MINUTA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	PROMEDIO
DESAYUNO	2.522,48	3.532,29	3.572,15	2.401,30	2.175,21	2.945,59	2.995,77	2.681,71	3.225,99	2.326,79	4.067,84	2.487,04	2.830,41	2.681,71	2.889,02
REFRIGERIO AM	1.954,72	1.993,46	1.789,93	957,34	2.708,99	1.197,43	925,69	1.534,79	1.926,67	1.440,22	953,99	897,08	1.717,39	1.538,14	1.538,28
ALMUERZO	4.668,87	5.011,39	4.805,51	4.579,84	6.009,14	4.318,49	4.089,47	4.301,65	5.842,20	4.883,50	5.008,40	4.633,64	6.282,72	4.373,30	4.914,87
REFRIGERIO PM	879,17	2.075,20	2.992,54	1.921,06	2.311,54	2.138,17	797,87	3.051,70	2.339,48	1.971,79	977,13	1.507,68	987,38	3.278,71	1.944,96
CENA	5.064,54	4.313,12	4.560,99	4.783,82	3.834,62	4.874,92	5.221,52	4.534,60	2.840,52	4.285,88	5.318,46	2.809,45	4.358,55	4.525,19	4.380,44
TOTALES	**15.089,78**	**16.925,47**	**17.721,13**	**14.643,36**	**17.039,52**	**15.474,60**	**14.030,33**	**16.104,44**	**16.174,86**	**14.908,17**	**16.325,83**	**12.334,90**	**16.176,45**	**16.397,04**	**15.667,56**

	ALIMENTOS	%	ASEO	EXÁMENES	DOTACIÓN	TOTAL
DESAYUNO	2.889,02	18,44%	106,26	10,95	54,70	3.060,92
REFRIGERIO AM	1.538,28	9,82%	106,26	10,95	54,70	1.710,18
ALMUERZO	4.914,87	31,37%	106,26	10,95	54,70	5.086,77
REFRIGERIO PM	1.944,96	12,41%	106,26	10,95	54,70	2.116,86
CENA	4.380,44	27,96%	106,26	10,95	54,70	4.552,34
TOTALES	15.667,56	100,00%	531,28	54,73	273,50	16.527,08

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate pastas	14	14	240 cc (8 onzas)	25,65	359,15
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	HUEVO REVUELTO	Huevo	55	50	1 und	464,11	464,11
		Margarina	2	2		16,45	32,91
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AREPA	Arepa	70	70	1 und mediana	4,65	325,79
		Margarina	2	2		16,45	32,91
	GALLETAS SALTINAS	Galletas de sal	21	21	3 unds	12,48	262,17
		Margarina	2	2	½ cdita	16,45	32,91
	FRUTA	Papaya	160	120	1 porción mediana	3,67	586,67
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	AGUAPANELA EN LECHE	Panela	17	17	240 cc (8 onzas)	4,50	76,58
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
	GALLETAS SALTINAS	Galletas de sal	21	21	2 unds	12,48	262,17
		Margarina	5	5	½ cdita	16,45	82,27
	FRUTA	Mango	130	100	1 porción mediana	9,12	1.185,17
ALMUERZO	FRIJOLES	Frijol	15	15	180 cc	9,51	142,60
		Platano verde	35	30		4,30	150,38
		Cebolla cabezona	10	8		3,35	33,52
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Aceite	3	3		12,47	37,42
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CARNE MOLIDA	Carne magra	100	100	4 Csop (64 gr de carne)	28,62	2.861,67
		Cebolla cabezona	10	8		3,35	33,52
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Aceite	4	4		12,47	49,89
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	30	30	5 Csop (90 gr)	3,54	106,30
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	TAJADA DE PLATANO MADURO	Platano maduro	35	40	2 tajadas medianas	3,41	119,47
		Aceite	6	6		12,47	74,84
	ENSALADA DE LECHUGA BATAVIA, ZANAHORIA Y CEBOLLA CABEZONA	Zanahoria	25	20	5 Csop	4,06	101,42
		Lechuga batavia	25	20		4,54	113,48
		Cebolla cabezona	25	20		3,35	83,79
		Limón	5	5		6,73	33,65
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	100	45	240 cc (8 onzas)	4,85	485,00
		Azucar	16	16		3,34	53,49
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE BANANO	Leche liquida	120	120	240 cc (8 onzas)	2,90	348,55
		Azucar	16	16		3,34	53,49
		Banano	60	45		3,58	214,96
	GALLETAS	Galletas de sal	21	21	3 unds	12,48	262,17
COMIDA- CENA	SOPA DE VERDURAS	Ahuyama	30	25	210 cc (7 onzas)	1,56	46,88
		Zanahoria	25	20		4,06	101,42
		Habichuela	25	20		5,11	127,85
		Brocoli	25	20		13,85	346,16
		Papa comun	30	20		3,99	119,76
		Papa Criolla	30	20		5,04	151,20
		Cebolla cabezona	10	8		3,35	33,52
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		cilantro	5	5		14,97	74,83
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CARNE Y PAPA ENCEBOLLDA	Carne magra	100	100	1 porción mediana (64 gr)	28,62	2.861,67
		Papa comun	50	40		3,99	199,60
		Cebolla cabezona	5	5		3,35	16,76
		Tomate chonto	5	5		6,19	30,95
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ CON ARVEJA	Arroz	45	45	5 cdas soperas (114 gr)	3,54	159,45
		Arveja seca	5	5		3,54	17,68
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE GUAYABA DULCE	Guayaba Dulce	65	45	240 cc (8 onzas)	4,39	285,31
		Leche liquida	60	60		2,90	174,27
		Azucar	16	16		3,34	53,49

15.089,78

DESAYUNO	2.522,48
REFRIGERIO A	1.954,72
ALMUERZO	4.668,87
REFRIGERIO P	879,17
CENA	5.064,54
TOTAL	**15.089,78**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate en polvo	14	14	240 cc (8 onzas)	38,42	537,90
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	QUESO CUAJADA	Queso cuajada	60	60	1 und mediana	15,99	959,60
	AREPA CON MARGARINA	Arepa	70	70	1 und mediana	4,65	325,79
		Margarina	6	6		16,45	98,72
	FRUTA	Mango	130	100	1 und mediana	9,12	1.185,17
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	SORBETE DE MANGO	Leche liquida	120	120	210 cc (7 0nzas)	2,90	348,55
		Mango	70	45		9,12	638,17
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	PAN CROISSANT	Pan croissant	50	50	1 und mediana	19,07	953,25
ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	Ahuyama	30	25	210 cc (7 onzas)	1,56	46,88
		Zanahoria	25	20		4,06	101,42
		Habichuela	25	20		5,11	127,85
		Brocoli	25	20		13,85	346,16
		Papa comun	30	20		3,99	119,76
		Papa Criolla	30	20		5,04	151,20
		Cebolla cabezona	10	8		3,35	33,52
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		cilantro	5	5		14,97	74,83
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CARNE Y PAPA ENCEBOLLDA	Carne magra	100	100	1 porción mediana (64 gr)	28,62	2.861,67
		Papa comun	50	40		3,99	199,60
		Cebolla cabezona	5	5		3,35	16,76
		Tomate chonto	5	5		6,19	30,95
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ CON ARVEJA	Arroz	30	30	5 cdas soperas (90 gr)	3,54	106,30
		Arveja seca	5	5		3,54	17,68
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE GUAYABA DULCE	Guayaba Dulce	65	45	240 cc (8 onzas)	4,39	285,31
		Leche liquida	60	60		2,90	174,27
		Azucar	16	16	1 unidad	3,34	53,49
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURTH CON HOJALDRE	Yogurth	150	150	150 cc (5 onzas)	7,88	1.182,22
	HOJALDRE	Pan mogolla	50	50	1 und mediana	10,52	526,03
	FRUTA	Piña	130	100	1 und mediana	2,82	366,96
COMIDA-CENA	POLLO CON VERDURAS	Pollo pechuga	136	100	5 cdas soperas altas (80 gr)	15,97	2.171,47
		Habichuela	30	25		5,11	153,41
		Zanahoria	30	25		4,06	121,70
		Tomate chonto	17	15		6,19	105,23
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Papa comun	40	30		3,99	159,68
		Aceite	4	4		12,47	49,89
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ ROJO	Arroz	45	45	7 cdas soperas (114 gr)	3,54	159,45
		Aceite	4	4		12,47	49,89
		Pimenton	15	10		8,76	131,35
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	PAPA CRIOLLA EN LECHE LIQUIDA	Papa Criolla	60	50	3 unds medianas	5,04	302,40
		Leche liquida	10	10		2,90	29,05
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	SORBETE DE MANGO CON LECHE LIQUIDA	Mango	65	45	240 cc (8 onzas)	9,12	592,58
		Leche liquida	60	60		2,90	174,27
		Azucar	16	16		3,34	53,49

16.925,47

DESAYUNO	3.532,29
REFRIGERIO A	1.993,46
ALMUERZO	5.011,39
REFRIGERIO P	2.075,20
CENA	4.313,12
TOTAL	**16.925,47**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	COLADA DE MAIZENA	Maizena	14	14	240 cc (8 onzas)	23,30	326,24
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	HUEVO TIBIO	Huevo	55	50	1 und	464,11	464,11
	PAN MOGOLLA	Pan mogolla	70	70	1 und	10,52	736,44
	MARGARINA	Margarina	6	6	1 cdita	16,45	98,72
	FRUTA	Mandarina	140	120	1 und mediana	10,87	1.521,52
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana	100	45	240 cc (8 onzas)	5,26	526,23
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	TORTA	Torta	50	50	1 und mediana	17,23	861,67
ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	Ahuyama	30	25	210 cc (7 onzas)	1,56	46,88
		Papa criolla	25	20		5,04	126,00
		Papa comun	25	20		3,99	99,80
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Cebolla Larga	6	5		7,17	43,00
		Cilantro	5	5		14,97	74,83
		Crema de Leche	6	6		14,07	84,41
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CARNE CON VERDURAS	Carne magra	100	100	1 porción mediana (64 gr)	28,62	2.861,67
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Habichuela	30	25		5,11	153,41
		Zanahoria	30	25		4,06	121,70
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ ROJO	Arroz	30	30	5 cucharadas (90 gr)	3,54	106,30
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
		Pimenton	15	10		8,76	131,35
	PLATANO COCIDO	Platano maduro	35	30	1 und mediana	3,41	119,47
	RODAJA DE TOMATE VERDE	Tomate Milano	20	20	2 und	6,92	138,47
	JUGO DE PIÑA	Piña	100	45	240 cc (8 onzas)	2,82	282,27
		Azucar	8	8		3,34	26,75
	POSTRE	Bocadillo	12	12	1 und pequeña	16,68	200,21
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	Kumis	150	150	180 cc (5 onzas)	7,29	1.092,92
	MOJICON	Pan mogolla	50	50	1 und mediana	10,52	526,03
	FRUTA	Granadilla	120	100	1 und mediana	11,45	1.373,60
COMIDA - CENA	CREMA DE CEBOLLA CABEZONA	Cebolla cabezona	30	25	210 cc (7 onzas)	3,35	100,55
		Papa comun	40	35		3,99	159,68
		Papa criolla	40	35		5,04	201,60
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Crema de Leche	3	3		14,07	42,21
		Leche liquida	10	10		2,90	29,05
		Aceite	3	3		12,47	37,42
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	POLLO A LA PANCHA	Pollo pechuga	136	100	1 porción mediana (80 gr)	15,97	2.171,47
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	45	45	7 cudas soperas (114 gr)	3,54	159,45
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CROQUETAS DE ZANAHORIA	Zanahoria	35	30	2 und medianas	4,06	141,98
		Harina de trigo	15	15		3,52	52,75
		Huevo	10	10		464,11	464,11
		Aceite	8	8		12,47	99,79
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE GUANABANA	Guanabana	125	45	240 cc (8 onzas)	5,26	657,79
		Azucar	16	16		3,34	53,49

17.721,13

DESAYUNO	3.572,15
REFRIGERIO A	1.789,93
ALMUERZO	4.805,51
REFRIGERIO P	2.992,54
CENA	4.560,99
TOTAL	**17.721,13**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	COLADA DE AVENA	Avena hojuelas	14	14	240 cc (8 onzas)	7,27	101,83
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	QUESO CUAJADA	Queso cuajada	60	60	1 und mediana	15,99	959,60
	AREPA CON MARGARINA	Arepa	70	70	1 und mediana	4,65	325,79
		Margarina	6	6		16,45	98,72
	FRUTA	Papaya	140	120	1 und mediana	3,67	513,33
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	SORBETE DE BANANO	Leche liquida	120	120	240 cc (8 onzas)	2,90	348,55
		Banano	65	45		3,58	232,87
		Azucar	17	17		3,34	56,84
	GALLETA DULCE	Galleta dulce	21	21	1 paq (3 unds)	15,19	319,08
ALMUERZO	FRIJOLES	Frijol	15	15	180 gr (6 cdas soperas altas)	9,51	142,60
		Platano verde	35	30		4,30	150,38
		Cebolla cabezona	5	5		3,35	16,76
		Tomate chonto	5	5		6,19	30,95
		Aceite	3	3		12,47	37,42
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CARNE ASADA	Carne magra	100	100	1 porc. Medina (64 gr)	28,62	2.861,67
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	30	30	5 Cdas soperas (90 gr)	3,54	106,30
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	PLÁTANO VERDE FRITO	Platano verde	40	35	1 porc peq	4,30	171,87
		Aceite	4	4		12,47	49,89
	ENSALADA DE LECHUGA BATAVIA, AGUACATE Y CEBOLLA	Zanahoria	25	20	5 Csop	4,06	101,42
		Lechuga batavia	25	20		4,54	113,48
		Aguacate	21	15		8,91	187,18
		Cebolla cabezona	16	15		3,35	53,63
		Limón	0,5	0,5		6,73	3,37
	JUGO DE GUAYABA DULCE EN LECHE LIQUIDA	Guayaba Dulce	65	45	240 cc (8 onzas)	4,39	285,31
		Leche liquida	30	30		2,90	87,14
		Azucar	16	16		3,34	53,49
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURTH	Yogurth	150	150	150 cc (6 onzas)	7,88	1.182,22
	GALLETAS SALTINAS	Galletas de sal	21	21	3 unds	12,48	262,17
	FRUTA	Papaya	130	100	1 und mediana	3,67	476,67
COMIDA-CENA	SOPA DE PASTAS	Pasta alimenticia	20	20	210 cc (7 onzas)	7,39	147,73
		Papa comun	25	20		3,99	99,80
		Papa criolla	25	20		5,04	126,00
		Zanahoria	15	10		4,06	60,85
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Cebolla cabezona	10	8		3,35	33,52
		Aceite	4	4		12,47	49,89
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	SUDADO DE ALBONDIGAS CON PAPA Y PLATANO MADURO	Carne molida	100	80	1 porción mediana (64 gr)	19,34	1.933,67
		Harina de trigo	5	5		3,52	17,58
		Huevo	5	5		464,11	464,11
		Papa comun	45	40		3,99	179,64
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Cebolla larga	10	8		7,17	71,67
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	25	25	3 cdas soperas (50 gr)	3,54	88,58
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ENSALADA DE LECHUGA BATAVIA, TOMATE ROJO, ZANAHORIA Y MANZANA VERDE	Lechuga batavia	25	15	5 cdas soperas	4,54	113,48
		Manzana	30	20		11,93	357,90
		Zanahoria	20	15		4,06	81,13
		Tomate milano	20	15		6,92	138,47
		Cilantro	10	8		14,97	149,67
		Limón	10	3		6,73	67,30
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE GUAYABA DULCE	Guayaba Dulce	65	45	240 cc (8 onzas)	4,39	285,31
		Azucar	16	16		3,34	53,49

14.643,36

DESAYUNO	2.401,30
REFRIGERIO A	957,34
ALMUERZO	4.579,84
REFRIGERIO P	1.921,06
CENA	4.783,82
TOTAL	**14.643,36**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate pastas	14	14	240 cc (8 onzas)	25,65	359,15
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	HUEVO REVUELTO	Huevo	55	50	1 porción	464,11	464,11
		Margarina	3	3		16,45	49,36
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AREPA	Arepa	70	70	1 und mediana	4,65	325,79
		Margarina	3	3		16,45	49,36
	FRUTA	Banano	140	120	1 und mediana	3,58	501,57
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE MAIZENA	Maizena	14	14	210cc (7 onzas)	23,30	326,24
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	PAN MOGOLLA	Pan mogolla	50	50	1 und mediana	10,52	526,03
	FRUTA	Manzana	120	100	1 und mediana	11,93	1.431,60
ALMUERZO	CREMA DE VERDURAS	Habichuela	13	10	210 cc (7 onzas)	5,11	66,48
		Cebolla cabezona	13	10		3,35	43,57
		Zanahoria	15	10		4,06	60,85
		Espinaca	10	10		21,23	212,33
		Papa criolla	20	15		5,04	100,80
		Papa comun	20	15		3,99	79,84
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Brocoli	15	10		13,85	207,70
		Cilantro	10	8		14,97	149,67
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CARNE ASADA	Carne magra	100	100	1 porcion mediana (64 gr)	28,62	2.861,67
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ AMARILLO	Arroz	30	30	5 cdas soperas (90 gr)	3,54	106,30
		Zanahoria	10	8		4,06	40,57
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	YUCA FRITA	Yuca	50	40	2 astillas medianas	3,00	149,83
		Aceite	8	8		12,47	99,79
	JUGO DE MARACUYA	Mango	120	100	240 cc (8 onzas)	9,12	1.094,00
		Leche liquida	60	60		2,90	174,27
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	POSTRE	Galleta dulce	21	21	3 und	15,19	319,08
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	Kumis	150	150	6 onzas	7,29	1.092,92
	GALLETAS DULCE	Galleta cuca	50	50	1 und mediana	18,73	936,35
	FRUTA	Piña	100	45	1 und mediana	2,82	282,27
COMIDA-CENA	SUDADO DE POLLO (PERNIL)	Pollo pernil	150	100	1 porción mediana (80 gr sin hueso)	12,57	1.885,00
		Platano maduro	40	30		3,41	136,53
		Papa comun	40	30		3,99	159,68
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	45	45	7 cdas soperas (114 gr)	3,54	159,45
		Arveja seca	10	10		3,54	35,37
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ENSALADA MIXTA	Lechuga batavia	20	10	5 cudas soperas	4,54	90,78
		Zanahoria	15	10		4,06	60,85
		Pepino	17	15		4,24	72,02
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Limón	10	10		6,73	67,30
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE FRUTA	Maracuya	120	45	240 cc (8 onzas)	6,66	798,72
		Azucar	16	16		3,34	53,49

17.039,52

DESAYUNO	2.175,21
REFRIGERIO A	2.708,99
ALMUERZO	6.009,14
REFRIGERIO P	2.311,54
CENA	3.834,62
TOTAL	**17.039,52**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	COLADA DE MAIZENA	Maizena	14	14	240 cc (8 onzas	23,30	326,24
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	QUESO CUAJADA	Queso cuajada	60	60	1 und mediana	15,99	959,60
	PAN MOGOLLA	Pan mogolla	70	70	1 und mediana	10,52	736,44
		Margarina	6	6		16,45	98,72
	FRUTA	Naranja	140	120	1 und mediana	2,85	399,47
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	JUGO DE PIÑA	Piña	100	45	180 cc (6 onzas)	2,82	282,27
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	TORTA	Torta	50	50	1 und mediana	17,23	861,67
ALMUERZO	SOPA DE PLATANO VERDE	Platano verde	15	10	210 cc (7 onzas)	4,30	64,45
		Papa comun	15	10		3,99	59,88
		Papa criolla	15	10		5,04	75,60
		Cilantro	5	5		14,97	74,83
		Cebolla Larga	5	5		7,17	35,83
		Tomate Chonto	5	5		6,19	30,95
		Aceite	4	4		12,47	49,89
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	FRICASE DE POLLO	Pollo pechuga	136	100	210 cc (80 gr de pollo sin hueso)	15,97	2.171,47
		Maizena	5	5		23,30	116,52
		Zanahoria	20	15		4,06	81,13
		Habichuela	20	15		5,11	102,28
		Apio	10	10		4,62	46,20
		Cebolla cabezona	15	15		3,35	50,28
		Crema de leche	3	3		14,07	42,21
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ VERDE	Arroz	30	30	5 cudas soperas (90 gr)	3,54	106,30
		Espinaca	15	15		21,23	318,50
		Aceite	4	4		12,47	49,89
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	PAPAS A LA FRANCESA	Papa comun	40	30	8 Unds	3,99	159,68
		Aceite	6	6		12,47	74,84
	JUGO DE GUAYABA AGRIA	Guayaba agria	120	100	240 cc (8 onzas)	4,60	552,00
		Azucar	16	16		3,34	53,49
REFRIGERIO DE LATARDE	YOGURTH CON PAN DULCE	Yogurth	150	150	150 cc (5 onzas)	7,88	1.182,22
		Pan mogolla	50	50	1 und mediana	10,52	526,03
	FRUTA	BANANO	120	100	1 und mediana	3,58	429,92
COMIDA - CENA	CARNE DESMECHADA	Carne magra	100	100	5 cdas soperas (64 gr)	28,62	2.861,67
		Cebolla larga	6	5,5		7,17	43,00
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Aceite	7	7		12,47	87,31
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ ROJO	Arroz	45	45	7 cdas (114 gr)	3,54	159,45
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
		Pimenton	15	10		8,76	131,35
	PURE DE PAPA	Papa comun	70	60	2 cdas soperas (65 gr)	3,99	279,44
		Cilantro	8	6		14,97	119,73
		Cebolla cabezona	15	12		3,35	50,28
		Aceite	4	4		12,47	49,89
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO	Cebolla cabezona	17	15	5 csop	3,35	56,98
		Lechuga batavia	25	15		4,54	113,48
		Tomate milano	17	15		6,92	117,70
		pepino	17	15		4,24	72,02
		Limón	10	5		6,73	67,30
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE LULO	Lulo	100	45	240 cc (8 onzas)	4,84	484,44
		Azucar	16	16		3,34	53,49

15.474,60

DESAYUNO	2.945,59
REFRIGERIO A	1.197,43
ALMUERZO	4.318,49
REFRIGERIO P	2.138,17
CENA	4.874,92
TOTAL	**15.474,60**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	COLADA DE AVENA	Avena hojuelas	14	14	240 cc (8 onzas)	7,27	101,83
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	HUEVO EN TORTILLA	Huevo	55	50	1 und	464,11	464,11
		Margarina	3	3		16,45	49,36
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AREPA	Arepa	70	70	1 und mediana	4,65	325,79
		Margarina	3	3		16,45	49,36
	FRUTA	Granadilla	140	120	1 und mediana	11,45	1.602,54
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	SORBETE DE BANANO	Leche liquida	120	120	210 cc (7 onzas)	2,90	348,55
		Banano	65	45		3,58	232,87
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	GALLETAS	Brocoli	21	21	3 unds	13,85	290,78
ALMUERZO	GARBANZOS CON CARNE DE CERDO	Garbanzos	15	15	210 cc (64 gr de carne)	5,49	82,40
		Carne de cerdo-pierna	100	100		15,03	1.502,67
		Papa comun	35	25		3,99	139,72
		Zanahoria	20	15		4,06	81,13
		Cebolla larga	5	5		7,17	35,83
		Tomate chonto	5	5		6,19	30,95
		Aceite	8	8		12,47	99,79
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ VERDE	Arroz	30	30	5 cudas soperas (90 gr)	3,54	106,30
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	PLÁTANO ASADO	Platano maduro	65	55	1 porc pequeña	3,41	221,87
	ENSALADA DE REMOLACHA CON CEBOLLA Y ZANHORIA	Zanahoria	21	16	5 Csop	4,06	85,19
		Remolacha	21	16		3,86	81,06
		Cebolla cabezona	21	16		3,35	70,39
		Mayonesa	5	5		20,04	100,19
	JUGO DE MORA EN LECHE LIQUDA	Mora	100	45	240 cc (8 onzas)	12,35	1.235,00
		Leche liquida	30	30		2,90	87,14
		Azucar	16	16		3,34	53,49
REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE PIÑA	Piña	100	45	240 cc (8 onzas)	2,82	282,27
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	PAN TAJADO	Pan tajado	50	50	1 und mediana	9,24	462,10
COMIDA-CENA	SOPA DE VERDURA	Habichuela	15	10	210 cc (7 onzas)	5,11	76,71
		Zanahoria	15	10		4,06	60,85
		Brocoli	15	10		13,85	207,70
		Cebolla cabezona	13	10		3,35	43,57
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Papa comun	50	40		3,99	199,60
		Papa criolla	50	40		5,04	252,00
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Cilantro	10	8		14,97	149,67
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	TORTA DE VERDURAS CON POLLO	Pollo pechuga	136	100	1 porción grande (80 gr de pollo)	15,97	2.171,47
		Harina de trigo	5	5		3,52	17,58
		Harina de pan	5	5		3,49	17,47
		Huevo	5	5		464,11	464,11
		Habichuela	18	15		5,11	92,05
		Arveja seca	10	10		3,54	35,37
		Zanahoria	20	15		4,06	81,13
		Cebolla cabezona	15	10		3,35	50,28
		Pimenton	10	8		8,76	87,57
		Aceite	8	8		12,47	99,79
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ ROJO	Arroz	45	45	7 Cdas (119 gr)	3,54	159,45
		Pimenton	15	10		8,76	131,35
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE LULO	Lulo	120	100	240 cc (8 onzas)	4,84	581,33
		Azucar	16	16		3,34	53,49

14.030,33

DESAYUNO	2.995,77
REFRIGERIO A	925,69
ALMUERZO	4.089,47
REFRIGERIO P	797,87
CENA	5.221,52
TOTAL	**14.030,33**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate pastas	14	14	240 cc (8 onzas)	25,65	359,15
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	QUESO CUAJADA	Queso cuajada	60	60	1 und mediana	15,99	959,60
	AREPA	Arepa	70	70	1 und mediana	4,65	325,79
		Margarina	6	6		16,45	98,72
	FRUTA	Papaya	140	120	1 und mediana	3,67	513,33
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PUDIN DE NARANJA	Maizena	14	14	1 porc (50gr)	23,30	326,24
		Huevo	10	10		464,11	464,11
		Naranja	120	100		2,85	342,40
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	LECHE LIQUIDA	Leche liquida	120	120	120 cc (4 onzas)	2,90	348,55
ALMUERZO	SANCOCHO DE POLLO	Pollo pernil	150	100	210 cc (80 gr de pollo sin hueso)	12,57	1.885,00
		Platano maduro	35	20		3,41	119,47
		Papa comun	35	20		3,99	139,72
		Yuca	30	20		3,00	89,90
		Arracacha	25	20		4,50	112,50
		Mazorca	50	30		11,70	585,00
		Cebolla cabezona	5	5		3,35	16,76
		Tomate Chonto	5	5		6,19	30,95
		cilantro	5	5		14,97	74,83
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	30	30	5 csop (80 gr)	3,54	106,30
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AGUACATE	Aguacate	35	25	1 porc mediana	8,91	311,97
	BANANO	Banano	60	50	1 und pequeña	3,58	214,96
	JUGO DE LULO	Lulo	100	45	240 cc (8 onzas)	4,84	484,44
		Azucar	16	16		3,34	53,49
REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE MANDARINA	Mandarina	87,5	70	1 und mediana	10,87	950,95
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	PAN DULCE	Pan croissant	50	50	1 und mediana	19,07	953,25
	FRUTA	Mango	120	100	1 und mediana	9,12	1.094,00
COMIDA-CENA	SUDADO DE CARNE DE RES	Carne magra	100	100	1 porción mediana (64 gr sin hueso)	28,62	2.861,67
		Platano maduro	45	40		3,41	153,60
		Papa comun	45	40		3,99	179,64
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Aceite	6	5		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ CON ARVEJA	Arroz	45	45	7 cdas soperas (114 gr)	3,54	159,45
		Arveja seca	10	10		3,54	35,37
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ENSALADA MIXTA	Lechuga batavia	20	10	5 cudas soperas	4,54	90,78
		Zanahoria	15	10		4,06	60,85
		Pepino	17	15		4,24	72,02
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Limón	10	3		6,73	67,30
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE FRUTA	Tomate de arbol	100	45	240 cc (8 onzas)	4,85	485,00
		Azucar	16	16		3,34	53,49

16.104,44

DESAYUNO	2.681,71
REFRIGERIO A	1.534,79
ALMUERZO	4.301,65
REFRIGERIO P	3.051,70
CENA	4.534,60
TOTAL	**16.104,44**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate en polvo	14	14	240 cc (8 onzas)	38,42	537,90
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	HUEVO EN TORTILLA	Huevo	55	50	1 porción	464,11	464,11
		Margarina	3	3		16,45	49,36
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AREPA	Arepa	70	70	1 und mediana	4,65	325,79
		Margarina	3	3		16,45	49,36
	FRUTA	Granadilla	120	100	1 und mediana	11,45	1.373,60
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MALTEADA DE CHOCOLATE	Chocolate en polvo	14	14	180cc (6 onzas)	38,42	537,90
		Azucar	16	16		3,34	53,49
		Leche en polvo	15,6	15,6		23,27	363,05
	GALLETA	Galleta dulce	21	21	3 unds	15,19	319,08
	FRUTA	Melon	140	120	1 porción mediana	4,67	653,15
ALMUERZO	SOPA DE BLANQUILLOS	Blanquillos	15	15	210 cc (7 onzas)	7,59	113,90
		Zanahoria	20	15		4,06	81,13
		Papa criolla	30	25		5,04	151,20
		Papa comun	30	25		3,99	119,76
		Cebolla Cabezona	10	8		3,35	33,52
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		cilantro	5	5		14,97	74,83
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CARNE EN HAMBURGUESA	Carne magra	100	100	1 porción mediana (64 gr)	28,62	2.861,67
		Huevo	5	5		464,11	464,11
		Harina de pan	10	10		3,49	34,93
		Cebolla larga	10	8		7,17	71,67
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Ajo	5	5		17,93	89,63
		Aceite	7	7		12,47	87,31
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ VERDE	Arroz	30	30	5 cudas soperas (90 gr)	3,54	106,30
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Espinaca	10	10		21,23	212,33
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	PURÉ DE PAPA	Papa comun	40	30	3 cdas soperas	3,99	159,68
		cilantro	5	5		14,97	74,83
		Mayonesa	4	4		20,04	80,16
	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO, CILANTRO Y CEOBOLLA DE HUEVO	Zanahoria	21	16	5 csop	4,06	85,19
		Repollo	16	16		3,75	60,07
		Cilantro	10	10		14,97	149,67
		Cebolla Cabezona	16	16		3,35	53,63
		Limón	5	5		6,73	33,65
	JUGO DE PIÑA	Piña	120	45	240 cc (8 onzas)	2,82	338,73
		Azucar	16	16		3,34	53,49
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA CON PAN TAJADO	Avena hojuelas	14	14	210 cc (7 onzas)	7,27	101,83
		Leche liquida	100	100		2,90	290,45
		Azucar	16	16		3,34	53,49
		Pan tajado	50	50	1 und mediana	9,24	462,10
	FRUTA	Manzana	120	100	1 und mediana	11,93	1.431,60
COMIDA-CENA	SOPA DE CUCHUCO	Cuchuco	10	10	210 cc (7 onzas)	3,14	31,40
		Zanahoria	15	15		4,06	60,85
		Papa criolla	25	20		5,04	126,00
		Papa comun	25	20		3,99	99,80
		Cebolla cabezona	5	5		3,35	16,76
		Tomate chonto	5	5		6,19	30,95
		cilantro	5	5		14,97	74,83
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	HIGADO ENCEBOLLADO CON PAPA Y YUCA	Higado de res	100	100	1 und mediana (64 gr)	8,22	822,00
		Papa comun	45	40		3,99	179,64
		Cebolla cabezona	5	5		3,35	16,76
		Tomate chonto	5	5		6,19	30,95
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ CON ARVERJA	Arroz	45	45	7 cdas soperas (114 gr)	3,54	159,45
		Arveja seca	10	10		3,54	35,37
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y TOMATE	Zanahoria	21	16	5 csop	4,06	85,19
		Pepino	16	16		4,24	67,79
		Cebolla cabezona	25	15		3,35	83,79
		Tomate Milano	20	15		6,92	138,47
		Limón	5	5		6,73	33,65
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE MARACUYA	Tomate de arbol	100	45	240 cc (8 onzas)	4,85	485,00
		Azucar	14	14		3,34	46,81

16.174,86

DESAYUNO	3.225,99
REFRIGERIO A	1.926,67
ALMUERZO	5.842,20
REFRIGERIO P	2.339,48
CENA	2.840,52
TOTAL	**16.174,86**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate pastas	14	14	240 cc (7 onzas)	25,65	359,15
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	HUEVO REVUELTO	Huevo	55	50	1 porción	464,11	464,11
		Margarina	3	3		16,45	49,36
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AREPA	Arepa	70	70	1 und mediana	4,65	325,79
		Margarina	3	3		16,45	49,36
	FRUTA	Melon	140	120	1 und mediana	4,67	653,15
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	AVENA ENLECHE LIQUIDA	Avena hojuelas	14	14	200 cc (7 onzas)	7,27	101,83
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	CUCA	Galleta Cuca	50	50	1 porción mediana	18,73	936,35
ALMUERZO	FRIJOLES	Frijol	15	15	180 cc (6 onzas)	9,51	142,60
		Platano verde	35	30		4,30	150,38
		Cebolla cabezona	10	8		3,35	33,52
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CARNE MOLIDA	Carne magra	100	100	4 Csop (64 gr)	28,62	2.861,67
		Cebolla cabezona	10	8		3,35	33,52
		Tomate chonto	10	8		6,19	61,90
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	30	30	5 Csop (90 gr)	3,54	106,30
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	TAJADA DE PLATANO MADURO	Platano maduro	60	40	2 tajadas medianas	3,41	204,80
		Aceite	6	6		12,47	74,84
	ENSALADA DE LECHUGA BATAVIA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	Zanahoria	25	20	5 Csop	4,06	101,42
		Lechuga batavia	25	20		4,54	113,48
		Cebolla cabezona	25	20		3,35	83,79
		Limón	5	5		6,73	33,65
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	45	45	240 cc (8 onzas)	4,85	218,25
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	POSTRE	Bocadillo	20	20	1 und mediana	16,68	333,68
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE LIQUIDA	Leche liquida	120	120	120 cc (6 onzas)	2,90	348,55
	GALLETA	Galleta dulce	21	21	3 unds	15,19	319,08
	FRUTA	Mandarina	120	100	1 und mediana	10,87	1.304,16
COMIDA - CENA	BISTEC DE CARNE CON MADURO	Carne magra	100	100	1 porcón mediana (64 gr de carne)	28,62	2.861,67
		Platano maduro	45	40		3,41	153,60
		Papa comun	45	40		3,99	179,64
		Cebolla cabezona	10	5		3,35	33,52
		Tomate chonto	10	5		6,19	61,90
		Aceite	7	7		12,47	87,31
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	45	45	7 cdas (114 gr)	3,54	159,45
		Aceite	7	7		12,47	87,31
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	Repollo	35	25	5 cdas	3,75	131,41
		Zanahoria	30	25		4,06	121,70
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
		Limón	10	3		6,73	67,30
	JUGO DE GUAYABA	Guayaba dulce	65	45	240 cc (8 onzas)	4,39	285,31
		Azucar	16	16		3,34	53,49
							14.908,17

DESAYUNO	2.326,79
REFRIGERIO AM	1.440,22
ALMUERZO	4.883,50
REFRIGERIO PM	1.971,79
CENA	4.285,88
TOTAL	**14.908,17**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	COLADA DE MAIZENA EN LECHE	Maizena	14	14	240 cc (8 onzas)	23,30	326,24
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	QUESO CUAJADA	Queso cuajada	60	60	1 porción mediana	15,99	959,60
	AREPA Y GALLETAS	Galletas de sal	21	21	2 unds	12,48	262,17
		Arepa	70	70	1und mediana	4,65	325,79
		Margarina	6	6		16,45	98,72
	FRUTA	Manzana	140	120	1 und mediana	11,93	1.670,20
REfRIGERIO DE LA MAÑANA	SORBETE DE BANANO	Leche liquida	120	120	210 cc (7 0nzas)	2,90	348,55
		Banano	65	45		3,58	232,87
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	GALLETA DULCE	Galleta dulce	21	21	3 unds	15,19	319,08
ALMUERZO	SOPA DE PLÁTANO	Platano verde	40	35	210 cc (7 0nzas)	4,30	171,87
		Papa comun	40	35		3,99	159,68
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Zanahoria	20	15		4,06	81,13
		Cilantro	5	5		14,97	74,83
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	POLLO APANADO	Pollo pernil	150	100	1 porción mediana (80 gr)	12,57	1.885,00
		Harina de pan	5	5		3,49	17,47
		Huevo	10	10		464,11	464,11
		aceite	7	7		12,47	87,31
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ AMARILO	Arroz	30	30	1 porción mediana (90 gr)	3,54	106,30
		Zanahoria	30	25		4,06	121,70
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ENSALADA DULCE	Lechuga batavia	25	15	5 cdas soperas	4,54	113,48
		Piña	45	20		2,82	127,02
		Zanahoria	20	15		4,06	81,13
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Azucar	2	2		3,34	6,69
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE MORA	Mora	100	45	240 cc (8 onzas)	12,35	1.235,00
		Azucar	14	14		3,34	46,81
REFRIGERIO DE LA TARDE	ARROZ CON LECHE LIQUIDA	Arroz	25	25	1 pocillo (150 gr)	3,54	88,58
		Leche liquida	100	100		2,90	290,45
		Panela	16	16		4,50	72,07
	PAN MOGOLLA	Pan mogolla	50	50		10,52	526,03
COMIDA - CENA	SOPA DE GUINEO	Guineo	30	25	210 cc (7 onzas)	2,74	82,20
		Papa comun	25	20		3,99	99,80
		Papa criolla	25	20		5,04	126,00
		Cebolla cabezona	20	15		3,35	67,03
		Tomate chonto	20	15		6,19	123,80
		Cilantro	8	6		14,97	119,73
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	TORTA DE CARNE	Carne magra	100	100	1 porción mediana (64 gr de carne)	28,62	2.861,67
		Harina de pan	10	10		3,49	34,93
		Huevo	12	12		464,11	464,11
		Pimenton	10	5		8,76	87,57
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	45	45	7 cdas (114 gr)	3,54	159,45
		Aceite	5	5		12,47	62,37
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE MANGO	Mango	100	45	240 cc (8 onzas)	9,12	911,67
		Azucar	16	16		3,34	53,49
							16.325,83

DESAYUNO	4.067,84
REFRIGERIO A	953,99
ALMUERZO	5.008,40
REFRIGERIO P	977,13
CENA	5.318,46
TOTAL	**16.325,83**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	CHOCOLISTO EN LECHE	Chocolate en polvo	14	14	240 cc (8 onzas)	38,42	537,90
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	HUEVO EN TORTILLA	Huevo	55	50	1 porción	464,11	464,11
		Margarina	3	3		16,45	49,36
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AREPA	Arepa	40	40	1 und mediana	4,65	186,16
		Margarina	3	3		16,45	49,36
	MOGOLLA	Pan Mogolla	30	30	1 und mediana	10,52	315,62
		Margarina	3	3		16,45	49,36
	FRUTA	Piña	145	120	1 und mediana	2,82	409,30
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	SORBETE DE BANANO	Leche liquida	120	120	210 cc (7 onzas)	2,90	348,55
		Banano	65	45		3,58	232,87
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	GALLETAS SALTINAS	Galletas de sal	21	21	3 unds	12,48	262,17
ALMUERZO	SOPA DE RAICES	Platano maduro	30	20	210 cc (7 onzas)	3,41	102,40
		Papa comun	35	20		3,99	139,72
		Yuca	30	20		3,00	89,90
		Arracacha	20	20		4,50	90,00
		Mazorca	50	30		11,70	585,00
		Cebolla cabezona	10	5		3,35	33,52
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Habichuela	15	12		5,11	76,71
		Zanahoria	17	12		4,06	68,96
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	SOBREBARRIGA EN SALSA	Sobrebarriga	100	100	1 porción mediana (64 gr)	21,34	2.134,12
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Cebolla larga	6	5,5		7,17	43,00
		Cebolla cabezona	20	15		3,35	67,03
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	30	30	5 cdas (90 gr)	3,54	106,30
		Aceite	9	9		12,47	112,26
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AGUACATE	Aguacate	35	25	1 und mediana	8,91	311,97
	JUGO DE PAPAYA CON ZANAHORIA	Papaya	60	50	240 cc (8 onzas)	3,67	220,00
		Zanahoria	55	50		4,06	223,12
		Azucar	16	16		3,34	53,49
REFRIGERIO DE LA TARDE	HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo	17	17	2 unds medianas	3,52	59,78
		Azucar	6	6		3,34	20,06
		Margarina	3	3		16,45	49,36
		Huevo	10	10		464,11	464,11
		Aceite	6	6		12,47	74,84
	JUGO DE MORA	Mora	65	45	240 cc (8 onzas)	12,35	802,75
		Azucar	11	11		3,34	36,78
COMIDA-CENA	CREMA DE PAPA CRIOLLA CON AHUYAMA	Papa criolla	30	25	210 cc (7 onzas)	5,04	151,20
		Ahuyama	25	15		1,56	39,07
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Cebolla larga	6	5,5		7,17	43,00
		Crema de Leche	4	4		14,07	56,27
		Cilantro	8	6		14,97	119,73
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ENSALADA RUSA	Arveja seca	20	20	5 cdas soperas	3,54	70,73
		Zanahoria	25	20		4,06	101,42
		Papa comun	25	15		3,99	99,80
		Huevo	55	50		464,11	464,11
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
		Cilantro	8	6		14,97	119,73
	ARROZ BLANCO	Arroz	45	45	7 cdas (114 gr)	3,54	159,45
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	PATACON FRITO	Platano verde	45	40	2 Und mediana	4,30	193,35
		Aceite	8	8		12,47	99,79
	JUGO DE MANGO	Mango	100	45	240 cc (8 onzas)	9,12	911,67
		Azucar	16	16		3,34	53,49

12.334,90

DESAYUNO	2.487,04
REFRIGERIO AM	897,08
ALMUERZO	4.633,64
REFRIGERIO PM	1.507,68
CENA	2.809,45
TOTAL	**12.334,90**

DIFERENTE

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate pastas	14	14	240cc (8 onzas)	25,65	359,15
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	HUEVO REVUELTO	Huevo	55	50	1 porción	464,11	464,11
		Margarina	3	3		16,45	49,36
		sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AREPA Y TOSTADA	Arepa	50	50	1 porción mediana	4,65	232,70
		Margarina	3	3		16,45	49,36
		Tostada	20	20	2 unds	16,30	325,95
	FRUTA	Pera	120	100	1 porción mediana	7,70	923,90
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE MAIZENA	Maizena	14	14	210cc (7 onzas)	23,30	326,24
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	PAN	Pan mogolla	50	50	1 und mediana	10,52	526,03
	FRUTA	Papaya	120	100	1 und mediana	3,67	440,00
ALMUERZO	CREMA DE VERDURAS	Habichuela	13	10	210 cc (7 onzas)	5,11	66,48
		Cebolla cabezona	13	10		3,35	43,57
		Zanahoria	15	10		4,06	60,85
		Espinaca	10	10		21,23	212,33
		Papa criolla	30	25		5,04	151,20
		Papa comun	30	25		3,99	119,76
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Brocoli	15	10		13,85	207,70
		Cilantro	8	6		14,97	119,73
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	CARNE ASADA	Carne magra	100	100	1 porción mediana (64 gr)	28,62	2.861,67
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	YUCA FRITA	Yuca	40	30	2 astillas	3,00	119,87
		Aceite	6	6		12,47	74,84
	ARROZ AMARILLO	Arroz	30	30	5 cdas (90 gr)	3,54	106,30
		Zanahoria	15	10		4,06	60,85
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE MARACUYA	Maracuya	120	100	240 cc (8 onzas)	6,66	798,72
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	POSTRE	Cocada	20	20	1 porción mediana	51,19	1.023,89
REFRIGERIO DE LA TARDE	GALLETAS CON MERMELADA	Mermelada	20	20	3 unds	18,83	376,67
		Galletas de sal	21	21		12,48	262,17
	LECHE	Leche liquida	120	120	120 cc (4 onzas)	2,90	348,55
COMIDA - CENA	ROLLO DE CARNE	Carne molida	100	100	1 porción mediana (64 gr de carne)	19,34	1.933,67
		Habichuela	25	20		5,11	127,85
		Zanahoria	25	20		4,06	101,42
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ VERDE	Arroz	45	45	7 cdas (114 gr)	3,54	159,45
		Espinaca	10	10		21,23	212,33
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	PURE DE PAPA	Papa comun	80	70	1 porción	3,99	319,36
		Cilantro	8	6		14,97	119,73
		Cebolla cabezona	15	12		3,35	50,28
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	RODAJAS DE TOMATE	Tomate milano	57	50,0	3 uns	6,92	394,63
		sal	0,5	0,5		1,51	0,76
		Limón	10	3		6,73	67,30
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	100	45	240 cc (8 onzas)	4,85	485,00
		Azucar	16	16		3,34	53,49
							16.176,45

DESAYUNO	2.830,41
REFRIGERIO A	1.717,39
ALMUERZO	6.282,72
REFRIGERIO P	987,38
CENA	4.358,55
TOTAL	**16.176,45**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882

ALCALDÍA DE PEREIRA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO
NIÑOS Y NIÑAS DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
VÍCTIMAS MINUTA 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	SERVIDO gr o cc	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	Chocolate pastas	14	14	240 cc (8 onzas)	25,65	359,15
		Leche liquida	120	120		2,90	348,55
		Panela	17	17		4,50	76,58
	QUESO CUAJADA	Queso cuajada	60	60	1 und mediana	15,99	959,60
	AREPA	Arepa	70	70	1 und mediana	4,65	325,79
		Margarina	6	6		16,45	98,72
	FRUTA	Papaya	140	120	1 und mediana	3,67	513,33
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PUDIN DE NARANJA	Maizena	14	14	1 porc (50 gr)	23,30	326,24
		Huevo	10	10		464,11	464,11
		Naranja	120	100		2,85	342,40
		Azucar	17	17		3,34	56,84
	LECHE LÍQUIDA	Leche liquida	120	120	120 cc (4 onzas)	2,90	348,55
ALMUERZO	SANCOCHO DE POLLO	Pollo pernil	150	100	210 cc (80 gr de pollo sin hueso)	12,57	1.885,00
		Platano maduro	35	20		3,41	119,47
		Papa comun	35	20		3,99	139,72
		Yuca	30	20		3,00	89,90
		Arracacha	25	20		4,50	112,50
		Mazorca	50	30		11,70	585,00
		Cebolla cabezona	5	5		3,35	16,76
		Tomate Chonto	5	5		6,19	30,95
		cilantro	5	5		14,97	74,83
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ BLANCO	Arroz	30	30	5 csop (90 gr)	3,54	106,30
		Aceite	6	6		12,47	74,84
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	AGUACATE	Aguacate	35	25	1 porc mediana	8,91	311,97
	BANANO	Banano	80	50	1 und pequeña	3,58	286,61
	JUGO DE LULO	Lulo	100	45	240 cc (8 onzas)	4,84	484,44
		Azucar	16	16		3,34	53,49
REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE MANDARINA	Mandarina	100	45	1 und mediana	10,87	1.086,80
		Azucar	16	16		3,34	53,49
	PAN DULCE	Pan croissant	50	50	1 und mediana	19,07	953,25
	FRUTA	Mango	130	100	1 und mediana	9,12	1.185,17
COMIDA-CENA	SUDADO DE CARNE DE RES	Carne magra	100	100	1 porción mediana (64 gr sin hueso)	28,62	2.861,67
		Platano maduro	35	45		3,41	119,47
		Papa comun	40	35		3,99	159,68
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Tomate chonto	8	6		6,19	49,52
		Aceite	8	8		12,47	99,79
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ARROZ CON ARVEJA	Arroz	45	45	7 cdas soperas (114 gr)	3,54	159,45
		Arveja seca	5	5		3,54	17,68
		Aceite	9	9		12,47	112,26
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	ENSALADA MIXTA	Lechuga batavia	20	10	5 cudas soperas	4,54	90,78
		Zanahoria	15	10		4,06	60,85
		Pepino	17	15		4,24	72,02
		Cebolla cabezona	17	15		3,35	56,98
		Limón	10	3		6,73	67,30
		Sal	0,5	0,5		1,51	0,76
	JUGO DE FRUTA	Tomate de arbol	100	45	240 cc (8 onzas)	4,85	485,00
		Azucar	16	16		3,34	53,49

16.397,04

DESAYUNO	2.681,71
REFRIGERIO AM	1.538,14
ALMUERZO	4.373,30
REFRIGERIO PM	3.278,71
CENA	4.525,19
TOTAL	**16.397,04**

IGUAL

PATRICIA HELENA VELEZ SANTA
NUTRICIONISTA DIETISTA N° CC. 42093882