **Vea la página 4 para artículos que puedan acreditarse con la documentación apropiada.

Alimentos no acreditables como carnes o sustitutos

- ✗ Fiambre enlatada (*luncheon meat*) (en conserva/muy condimentada)
- ✗ Ceviche o sushi (pescado o marisco crudo y Sashimi)
- ✗ Queso crema/queso neufchatel
- ✗ Solo yemas de huevo; solo claras de huevo; sustitutos de huevo líquidos
- ✗ “Imitación” de queso y “productos” de queso
- ✗ Yogur líquido y productos de yogur comerciales como yogur congelado, barras de yogur, bebidas de probióticos, o bebidas de yogur
- ✗ Harina de nueces
- ✗ “Spreads” de mantequilla de maní (una mezcla de mantequilla de maní y otros ingredientes)
- ✗ Patas de cerdo ni mondongo
- ✗ Tocineta de cerdo ni productos de imitación de tocineta/ni carne de cerdo salada
- ✗ Queso en polvo (como los que vienen en las cajas de macarrones con queso)
- ✗ Tofú suave, añadido en *smoothies* o añadido a postres para mejorar textura o valor nutricional

Artículos que podrían ser acreditables con la documentación apropiada

3^Yg` aeSdfUg^aecgWã` fWYS` cSd Wõ sgef[fgfos baVdS` ` a SbSdWWW WFood Buying Guide for Child Nutrition Programs (FBG); WãVSe_ S` WãSe baVdS` eãI SãWfST^ã` `SValg_ WfSU`ò` Sãab[SVS, como la etiqueta de *Child Nutrition* (CN) o una Declaración de Formulación del Producto (PFS). Ejemplos son:

- ✓ Alimentos combinados como pizza, *corn dogs*, *nuggets* de pollo, y salsa de carne
- ✓ Carne seca, aves, y mariscos
- ✓ Carne de fiambre que no aparezca en el FBG
- ✓ Tocineta de pavo/salchicha que no aparezca en el FBG
- ✓ Pepperoni
- ✓ Hummus

Nota: Alimentos en el FBG son acreditables en los Programas de Nutrición del Niño. Un número limitado de alimentos combinados aparecen en el FBG (ej. *guiso de carne*, *chili*, *deditos de pescado*), primero revise el FBG!



Ejemplo etiqueta CN (Child Nutrition) – Pizza Grano Entero

El Programa de Etiquetado de CN es un programa Federal voluntario para los Programas de Nutrición del Niño. Esta etiqueta identifica la contribución de un producto contra los requisitos del patrón de alimentos. Platos principales que contribuyan al menos con 0.50 oz eq por servicio al componente de carnes o sustitutos, son elegibles para la etiqueta de CN. Para más información visite: <https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>.

Cuando alimentos con etiqueta de CN son servidos de acuerdo a las instrucciones, la etiqueta es documentación suficiente y provee una garantía contra reclamaciones de auditoría.

Pizza de Queso Grano Entero

Declaración de Ingredientes: Harina Integral blanca, queso mozzarella, tomates, pasta de tomate, agua, sal. (*White whole wheat flour, part skim mozzarella cheese, tomatoes, tomato paste, water, salt.*)

CN

XXXXXX

CN

Cada rebanada de 5.00 oz. de Pizza de Queso Grano Entero provee 2.00 oz. equivalentes de sustituto de carne, 2.00 oz. equivalentes de cereal, y 1/8 taza de vegetales rojos/anaranjados para el requisito del patrón de alimentos de los Programas de Nutrición del Niño. (El uso de esta declaración y logo está autorizado por el Servicio de Alimentos y Nutrición, USDA, mes/año).

CN

CN

Net Wt.: 20.0 libras

INSPECTED BY THE
U.S. DEPT. OF AGRICULTURE
IN ACCORDANCE WITH
FNS REQUIREMENTS

STV Foods, Inc


1234 Indigo Ave Birchtree, PA 12345

Cada rebanada de 5.00 oz contribuye con 2.00 oz eq de Carne/Sustituto por servicio, así como 2.00 oz eq de cereal y 1/8 taza de vegetal rojo/anaranjado.



Ejemplo PFS (Declaración de Formulación del Producto)– *Honey Lime Chopped Chicken*

Cuando la etiqueta de CN no está disponible, los Operadores de Programa pueden solicitar que el manufacturero provea un PFS para demostrar cómo los ingredientes acreditables en el producto contribuyen al requisito del componente de carne, frutas, vegetales (incluyendo subgrupos), y cereales.



 El USDA no aprueba las Declaraciones de Formulación de Productos. Los operadores de programa son responsables de verificar y mantener registros del PFS. Siempre evalúe el PFS utilizando el [USDA's PFS Tip Sheet](https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/manufacturerPFStipsheet.pdf) antes de añadirlo al menú. (<https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/manufacturerPFStipsheet.pdf>)

Product Name: Honey Lime Chopped Chicken		Product Code: X345		
Serving Size: 2 oz		Date: 9/22/2021		
Meat				
Description of Creditable Ingredients per FBG	Ounce per Raw Portion of Creditable Ingredient (A)	FBG Yield (B)	Creditable Amount (A x B)	
Chicken Parts, fresh or frozen, Thighs, With backs, With bone, With skin, (about 8.7 oz each), cooked poultry without skin	3.84 oz	0.33 lb	1.2672 oz	
Total Meat Creditable Amount:			1.2672 oz	
Fruit				
Description of Creditable Ingredients per FBG	Ounce per Raw Portion of Creditable Ingredient (A)	FBG Yield (B)	Purchase Unit (C)	Creditable Amount (A x B / C)
Juices, canned, Single strength (100% fruit juice such as apple, grape, grapefruit, grapefruit- orange, lemon, lime, orange, pineapple, prune, tangerine), fruit juice	0.16 oz	48.00	96.00 oz	0.0800 1/4 cups
Total Creditable Fruit Amount:			0.0200 cups	
Meal Pattern Contribution Statement				
I certify that the above information is true and correct and that a 2 oz ounce serving of the above product (ready for serving) provides 1.25 ounces of equivalent meat/meat alternate when prepared according to directions.				



2 oz del *Honey Lime Chicken* provee 1.25 oz eq de Carne.

Otras consideraciones especiales

-  **Productos de macarrones enriquecidos con proteína fortificada:** pueden usarse en las comidas escolares y el Programa de Servicio de Alimentos de Verano para cumplir con parte del requisito de carne o el requisito de cereal, pero no como parte de ambos en la misma comida. Si se utiliza como parte del requisito del componente de carne o sustitutos, 1 onza (28.35 gramos) del producto seco podría cumplir con hasta la mitad del requisito de carne cuando es servido con 1 onza de carne, ave, pescado cocido o queso. Para más detalles revisar: *7 CFR Part 210 Appendix A (l)(1)(2)* (<https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-II/subchapter-A/part-210#Appendix-A-to-Part-210>) and *7 CFR 225.16(e)(3)* ([https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-II/subchapter-A/part-225#p-225.16\(e\)\(3\)](https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-II/subchapter-A/part-225#p-225.16(e)(3)))
-  Productos formulados con algún **Producto Proteico Alternativo (Alternate Protein Product (APP))** se podrían acreditar como parte o todo el componente de carne o sustituto. Ejemplos de estos incluyen harinas de soja, concentrados de soja, aislados de soja, concentrados de suero de proteína, aislados de suero de proteína y caseína. Productos que contengan APP deben ser documentados con una etiqueta de CN o una Declaración de Formulación del Producto. En la siguiente dirección puede encontrar detalles para completar esta documentación <https://www.fns.usda.gov/cn/labeling/food-manufacturersindustry>



Prueba tu conocimiento

1. Un hogar familiar de cuidado diurno posee un inventario limitado y tiene lo siguiente para servir en el almuerzo de los niños. ¿Cuál de las siguientes alternativas se podría servir para cumplir con el requisito de carne o sustitutos en un almuerzo de PACNA? (seleccione uno)

- Smoothie hecho con tofu *silken*
- Carne de venado donada por un padre
- Mezcla de almendras y semillas de sésamo
- Emparedado de queso a la plancha
- Tortilla de clara de huevo

2. Estudiantes de nivel superior han solicitado más alimentos en sus menús de desayuno. El administrador de la cafetería decide añadir ½ taza de yogur al menú que tiene frutas mixtas (1 taza), *pancakes* (1 oz eq de cereal), y leche (1 taza). ¿Puede el yogur ser parte de un desayuno reembolsable en el Programa de Desayuno Escolar?

- Sí
- No

Tabla 1A: Programa de Desayuno Escolar (SBP)

Componentes de Alimentos	Grados K - 5	Grados 6 - 8	Grados 9 - 12
Cantidad de Alimento por Semana¹ (Mínimo por día)			
Fruta (tazas) ^{2,3}	5 (1)	5 (1)	5 (1)
Vegetales (tazas) ^{2,3}	0	0	0
Cereales (oz eq) ⁴	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Carnes/Sustitutos (oz eq) ⁵	0	0	0
Leche (tazas) ⁶	5 (1)	5 (1)	5 (1)

3. Un operador del PSAV encontró una carne fiambre de pavo que ha tenido gran aceptación por parte de los participantes del programa, y el operador tiene la oportunidad de comprarlo al por mayor por buen precio. De todas maneras, este producto no aparece en el FBG. ¿Qué debería hacer el operador del PSAV **antes** de realizar la compra del producto para determinar cómo el producto contribuye con los requisitos del patrón de alimentos? (**Seleccione todas las que aplican.**)

- Utilizarlo de todas maneras, ya que a los niños les gusta y lo van a consumir.
- No utilizarlo. Si no está en el FBG, no debe ser acreditable.
- Revisar el sitio web de etiquetado para CN (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>) para determinar si el producto tiene una etiqueta de CN.
- Solicite al manufacturero que provea una Declaración de Formulación del Producto. Evaluar la misma usando la Hoja Informativa del USDA para esto.





Respuestas

1. Un hogar familiar de cuidado diurno posee un inventario limitado y tiene lo siguiente para servir en el almuerzo de los niños. ¿Cuál de los siguientes se podría servir para cumplir con el requisito de carne o sustituto en un almuerzo de PACNA?

- Smoothie hecho con tofu *silken*

No: El tofu en smoothies no es acreditable.

- Carne de venado donada por un padre
No: Carnes de caza deben estar debidamente inspeccionadas y aprobadas por una agencia estatal, local o federal, o cuando son servidas como parte de una comida tradicional en reservaciones indígenas o instituciones/ escuelas operadas por organizaciones indígenas.

- Una mezcla de almendras y semillas de sésamo

No: Las nueces y semillas solo cumplen con hasta la mitad del requisito de Carne/Sustituto. Se necesita servir carne adicional para cumplir con el requisito completo.

- Emparedado de queso a la plancha
Sí: Es acreditable

- Tortilla de clara de huevo

No: Las claras de huevo no son acreditables, solo el huevo entero.

2. Estudiantes de nivel superior han solicitado más alimentos en sus menús de desayuno. El administrador de la cafetería decide añadir 1/2 taza de yogur al menú que tiene frutas mixtas (1 taza), pancakes (1 oz eq de cereal), y leche (1 taza). Puede el yogur ser parte de un desayuno reembolsable en el Programa de Desayuno Escolar?

- Sí: La carne no es requisito en el Programa de Desayuno Escolar pero 1 oz eq de Carne puede sustituir 1 oz eq de cereal luego de que el requisito de cereal se haya cumplido. El requisito diario de 1 oz eq de cereal se cumple con los pancakes, así que la 1/2 taza de yogur puede servirse y contribuiría al requisito semanal de cereal que sería de 9-10 oz eq.**

- No

Tabla 1A: Programa de Desayuno Escolar (SBP)

Componentes de Alimentos	Grados K - 5	Grados 6 - 8	Grados 9 - 12
5S f\SVWB\ Wfa' EWS S (Mínimo Diario)			
Frutas (tazas) ^{2,3}	5 (1)	5 (1)	5 (1)
Vegetales (tazas) ^{2,3}	0	0	0
Cereales (oz eq) ⁴	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Carne/Sustitutos (oz eq) ⁵	0	0	0
Leche (tazas) ⁵	5 (1)	5 (1)	5 (1)

El requisito diario de 1 oz eq de cereal se cumple con los pancakes, así que la 1/2 taza de yogur puede servirse y contribuiría al requisito semanal de cereal que sería de 9-10 oz eq.

3. Un operador del PSAV encontró una carne fiambre de pavo que ha tenido gran aceptación por parte de los participantes del programa, y el operador tiene la oportunidad de comprarlo al por mayor por buen precio. De todas maneras, este producto no aparece en el FBG. ¿Qué debería hacer el operador del PSAV antes de realizar la compra del producto para determinar cómo el producto contribuye con los requisitos del patrón de alimentos? (seleccione todas las que aplican.)

- Utilizarlo de todas maneras, ya que a los niños les gusta y lo van a consumir.
- No utilizarlo. Si no está en el FBG, no debe ser acreditable.

- Revisar el sitio web de etiquetado para CN (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>) para determinar si el producto tiene una etiqueta de CN.**

- Solicite al fabricante que provea una PFS del producto. Evalúe la PSF utilizando la Hoja Informativa del USDA.**

Es importante asegurarse que el producto servido es acreditable. Primero coteje el FBG. De todas maneras, si el producto no aparece en el FBG, aún así podría ser acreditable. En este caso, revise el sitio web etiquetado de CN para determinar si el producto tiene una etiqueta de CN. Si es así, puede usar el producto. Si no, solicite al fabricante un PFS que demuestre cómo el producto se acredita en los Programas de Nutrición del Niño. Favor de revisar el siguiente documento para más información: [Tip Sheet for Accepting Processed Product Documentation](https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/cn_tipsheet-processedproduct.pdf) (https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/cn_tipsheet-processedproduct.pdf).