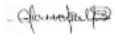
LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS
PREESCOLAR

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Boyacá**
MUNICIPIO	**Todos los municipios del Departamento**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

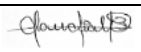
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de res asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	30 g - 50 g	Carne de res (44 g),(lomo, centro de pierna, chatas, cadera, bola y demás cortes magros).
	Carne de cerdo asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	30 g - 50 g	Carne de cerdo cortes magros (44 g)
	Pollo guisado, a la plancha, guisada, dorado.	30 g - 50 g	Pollo: pechuga, pierna, pernil; pescado (filete, posta, atún, sardinas) ,(44 g)
	Huevo batido, frito, cocido	30 g - 50 g	Huevos, Una vez por semana (50 g)
	Leguminosas guisadas	15 g	Fríjol, Lenteja, Garbanzo, Soya, Arveja verde seca, Arveja amarilla seca, Habas secas, dos veces por semana. * (5 g)
CEREAL	Arroz blanco, con pimentón, con perejil, con zanahoria, tigre.	55 g - 60 g	Arroz (25 g)
	Pastas guisadas, espaguetti a las finas hierbas.	55 g - 60 g	Pastas alimenticias (25 g)
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa chaleca, en cascos cocida y luego dorada, papa salada, papa blanca en cuadros con perejil, papa criolla cocida y luego dorada, puré de papa, tajada de plátano frito, plátano dorado, plátano cocido.	40 g - 62 g	Arracacha, Papa criolla, Papa común, Yuca, Ibias, Nabos, Cubios; Plátanos, Plátano hartón verde, Plátano hartón maduro, Plátano collí o guineo (51 g)
	Arepas	40 g - 62 g	Arepas (20 g)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensaladas de verduras, ensaladas de verduras y frutas, ensalada roja,	mínimo 50 g	Arveja verde, ahuyama, cebolla, coliflor, frijol verde, habas verdes, remolacha, zanahoria, acelga, apio, berenjena, brócoli, calabaza, espinaca, habichuela, lechuga, pepino de relleno, pepino cohombro, rábanos, repollo, tomate, guatila. (60 - 83 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una.
FRUTA PARA JUGO/SORBETE	Jugo y/o sorbetes de frutas de cosecha	200 ml	Banano común (86 g), banano bocadillo (75 g), granadilla (200 g), higos (99 g), pomarrosa (92 g), curuba (120 g), durazno (71 g), feijoa (72 g), fresa (63 g), guanábana (86 g), guayaba (80 g), naranja (333 g), mandarina (86 g), mango (120), manzana (70 g), maracuyá (186 g), melón (120 g), mora (67 g), papaya (86 g), sandia (150 g), piña (109 g), pitaya (109 g), tomate de árbol (70 g), uchuva (64 g), ciruela (63 g), lulo (100), pera (70 g), gulupa (108 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. * Peso neto para todas las frutas es de 60 gramos.
AZÚCARES	Incluida en las preparaciones	No aplica	Azúcar o panela (8 g diarios)
GRASAS	Incluida en las preparaciones	No aplica	Aceite o margarina (35 mL ó g semanales)
LÁCTEOS	Leche liquida en sorbete	100 ml	Leche líquida entera pasteurizada (100 ml)
	Leche en polvo en sorbete	13 g	Leche en polvo (13 g)
	Queso en porción o en la arepa	10 g	Queso (10 g)
ADEREZO PARA ENSALADA			Cuando se intercambie vinagre por limón como aderezo para las ensaladas, se debe tener en cuenta que el porcentaje de parte comestible del limón es del 50%, por ende deberá darse el doble de limón, por ejemplo: si se requiere dar 1 cc de vinagre deberá darse por 2 g de limón; en el caso de requerir 2 cc de vinagre deberá darse 4 g de limón y así sucesivamente según la cantidad requerida.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO - CLAUDIA MARITZA BONILLA SOCADAGUI**	
MODIFICADO POR			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO**	
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 07663- MND 00225**

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS
PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Boyacá**
MUNICIPIO	**Todos los municipios del Departamento**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

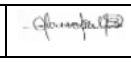
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de res asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	35 g - 50 g	Carne de res (50 g),(lomo, centro de pierna, chatas, cadera, bola y demás cortes magros).
	Carne de cerdo asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	35 g - 50 g	Carne de cerdo cortes magros (50 g)
	Pollo guisado, a la plancha, guisada, dorado.	35 g - 50 g	Pollo: pechuga, pierna, pernil; pescado (filete, posta, atún, sardinas), (50 g)
	Huevo batido, frito, cocido	35 g - 50 g	Huevos, Una vez por semana (50 g)
	Leguminosas guisadas	24 g	Fríjol, Lenteja, Garbanzo, Soya, Arveja verde seca, Arveja amarilla seca, Habas secas, dos veces por semana. * (8 g)
CEREAL	Arroz blanco, con pimentón, con perejil, con zanahoria, tigre.	70 g - 85 g	Arroz (34 g)
	Pastas guisadas, espaguetti a las finas hierbas.	70 g - 85 g	Pastas alimenticias (34 g)
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa chaleca, en cascos cocida y luego dorada, papa salada, papa blanca en cuadros con perejil, papa criolla cocida y luego dorada, puré de papa, tajada de plátano frito, plátano dorado, plátano cocido.	50 g - 70 g	Arracacha, Papa criolla, Papa común, Yuca, Ibias, Nabos, Cubios; Plátanos, Plátano hartón verde, Plátano hartón maduro, Plátano collí o guineo (60 g)
	Arepas	50 g - 70 g	Arepas (30 g)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensaladas de verduras, ensaladas de verduras y frutas, ensalada roja,	mínimo 50 g	Arveja verde, ahuyama, cebolla, coliflor, frijol verde, habas verdes, remolacha, zanahoria, acelga, apio, berenjena, brócoli, calabaza, espinaca, habichuela, lechuga, pepino de relleno, pepino cohombro, rábanos, repollo, tomate, guatila. (60 - 83 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una.
FRUTA PARA JUGO/SORBETE	Jugo y/o sorbetes de frutas de cosecha	200 ml	Banano común (86 g), banano bocadillo (75 g), granadilla (200 g), higos (99 g), pomarrosa (92 g), curuba (120 g), durazno (71 g), feijoa (72 g), fresa (63 g), guanábana (86 g), guayaba (80 g), naranja (333 g), mandarina (86 g), mango (120), manzana (70 g), maracuyá (186 g), melón (120 g), mora (67 g), papaya (86 g), sandia (150 g), piña (109 g), pitaya (109 g), tomate de árbol (70 g), uchuva (64 g), ciruela (63 g), lulo (100), pera (70 g), gulupa (108 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. * Peso neto para todas las frutas es de 60 gramos.
AZÚCARES	Incluida en las preparaciones	No aplica	Azúcar o panela (8 g diarios)
GRASAS	Incluida en las preparaciones	No aplica	Aceite o margarina (45 mL ó g semanales)
LÁCTEOS	Leche liquida en sorbete	100 ml	Leche líquida entera pasteurizada (100 ml)
	Leche en polvo en sorbete	13 g	Leche en polvo (13 g)
	Queso en porción o en la arepa	12 g	Queso (12 g)
ADEREZO PARA ENSALADA			Cuando se intercambie vinagre por limón como aderezo para las ensaladas, se debe tener en cuenta que el porcentaje de parte comestible del limón es del 50%, por ende deberá darse el doble de limón, por ejemplo: si se requiere dar 1 cc de vinagre deberá darse por 2 g de limón; en el caso de requerir 2 cc de vinagre deberá darse 4 g de limón y así sucesivamente según la cantidad requerida.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO - CLAUDIA MARITZA BONILLA SOCADAGUI**	
MODIFICADO POR			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO**	
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 07663- MND 00225**

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS
CUARTO Y QUINTO

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Boyacá**
MUNICIPIO	**Todos los municipios del Departamento**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

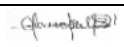
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de res asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	40 g - 50 g	Carne de res (57 g),(lomo, centro de pierna, chatas, cadera, bola y demás cortes magros).
	Carne de cerdo asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	40 g - 50 g	Carne de cerdo cortes magros (57 g)
	Pollo guisado, a la plancha, guisada, dorado.	40 g - 50 g	Pollo: pechuga, pierna, pernil; pescado (filete, posta, atún, sardinas) ,(57 g)
	Huevo batido, frito, cocido	40 g - 50 g	Huevos, Una vez por semana (50 g)
	Leguminosas guisadas	50 g	Fríjol, Lenteja, Garbanzo, Soya, Arveja verde seca, Arveja amarilla seca, Habas secas, dos veces por semana. * (17 g)
CEREAL	Arroz blanco, con pimentón, con perejil, con zanahoria, tigre.	90 g - 105 g	Arroz (43 g)
	Pastas guisadas, espaguetti a las finas hierbas.	90 g - 105 g	Pastas alimenticias (43 g)
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa chaleca, en cascos cocida y luego dorada, papa salada, papa blanca en cuadros con perejil, papa criolla cocida y luego dorada, puré de papa, tajada de plátano frito, plátano dorado, plátano cocido.	50 g - 95 g	Arracacha, Papa criolla, Papa común, Yuca, Ibias, Nabos, Cubios; Plátanos, Plátano hartón verde, Plátano hartón maduro, Plátano collí o guineo (73 g)
	Arepas	50 g - 95 g	Arepas (40 g)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensaladas de verduras, ensaladas de verduras y frutas, ensalada roja,	minimo 60 g	Arveja verde, ahuyama, cebolla, coliflor, frijol verde, habas verdes, remolacha, zanahoria, acelga, apio, berenjena, brócoli, calabaza, espinaca, habichuela, lechuga, pepino de relleno, pepino cohombro, rábanos, repollo, tomate, guatila. (60 - 83 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una.
FRUTA PARA JUGO/SORBETE	Jugo y/o sorbetes de frutas de cosecha	200 ml	Banano común (86 g), banano bocadillo (75 g), granadilla (200 g), higos (99 g), pomarrosa (92 g), curuba (120 g), durazno (71 g), feijoa (72 g), fresa (63 g), guanábana (86 g), guayaba (80 g), naranja (333 g), mandarina (86 g), mango (120), manzana (70 g), maracuyá (186 g), melón (120 g), mora (67 g), papaya (86 g), sandia (150 g), piña (109 g), pitaya (109 g), tomate de árbol (70 g), uchuva (64 g), ciruela (63 g), lulo (100), pera (70 g), gulupa (108 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. * Peso neto para todas las frutas es de 60 gramos.
AZÚCARES	Incluida en las preparaciones	No aplica	Azúcar o panela (8 g diarios)
GRASAS	Incluida en las preparaciones	No aplica	Aceite o margarina (55 mL ó g semanales)
LÁCTEOS	Leche liquida en sorbete	100 ml	Leche líquida entera pasteurizada (100 ml)
	Leche en polvo en sorbete	13 g	Leche en polvo (13 g)
	Queso en porción o en la arepa	30 g	Queso (30 g)
ADEREZO PARA ENSALADA			Cuando se intercambie vinagre por limón como aderezo para las ensaladas, se debe tener en cuenta que el porcentaje de parte comestible del limón es del 50%, por ende deberá darse el doble de limón, por ejemplo: si se requiere dar 1 cc de vinagre deberá darse por 2 g de limón; en el caso de requerir 2 cc de vinagre deberá darse 4 g de limón y así sucesivamente según la cantidad requerida.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO - CLAUDIA MARITZA BONILLA SOCADAGUI**	
MODIFICADO POR			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO**	
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 07663- MND 00225**

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS
SECUNDARIA

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Boyacá**
MUNICIPIO	**Todos los municipios del Departamento**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de res asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	50 g	Carne de res (64 g),(lomo, centro de pierna, chatas, cadera, bola y demás cortes magros).
	Carne de cerdo asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	50 g	Carne de cerdo cortes magros (64 g)
	Pollo guisado, a la plancha, guisada, dorado.	50 g	Pollo: pechuga, pierna, pernil; pescado (filete, posta, atún, sardinas) ,(64 g)
	Huevo batido, frito, cocido	50 g	Huevos, Una vez por semana (50 g)
	Leguminosas guisadas	75 g	Fríjol, Lenteja, Garbanzo, Soya, Arveja verde seca, Arveja amarilla seca, Habas secas, dos veces por semana. * (25 g)
CEREAL	Arroz blanco, con pimentón, con perejil, con zanahoria, tigre.	125 g - 135 g	Arroz (58 g)
	Pastas guisadas, espaguetti a las finas hierbas.	125 g - 135 g	Pastas alimenticias (58 g)
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa chaleca, en cascos cocida y luego dorada, papa salada, papa blanca en cuadros con perejil, papa criolla cocida y luego dorada, puré de papa, tajada de plátano frito, plátano dorado, plátano cocido.	65 g - 110 g	Arracacha, Papa criolla, Papa común, Yuca, Ibias, Nabos, Cubios; Plátanos, Plátano hartón verde, Plátano hartón maduro, Plátano collí o guineo (88 g)
	Arepas	65 g - 110 g	Arepas (50 g)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensaladas de verduras, ensaladas de verduras y frutas, ensalada roja,	minimo 70 g	Arveja verde, ahuyama, cebolla, coliflor, frijol verde, habas verdes, remolacha, zanahoria, acelga, apio, berenjena, brócoli, calabaza, espinaca, habichuela, lechuga, pepino de relleno, pepino cohombro, rábanos, repollo, tomate, guatila. (60 - 83 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una.
FRUTA PARA JUGO/SORBETE	Jugo y/o sorbetes de frutas de cosecha	200 ml	Banano común (86 g), banano bocadillo (75 g), granadilla (200 g), higos (99 g), pomarrosa (92 g), curuba (120 g), durazno (71 g), feijoa (72 g), fresa (63 g), guanábana (86 g), guayaba (80 g), naranja (333 g), mandarina (86 g), mango (120), manzana (70 g), maracuyá (186 g), melón (120 g), mora (67 g), papaya (86 g), sandia (150 g), piña (109 g), pitaya (109 g), tomate de árbol (70 g), uchuva (64 g), ciruela (63 g), lulo (100), pera (70 g), gulupa (108 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. * Peso neto para todas las frutas es de 60 gramos.
AZÚCARES	Incluida en las preparaciones	No aplica	Azúcar o panela (10 g diarios)
GRASAS	Incluida en las preparaciones	No aplica	Aceite o margarina (70 mL ó g semanales)
LÁCTEOS	Leche liquida en sorbete	120 ml	Leche líquida entera pasteurizada (120 ml)
	Leche en polvo en sorbete	15 g	Leche en polvo (15 g)
	Queso en porción o en la arepa	35 g	Queso (35 g)
ADEREZO PARA ENSALADA			Cuando se intercambie vinagre por limón como aderezo para las ensaladas, se debe tener en cuenta que el porcentaje de parte comestible del limón es del 50%, por ende deberá darse el doble de limón, por ejemplo: si se requiere dar 1 cc de vinagre deberá darse por 2 g de limón; en el caso de requerir 2 cc de vinagre deberá darse 4 g de limón y así sucesivamente según la cantidad requerida.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO - CLAUDIA MARITZA BONILLA SOCADAGUI**	
MODIFICADO POR			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO**	
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 07663- MND 00225**

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Boyacá**
MUNICIPIO	**Todos los municipios del Departamento**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de res asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	50 g - 60 g	Carne de res (72 g),(lomo, centro de pierna, chatas, cadera, bola y demás cortes magros).
	Carne de cerdo asada, frita, a la plancha, sudada, dorada	50 g - 60 g	Carne de cerdo cortes magros (72 g)
	Pollo guisado, a la plancha, guisada, dorado.	50 g - 60 g	Pollo: pechuga, pierna, pernil; pescado (filete, posta, atún, sardinas) ,(72 g)
	Huevo batido, frito, cocido	50 g - 60 g	Huevos, Una vez por semana (50 g)
	Leguminosas guisadas	120 g	Fríjol, Lenteja, Garbanzo, Soya, Arveja verde seca, Arveja amarilla seca, Habas secas, dos veces por semana. * (40 g)
CEREAL	Arroz blanco, con pimentón, con perejil, con zanahoria, tigre.	140 g - 145 g	Arroz (63 g)
	Pastas guisadas, espaguetti a las finas hierbas.	140 g - 145 g	Pastas alimenticias (63 g)
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa chaleca, en cascos cocida y luego dorada, papa salada, papa blanca en cuadros con perejil, papa criolla cocida y luego dorada, puré de papa, tajada de plátano frito, plátano dorado, plátano cocido.	80 g - 140 g	Arracacha, Papa criolla, Papa común, Yuca, Ibias, Nabos, Cubios; Plátanos, Plátano hartón verde, Plátano hartón maduro, Plátano collí o guineo (110 g)
	Arepas	80 g - 140 g	Arepas (80 g)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensaladas de verduras, ensaladas de verduras y frutas, ensalada roja,	Minimo 70 g	Arveja verde, ahuyama, cebolla, coliflor, frijol verde, habas verdes, remolacha, zanahoria, acelga, apio, berenjena, brócoli, calabaza, espinaca, habichuela, lechuga, pepino de relleno, pepino cohombro, rábanos, repollo, tomate, guatila. (60 - 83 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una.
FRUTA PARA JUGO/SORBETE	Jugo y/o sorbetes de frutas de cosecha	200 ml	Banano común (86 g), banano bocadillo (75 g), granadilla (200 g), higos (99 g), pomarrosa (92 g), curuba (120 g), durazno (71 g), feijoa (72 g), fresa (63 g), guanábana (86 g), guayaba (80 g), naranja (333 g), mandarina (86 g), mango (120), manzana (70 g), maracuyá (186 g), melón (120 g), mora (67 g), papaya (86 g), sandia (150 g), piña (109 g), pitaya (109 g), tomate de árbol (70 g), uchuva (64 g), ciruela (63 g), lulo (100), pera (70 g), gulupa (108 g). El peso en bruto varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. * Peso neto para todas las frutas es de 60 gramos.
AZÚCARES	Incluida en las preparaciones	No aplica	Azúcar o panela (10 g diarios)
GRASAS	Incluida en las preparaciones	No aplica	Aceite o margarina (80 mL ó g semanales)
LÁCTEOS	Leche liquida en sorbete	120 ml	Leche líquida entera pasteurizada (120 ml)
	Leche en polvo en sorbete	15 g	Leche en polvo (15 g)
	Queso en porción o en la arepa	45 g	Queso (45 g)
ADEREZO PARA ENSALADA			Cuando se intercambie vinagre por limón como aderezo para las ensaladas, se debe tener en cuenta que el porcentaje de parte comestible del limón es del 50%, por ende deberá darse el doble de limón, por ejemplo: si se requiere dar 1 cc de vinagre deberá darse por 2 g de limón; en el caso de requerir 2 cc de vinagre deberá darse 4 g de limón y así sucesivamente según la cantidad requerida.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO - CLAUDIA MARITZA BONILLA SOCADAGUI**	
MODIFICADO POR			**SOFIA LORENA MARTINEZ ACERO**	
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 07663- MND 00225**