

CÓMO USAR EL ANEXO A PARA ACREDITAR PRODUCTOS DE PAN/GRANOS EN LOS PROGRAMAS DE BOCADILLOS DE SFSP Y EL PROGRAMA NSLP-De un Vistazo

- Este gráfico debe usarse para acreditar productos de pan/granos (B/G por sus letras en inglés) que se sirven solo en el Programa de Servicios Alimenticios del Verano (SFSP por sus letras en inglés) y el Programa de Bocadillos después de clases del Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP por sus letras en inglés).
- Todos los artículos de B/G deben ser enriquecidos o integrales, elaborados con harina integral y/o granos integrales. Si se usa un cereal, este debe ser integral, enriquecido o fortificado.
- Cualquier producto que califique como integral debe estar acreditado usando los pesos de esta tabla o usando sus estándares equivalentes por onza que se indican en el Anexo A revisado para Requisitos de Equivalencia de Onza (Oz Eq por sus letras en inglés) de los productos enriquecidos con granos integrales para los alimentos escolares.

Cómo funciona el Anexo A para los productos a base de Pan/granos

- Cada grupo en el Anexo A brinda la mínima porción necesaria para suministrar un completo servicio de B/G.
- Los alimentos que califican como B/G deben ser:
 - Enriquecidos o integrales, hecho de comida y/p de la harina enriquecidas o integrales.
 - El cereal debe ser integral, enriquecido o fortificado.
 - El salvado y el germen se acreditan lo mismo que comida o la harina enriquecida o integral.
- La variedad de productos de B/G preparados enumerados en el Anexo A se agrupan basado en su contenido de grano medio. Los alimenticios que tienen concentraciones parecidas de granos acreditados se agrupan juntos.
- El peso del producto necesario para que cada grupo proporcionar 1 porción es distinto debido a que los productos contienen distintas proporciones de salvado, germen, harinas integrales o enriquecidas, en comparación con otros ingredientes como azúcar y grasas.
- Para los tipos de productos alimenticios enumerados en los Grupos A-G, una porción brinda no menos de 14.75 gramos de harina, salvado y/o germen integral y/o granos integrales. Para que los tipos de productos alimenticios enumerados en los Grupos H e I cuenten como una porción, los pesos y volúmenes enumerados aquí deben cumplirse.
- Un cuarto (1/4) de una porción es la cantidad más pequeña permitida para ser acreditada como la cantidad mínima de pan o granos.

Pasos del Gráfico de Pan/Granos del Anexo A

1. Determine si el B/G es acreditable al verificar:
 - a. Que el producto alimenticio sea enriquecido o integral o
 - b. Que está hecho a partir de harina enriquecida o de grano entero y/o harina, salvado, y/o germen o
 - c. Si es un cereal, que sea integral, enriquecido o fortificado
2. Si el producto alimenticio está acreditado como un componente de B/G, identificar el grupo en el Anexo A donde correspondería el producto.
 - Ejemplo: Waffle – Grupo C
3. Observar el peso sobre el gráfico para ver qué es el equivalente de una porción de grano equivalente a 1 oz
 - Ejemplo: 1 porción = 31 g 1.1 oz
4. Verifique el peso del tamaño de la porción del producto en la Etiqueta de Información Nutricional para determinar las porciones equivalentes a una onza.
 - Ejemplo: Peso del Waffle = 28 g/1 oz
 - Divida por la cantidad que equivale a una porción de 1 oz
 - $28 \div 31 \text{ g} = .903$ ○ $1 \div 1.1 \text{ oz} = .909$
 - Redondee .90 hacia el número inferior más cercano al cuarto de onza = .75
 - 1 Waffle = $\frac{3}{4}$ oz porción de grano

*Es importante notar que cuando se hacen los cálculos **siempre hay que redondear hacia el número inferior** más cercano a la porción de pan/granos de $\frac{3}{4}$

ANEXO A PARA LOS REQUISITOS^{1,2} DE PAN/GRANOS DE LOS PROGRAMAS EN LOS PROGRAMAS DE BOCADILLOS DESPUÉS DE CLASES DEL PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTICIOS DEL VERANO Y EL PROGRAMA NACIONAL DE ALMUERZOS ESCOLARES

Grupo A		Grupo D		Grupo G	
Cubierta del tipo de pan Palitos de pan (duros) Fideos Chow Mein Galletas (galletas saladas y galletas de bocadillos [galletas]) Tostones [croutons] Pretzels (duros) Relleno (seco) Nota: el peso se aplica al pan del relleno.	1 porción = 20 g o 0.7 oz 3/4 porción = 15 g o 0.5 oz 1/2 porción = 10 g o 0.4 oz 1/4 porción = 5 g o 0.2 oz	Rosquillas⁴ [donas] (pastel y levadura elevada, sin glaseado) Barras de granola⁴ (simple) Magdalenas (todos, excepto de maíz) Panecillo dulce⁴ (sin glaseado) Masa de hojaldre para tostador⁴ (sin glaseado)	1 porción = 50 g o 1.8 oz 3/4 porción = 38 g o 1.3 oz 1/2 porción = 25 g o 0.9 oz 1/4 porción = 13 g o 0.5 oz	Brownies³ (simples, sin glaseado) Pastel³ (todo tipo, glaseado)	1 porción = 115 g o 4 oz 3/4 porción = 86 g o 3 oz 1/2 porción = 58 g o 2 oz 1/4 porción = 29 g o 1 oz
Grupo B		Grupo E		Grupo H	
Bagels Cubierto del tipo de masa Galletas [bollo] Pan (blanco, de trigo, integral, francés, italiano) Bollos (hamburguesa o perros calientes) Galletas (galletas Graham - de todas las formas, galletas de animales) Masa de los rollitos primavera magdalenas inglesas [English muffins] Pan de pita (de harina blanca, de trigo, integral) Corteza de pizza Pretzels (suaves) Rollos (de harina blanca, de trigo, integral, de papa) Tortillas (de trigo o de maíz) Nachos (de trigo o de maíz) Envoltura de tacos	1 porción = 25 g o 0.9 oz 3/4 porción = 19 g o 0.7 oz 1/2 porción = 13 g o 0.5 oz 1/4 porción = 6 g o 0.2 oz	Galletas dulces³ (con nueces, pasas, pedacitos de chocolate y/o puré de fruta) Rosquillas⁴ [donas] (pastel y levadura elevada, glaseado) Barras de fruta y granos⁴ Barras de granola⁴ (con nueces, pasas, pedacitos de chocolate y/o fruta) Tostada francesa Rollos dulces⁴ (glaseados) Masa de hojaldre para tostador [Toaster pastry]⁴ (glaseado)	1 porción = 63 g o 2.2 oz 3/4 porción = 47 g o 1.7 oz 1/2 porción = 31 g o 1.1 oz 1/4 porción = 16 g o 0.6 oz	Cebada Cereal para el desayuno^{5,6} (cocinado) Trigo bulgur o trigo partido Macarrones (de todas las formas) Fideos (de todas las variedades) Pasta (de todas las formas) Ravioles (solo de fideos) Arroz (integral o blanco enriquecido)	1 porción = 1/2 taza cocido (o 25 g seco)
Grupo C		Grupo F		Grupo I	
Galletas dulces³ (simples) Cornbread (pan de maíz) Muffins de maíz Cruásan [croissant] Panqueques Borde de la tarta (tarta de postre ³ , pastel de frutas ⁴ y tarta de carne/sustituto de carne) Waffles	1 porción = 31 g o 1.1 oz 3/4 porción = 23 g o 0.8 oz 1/2 porción = 16 g o 0.6 oz 1/4 porción = 8 g o 0.3 oz	Pastel³ (simple, sin glaseado) Pastel de café⁴	1 porción = 75 g o 2.7 oz 3/4 porción = 56 g o 2 oz 1/2 porción = 38 g o 1.3 oz 1/4 porción = 19 g o 0.7 oz	Cereal para el desayuno listo para comer (frio, seco) ^{5,6}	1 porción = 3/4 taza o 1 oz, lo que sea menos

¹Los siguientes alimentos son integrales o han sido enriquecidos o elaborados con granos integrales y/o harina, salvado y/o germen integral. ²Algunos de los siguientes alimentos o su acompañamiento pueden contener más azúcar, sal y/o grasa que otros. Esto se debe tener en cuenta cuando se decide la frecuencia para servirlos. ³Solo se permite para los postres bajo la alternativa de planificación de menús basados en alimentos mejorados especificada en la Parte 210.10 del Título 7 del Código de Regulaciones Federales (7 CFR) y los suplementos (bocadillos) servidos en el Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP), el Programa de Servicios Alimenticios del Verano (SFSP por sus letras en inglés) y el Programa de Asistencia Alimenticia para Niños y Adultos (CACFP por sus letras en inglés). ⁴Solo se permite para los postres bajo la alternativa de planificación de menús basados en alimentos mejorados especificada en la Parte 210.10 del Título 7 del Código de Regulaciones Federales y los suplementos (bocadillos) servidos en el NSLP, el SFSP y el CACFP y los desayunos servidos en el Programa de Desayuno Escolar (SBP por sus letras en inglés), el SFSP y el CACFP. ⁵Solo se permite para los postres bajo la alternativa de planificación de menús basados en alimentos mejorados especificada en la Parte 210.10 del Título 7 del Código de Regulaciones Federales y los suplementos (bocadillos) servidos en el NSLP, el SFSP y el CACFP y los desayunos servidos en el SBP, el SFSP y el CACFP. ⁶Solo se permite para los postres bajo la alternativa de planificación de menús basados en alimentos mejorados especificada en la Parte 210.10 del Título 7 del Código de Regulaciones Federales y los suplementos (bocadillos) servidos en el NSLP, el SFSP y el CACFP y los desayunos servidos en el SBP, el SFSP y el CACFP. ⁷Ver los reglamentos del programa para el tamaño de porción apropiada para los suplementos servidos a niños de 1 a 5 años de edad en el NSLP; el desayuno servido en el SBP y las comidas servidas a niños de 1 a 5 años de edad y a adultos participantes en el CACFP. Los cereales para el desayuno habitualmente se sirven como artículo de menú del desayuno pero se pueden servir en otras comidas aparte del desayuno. ⁸Los cereales debe ser integrales, enriquecidos o fortificados.