BIENESTAR FAM

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA DE ICBF

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) GRUPO DE EDAD :

Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ___

SEMANA No. 1				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REFRIGERIO REFORZADO				
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA Y LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE
PAPA COCIDA CON MANTEQUILLA	PLATANO AMARILLO COCIDO CON MANTEQUILLA	AREPA ASADA CON MANTEQUILLA	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ AMARILLO	PAN DE QUESO
QUESO EN PORCION	HUEVO ESCALFADO	QUESO EN PORCION	ALBONDIGAS DE CARNE MOLIDA	HUEVO FRITO
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
ALMUERZO				
ARROZ CON PIMENTON ROJO	PASTAS EN SALSA DE VERDURAS	ARROZ CON COCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA
PECHUGA ASADA	CARNE MOLIDA GUISADA	SALPICON DE PESCADO	BOFE FRITO EN TROCITOS	CARNE GULASH
ENSALADA COCIDA DE ZANAHORIA, HABICHUELAS Y DEDITOS DE MAIZ BLANCO FRITOS		ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA
	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	PATACONES	PURE DE ÑAME	PAPA CRIOLLA COCIDA
				LENTEJAS GUISADAS
FRUTA	JUGO DE FRUTA	FRUTA	JUGO DE FRUTA	FRUTA
REFRIGERIO DE LA TARDE				
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	YOGURT	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	YOGURT	KUMIS
GALLETA CRACKER	GALLETA DE SODA	GALLETAS	GALLETA DULCE	MAIZ EN HOJUELAS
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538-1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
Rosiris Leal García
Nutricionista Dietista
T.P. 037111

Fecha de elaboracion:

BIENESTAR FAM

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA DE ICBF

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) GRUPO DE EDAD :

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA No. 2				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REFRIGERIO REFORZADO				
SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE
PURE DE PAPA	PLATANO COCIDO AMARILLO CON MANTEQUILLA	AREPITAS DE MAIZ	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ CON MANTEQUILLA	PAN BLANCO
HUEVO COCIDO	QUESO EN PORCION	HUEVO FRITO	QUESO EN PORCION	CROQUETAS DE CARNE MOLIDA
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
ALMUERZO				
ARROZ PERLADO	MACARRONES CON SALSA DE VEGETALES	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO
CARNE MOLIDA GUISADA	CROQUETAS DE PECHUGA	CARNE ASADA EN JULIANA	HIGADO EN BISTECK	SALPICON DE PESCADO
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA		ENSALADA DE REPOLLO MORADO, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA COCIDA BICOLOR (ZANAHORIA Y REMOLACHA)	ENSALADA DE LECHUGHA, TOMATE Y CEBOLLA
TAJADAS AMARILLAS	DEDITOS DE ANIS FRITOS	TAJADAS AMARILLAS	PATACONES	PURE DE ÑAME
		FRIJOL ROJO GUISADO		
FRUTA	JUGO DE FRUTA	FRUTA	JUGO DE FRUTA	FRUTA
REFRIGERIO DE LA TARDE				
YOGURT	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	KUMIS	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE ENTERA PASTEURIZADA
HOJUELAS DE MAIZ	TOSTADA	GALLETA DULCE	GALLETA DE HARINA DE TRIGO Y FECULA	GALLETA WAFER
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538-1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. Rosiris Leal Garcia
CC Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboracion:

BIENESTAR FAM

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA DE ICBF

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) GRUPO DE EDAD :

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA No. 4				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REFRIGERIO REFORZADO				
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA Y LECHE
PAN ALIÑADO CON MANTEQUILLA	BOLLITO DE MAIZ BLANCO	PURE DE PLATANO AMARILLO CON MANTEQUILLA	PAPA COMUN COCIDA	AREPA DE MAIZ ASADA
HUEVO COCIDO	ALBONDIGAS DE CARNE MOLIDA	QUESO	HUEVO FRITO	QUESO EN PORCION
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
ALMUERZO				
ARROZ CON AJO	ARROZ PERLADO	PASTAS (CORBATINES) CON SALSA DE VEGETALES	ARROZ PERLADO	ARROZ CON AJO
HIGADO PICADO	PECHUGA A LA PLANCHA	ALBONDIGAS	SALPICON DE PESCADO	CARNE MOLIDACON VERDURAS
AREPITAS DE ANÍS FRITAS	TAJADAS VERDES	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	DEDITOS DE MAIZ FRITOS	PURE DE PAPA
ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA COCIDA BICOLOR (ZANAHORIA Y REMOLACHA)		ENSALADA DE REMOLACHA EN JUALIANAS CON ZANAHORIA TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE HABICHUELAS, TOMATE Y CEBOLLA
	GARBANZOS GUISADOS			
FRUTA	JUGO DE FRUTA	FRUTA	JUGO DE FRUTA	FRUTA
REFRIGERIO DE LA TARDE				
YOGURT	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	KUMIS	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	YOGURT
GALLETA	HOJUELA DE MAIZ	TOSTADA	GALLETA PUNTO ROJO	GALLLETA DE SODA
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538-1049933261

Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboracion:

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA DE ICBF

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) GRUPO DE EDAD :

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA No. 5				
LUNES				
REFRIGERIO REFORZADO				
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE				
AREPA DE MAIZ ASADA CON MANTEQUILLA				
QUESO EN PORCION				
FRUTA				
ALMUERZO				
PASTAS EN SALSA DE VERDURAS				
PECHUGA ASADA				
DEDITOS DE MAIZ FRITO				
ENSALADA DE PEPINO, LECHUGA Y TOMATE				
FRUTA				
REFRIGERIO DE LA TARDE				
YOGURT				
GALLETA				
FRUTA				

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538- 1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g Calorias	g Proteinas g	g Grasa g	g Carboh. g	g Vit. A ER	g Calcio mg	g Hierro mg	g Zinc mg	g Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	-
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	PAPA COCIDA CON MANTEQUILLA	191	PAPA COMÚN, CON CASCARA, CRUDA	25,00	20	17,2	0,38	0,02	3,86	0	14	0,1	0	0	1.000	4.000	100
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
	MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	140,00	70	14	0,49	0	3,01	47,6	7,7	0,28	0,07	4,9	1.000	4.000	560
ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON ROJO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		215	PIMENTON ROJO	11,76	10	3,2	0,19	0,03	0,54	78	23,7	0,39	0	0	1.000	3.200	38
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	PECHUGA ASADA	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COCI	40,00	40	56,4	11,48	1,2	0	2,4	5,2	0,36	0,4	25,2	1.000	15.000	600
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	ENSALADA COCIDA DE ZANAHORIA, HABICHUELA Y CEBOLLA	251	ZANAHORIA, CRUDA	47,06	40	14,8	0,28	0,04	3,36	280	10,8	0,16	0,04	14	1.000	2.500	118
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	1.000	4.000	63
		175	HABICHUELA, CRUDA	11,11	10	3,1	0,21	0	0,56	1,7	6	0,1	0	0	1.000	6.000	67
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ BLANCO FRITOS	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	40,00	40	144,12	3,64	1,48	29,56	0	7,2	1,08	0	0	1.000	3.600	144
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	PORCION DE MANDARINA	327	MANDARINA, ZUMO	50,00	35	17,5	0,315	0,035	3,99	5,6	12,25	0,105	0,07	0,7	1.000	3.000	150
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	GALLETA CRACKER	30	GALLETA, CRACKER	7,00	7	32,27	0,329	1,008	5,467	0	0	0	0	0	585	5.000	60
	MANZANA	332	MANZANA, MADURO, PULPA	82,35	70	44,1	0,21	0,14	10,5	0	11,2	0,21	0	0	1.000	7.500	618

APORTE TOTAL DEL MENÚ	780,2	32,9		24,9		107,1		727,8	477,3	5,5	2,6	1366,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.023,48
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,4%	123,6%	0,0%	70,4%	52,8%	80,6%	62,0%	242,6%	68,2%	50,0%	87,7%	136,6%			

Nelly Vanessa B
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Luis Leal García
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	813	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		612	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		668	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		309	GUAYABA, MADURO, PULPA	53,33	40	15,6	0,36	0,12	3,28	42,8	6,8	0,28	0,12	4,4	1.000	4.000	213
	PLATANO AMARILLO COCIDO CON MANTEQUILLA	215	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	33,33	20	30,2	0,22	0,04	7,26	10,8	0	0	0	6,6	1.000	2.500	83
		315	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
	HUEVO ESCALFADO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	MANDARINA EN GAJOS	317	MANDARINA, ZUMO	42,86	30	15	0,27	0,03	3,42	4,8	10,5	0,09	0,06	0,6	1.000	3.000	129
ALMUERZO	PASTA EN SALSA DE VERDURAS	93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	20,00	20	68,2	1,96	0,08	14,9	0	5	0,78	0	0	1.000	4.800	96
		214	TOMATE, PULPA	37,50	30	5,4	0,27	0,03	0,99	33	136,8	0,45	0	0	1.000	5.000	188
		150	CEBOLLA CABEZONA	31,58	30	9,9	0,42	0,03	1,95	0	19,2	0,21	0	0	1.000	4.000	126
		215	PIMENTON ROJO	23,53	20	6,4	0,38	0,06	1,08	156	47,4	0,78	0	0	1.000	3.200	75
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	0	1.000	8.000	17
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	CARNE MOLIDA GUISADA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	40,00	40	60	7,68	3,24	0	0	44,32	0,636	1,836	24,188	1.000	16.000	640
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		214	TOMATE, PULPA	3,75	3	0,54	0,027	0,003	0,099	3,3	13,68	0,045	0	0	1.000	5.000	19
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	15	PAN MOLDE	42,00	42	113,4	3,864	0,42	23,604	0	59,64	2,31	0	496,86	350	3.800	456
		315	MANTEQUILLA, SIN SAL	2,00	2	14,96	0,024	1,644	0,018	23,4	0,44	0,004	0		500	9.500	38
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	JUGO DE PIÑA	668	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		348	PIÑA, MADURO, PULPA	63,64	35	16,8	0,21	0,035	3,92	2,8	5,6	0,175	0,07	1,05	1.000	4.000	255
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	55	89	0,2	0,3	42	1.000	4.700	470
	GALLETA DE SODA	12	GALLETAS, DE SODA	7,00	7	28,84	0,672	0,49	5,439	0	2,66	0,455	0,049	93,94	400	3.800	67
	PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	175,00	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0	1.000	2.000	350

APORTE TOTAL DEL MENÚ	780,6	32,7		25,6		105,4		647,7	726,8	9,7	4,8	1992,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.293,41
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,4%	122,8%	61,4%	72,3%	54,2%	79,3%	61,0%	215,9%	103,8%	88,3%	159,3%	199,3%			

Nutricionista Dietista EAS
05538
1099333261

Nutricionista Dietista ICBF
Rosiris Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	AREPA ASADA CON MANTEQUILLA	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	20,00	20	73,06	1,82	0,74	14,78	0	3,6	0,54	0	0	1.000	3.600	72
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
	MANGO EN ´PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	140,00	70	46,2	0,42	0,07	11,13	98	10,5	0,35	0,07	2,8	1.000	2.000	280
ALMUERZO	ARROZ CON COCO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		297	COCO, MADURO, PULPA	11,11	5	19,2	0,18	1,775	0,63	0	0,35	0,065	0	0	1.000	4.500	50
	SALPICON DE PESCADO	419	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	80,00	40	40	7,12	1,28	0	7,2	0	0	0	0	1.000	12.500	1.000
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	4.600	23
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	2.800	9
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y CEBOLLA	252	AGUACATE HASS, MADURO, PULPA	40,00	40	68	0,52	6,56	1,64	0	3,2	0	0	0	1.000	6.000	240
		244	TOMATE, PULPA	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	1.000	5.000	94
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	1.000	4.000	42
	PATACONES	228	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	53,85	35	55,3	0,42	0,07	13,23	37,1	2,8	0,175	0	9,1	1.000	2.500	135
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	PORCION DE MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	70,00	35	7	0,245	0	1,505	23,8	3,85	0,14	0,035	2,45	1.000	4.000	280
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	GALLETAS	38	GALLETAS, DE HARINA DE TRIGO Y FECULA	7,00	7	35,63	0,532	1,617	4,739	0	0	0	0	0	60	550	64
	PIÑA EN PORCION	348	PIÑA, MADURO, PULPA	127,27	70	33,6	0,42	0,07	7,84	5,6	11,2	0,35	0,14	2,1	1.000	2.000	255

APORTE TOTAL DEL MENÚ	763,6	27,2		28,1		101,0		514,9	505,1	4,6	2,2	1338,3	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.105,54
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	26,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,8%	102,1%	0,0%	79,3%	59,4%	76,0%	58,5%	171,6%	72,2%	42,0%	74,2%	133,6%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SON TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Nutricionista Dietista
T.P. 037...

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA Y LECHE	883	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		269	BANANO COMUN, MADURO, PULPA	42,86	30	26,4	0,45	0,03	6,03	6,6	2,4	0,27	0,06	0,9	1.000	2.300	99
	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ AMARILLO	42	HARINA DE MAÍZ AMARILLO, GRANO TRILLA	20,00	20	66	1,88	0,66	13,1	10	3,6	0,54	0	0	1.000	3.600	72
	ALBONDIGAS DE CARNE MOLIDA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0	22,16	0,318	0,918	12,094	1.000	16.000	320
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	6.800	20
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	1.000	5.000	31
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	0	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	4,71	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	0	1.000	3.200	15
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	0	1.000	8.000	17
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	57,14	40	12	0,2	0,04	2,72	94	9,6	0,12	0,12	2	1.000	2.000	114
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		91	PASTA ALIMENTICIA	5,00	5	17,7	0,585	0,02	3,795	0	1,05	0,05	0	0	1.000	4.800	24
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	BOFE FRITO EN TROCITOS	467	BOFE DE RES	50,00	45	37,35	7,47	0,81	0	0	0	0	0	0	1.000	8.800	440
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	251	ZANAHORIA, CRUDA	35,29	30	11,1	0,21	0,03	2,52	210	8,1	0,12	0,03	10,5	1.000	2.000	71
		244	TOMATE, PULPA	25,00	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	0	1.000	5.000	125
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	1.000	4.000	63
	PURE DE ÑAME	188	ÑAME, SIN CASCARA, CRUDO	49,41	42	41,58	0,84	0,084	9,45	0	2,94	0,798	0	0	1.000	2.000	99
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	2,00	2	14,96	0,024	1,644	0,018	23,4	0,44	0,004	0	0	500	9.500	35
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	JUGO DE NARANJA	340	NARANJA, ZUMO	58,33	35	14	0,245	0,105	3,08	0,7	11,55	0,455	0,175	0,7	1.000	1.700	99
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	55	89	0,2	0,3	42	1.000	4.700	470
	GALLETA DULCE	34	GALLETA, DULCE, CON RELLENO	7,00	7	33,11	0,168	1,127	5,565	0	2,52	0,252	0	50,61	60	600	70
	MANZANA EN PORCION	332	MANZANA, MADURO, PULPA	82,35	70	44,1	0,21	0,14	10,5	0	11,2	0,21	0	0	1.000	7.500	618

APORTE TOTAL DEL MENÚ	753,8	27,8		20,9		113,9		609,0	556,7	6,2	3,6	1385,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3.493,68
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	70,9%	104,4%	0,0%	59,1%	44,4%	85,7%	66,0%	203,0%	79,5%	56,4%	120,7%	138,5%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Rosiris Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 03[illegible]

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		686	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	PAN DE QUESO	79	PAN DE QUESO	20,00	20	57,6	2,08	1,4	9,16	0,4	42,8	0,4	0	0	20	300	300
	HUEVO FRITO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	175,00	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0	1.000	2.000	350
ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		251	ZANAHORIA, CRUDA	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70	2,7	0,04	0,01	3,5	1.000	2.000	24
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	6.800	20
	CARNE GULASCH	542	CARNE DE RES, MAGRA	20,00	20	49,8	3,44	4	0	0	1,2	0,54	0	0	1.000	25.000	500
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	209	PEPINO COCHOMBRO, SIN CASCARA	46,67	35	3,5	0,175	0,035	0,63	0,7	17,85	0,245	0	0	1.000	2.200	103
		244	TOMATE, PULPA	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	1.000	5.000	94
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	1.000	4.000	63
	PAPA CRIOLLA COCIDA	193	PAPA CRIOLLA, CON CASCARA, COCIDA	40,00	40	26,8	0,56	0,04	6,12	0	1,6	0,2	0,16	0,8	1.000	3.000	120
	LENTEJAS GUISADAS	958	LENTEJA	15,00	15	48,75	3,525	0,09	8,475	0	10,5	1,425	0	4,05	500	1.700	51
		244	TOMATE, PULPA	3,75	3	0,54	0,027	0,003	0,099	3,3	13,68	0,045	0	0	1.000	5.000	19
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	MANDARINA EN PORCION	327	MANDARINA, ZUMO	50,00	35	17,5	0,315	0,035	3,99	5,6	12,25	0,105	0,07	0,7	1.000	3.000	150
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	KUMIS ENTERO CON DULCE	100,00	100	89	2,9	2,5	13,6	63	113	0,1	0,3	0	1.000	5.800	580
	AVENA EN HOJUELAS	14	AVENA EN HOJUELAS	10,00	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	8,6	0,37	0,2	0,9	220	1.950	89
	MELON EN PORCION	338	MELÓN, MADURO, PULPA	140,00	70	14	0,49	0	3,01	47,6	7,7	0,28	0,07	4,9	1.000	4.000	560

APORTE TOTAL DEL MENÚ	764,3	30,4		27,9		98,2		714,7	618,9	7,5	3,5	1342,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.041,71
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,9%	114,2%	0,0%	78,8%	59,1%	73,9%	56,9%	238,2%	88,4%	68,6%	115,2%	134,2%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF

Rosiris Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 05538

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		329	MANGO, MADURO PULPA	60,00	30	19,8	0,18	0,03	4,77	42	4,5	0,15	0,03	1,2	1.000	2.000	120
	PURÉ DE PAPA	191	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	25,00	20	17,2	0,38	0,02	3,86	0	14	0,1	0	0	1.000	4.000	100
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
	HUEVO COCIDO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	MANGO EN PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	80,00	40	26,4	0,24	0,04	6,36	56	6	0,2	0,04	1,6	1.000	2.000	160
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	CARNE MOLIDA GUISADA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	40,00	40	60	7,68	3,24	0	0	44,32	0,636	1,836	24,188	1.000	16.000	640
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	179	LECHUGA COMUN	63,64	35	2,8	0,28	0,035	0,42	3,5	15,4	0,315	0,105	2,1	1.000	3.200	204
		244	TOMATE, PULPA	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	1.000	4.600	86
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	1.000	4.000	63
	TAJADAS AMARILLAS	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	70,00	42	63,42	0,462	0,084	15,246	22,68	0	0	0	13,86	1.000	2.500	175
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	MANZANA	332	MANZANA, MADURO, PULPA	41,18	35	22,05	0,105	0,07	5,25	0	5,6	0,105	0	0	1.000	7.500	309
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	55	89	0,2	0,3	42	1.000	4.700	470
	HOJUELAS DE MAIZ	55	HOJUELAS DE MAIZ	10,00	10	37,6	0,81	0,04	8,5	0	1,1	0,13	0	0	5.000	500	500
	MANDARINA	327	MANDARINA, ZUMO	100,00	70	35	0,63	0,07	7,98	11,2	24,5	0,21	0,14	1,4	1.000	3.000	300

APORTE TOTAL DEL MENÚ	776,9	28,6		25,1		109,9		503,3	594,6	6,1	5,1	1411,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.199,34
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,1%	107,4%	0,0%	70,9%	53,2%	82,7%	63,6%	167,8%	84,9%	55,3%	169,9%	141,2%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Rosiris Leal García
Nutricionista Dietista
T.P. 05711

Programa o Proyecto: Primera Infancia

Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	PLATANO AMARILLO COCIDO CON MANTEQUILLA	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	33,33	20	30,2	0,22	0,04	7,26	10,8	0	0	0	6,6	1.000	2.500	83
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	100,00	70	21	0,35	0,07	4,76	164,5	16,8	0,21	0,21	3,5	1.000	2.000	200
ALMUERZO	MACARRONES CON SALSA DE VEGETALES	93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	20,00	20	68,2	1,96	0,08	14,9	0	5	0,78	0	0	1.000	4.800	96
		244	TOMATE, PULPA	37,50	30	5,4	0,27	0,03	0,99	33	136,8	0,45	0	0	1.000	5.000	188
		150	CEBOLLA CABEZONA	21,05	20	6,6	0,28	0,02	1,3	0	12,8	0,14	0	0	1.000	4.000	84
		215	PIMENTON ROJO	17,65	15	4,8	0,285	0,045	0,81	117	35,55	0,585	0	0	1.000	3.200	56
		129	AJO	4,21	4	5,4	0,188	0,004	1,152	0,08	1,6	0,052	0	0	1.000	8.000	34
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	CROQUETAS DE PECHUGA	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	40,00	40	56,4	11,48	1,2	0	2,4	5,2	0,36	0,4	25,2	1.000	15.000	600
		150	CEBOLLA CABEZONA	5,26	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0	3,2	0,035	0	0	1.000	2.800	15
		127	AJI CHIVATO, PULPA	5,56	5	1,9	0,175	0,02	0,25	6,5	3,5	0,055	0	0	1.000	6.300	35
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
	DEDITOS DE ANIS FRITOS	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	35,00	35	146,12	3,185	1,295	25,865	0	6,3	0,945	0	0	1.000	3.600	126
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	JUGO DE MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	70,00	35	7	0,245	0	1,505	23,8	3,85	0,14	0,035	2,45	1.000	4.000	280
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	TOSTADA	34	GALLETA, DULCE, CON RELLENO	7,00	7	33,11	0,168	1,127	5,565	0	2,52	0,252	0	50,61	60	600	70
	PIÑA	348	PIÑA, MADURO, PULPA	127,27	70	33,6	0,42	0,07	7,84	5,6	11,2	0,35	0,14	2,1	1.000	2.000	255

APORTE TOTAL DEL MENÚ	773,5	33,0		24,8		100,5		662,6	609,2	6,7	2,4	1406,9				
APORTE DE LA MINUTA PATRON ANDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3.595,70	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500				
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0				
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,8%	124,2%	0,0%	70,0%	52,5%	75,6%	58,2%	220,9%	87,0%	60,9%	79,8%	140,7%				

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 65538

Rosiris Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P.

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	-
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
	AREPITAS DE MAIZ	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	20,00	20	70,06	1,82	0,74	14,78	0	3,6	0,54	0	0	1.000	2.300	99
	HUEVO FRITO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	140,00	70	14	0,49	0	3,01	47,6	7,7	0,28	0,07	4,9	1.000	4.000	560
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	CARNE ASADA EN JULIANA	542	CARNE DE RES, MAGRA	20,00	20	49,8	3,44	4	0	0	1,2	0,54	0	0	1.000	16.000	640
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	10.000	34
	FRIJOL ROJO GUISADO	948	FRÍJOL ROJO	15,00	15	50,4	3,06	0,33	8,79	0	15	1,065	0	2,25	1.000	5.000	29
		244	TOMATE, PULPA	3,75	3	0,54	0,027	0,003	0,099	3,3	13,68	0,045	0	0	1.000	4.000	84
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	3.200	56
		215	PIMENTÓN ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	8.000	34
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	10.000	34
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, TOMATE Y CEBOLLA	237	REPOLLO MORADO, CRUDO	57,14	40	10	0,56	0,12	1,64	1,6	0	0	0	0	1.000	4.000	84
		244	TOMATE, PULPA	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	1.000	4.000	84
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	1.000	3.200	56
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	2.500	3
	TAJADAS AMARILLAS	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	58,33	35	52,85	0,385	0,07	12,705	18,9	0	0	0	11,55	1.000	9.800	572
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	4.000	84
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	2.000	3
	PORCION DE MANDARINA	327	MANDARINA, ZUMO	42,86	30	15	0,27	0,03	3,42	4,8	10,5	0,09	0,06	0,6	1.000	3.000	129
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	KUMIS ENTERO CON DULCE	100,00	100	89	2,9	2,5	13,6	63	113	0,1	0,3	0	1.000	5.800	580
	GALLETA	33	GALLETA, DULCE	7,00	7	31,5833	0,44688	0,9009	5,42192	0	2,66	0,294	0,049	51,24	12	160	93
	PORCION DE PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	175,00	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0	1.000	2.000	350

APORTE TOTAL DEL MENÚ	779,9	28,3		27,9		104,9		445,6	525,9	6,7	3,1	1396,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.773,34
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,4%	106,6%	0,0%	78,7%	59,0%	79,0%	60,8%	148,5%	75,1%	60,5%	104,2%	139,6%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
Rosiris Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia

Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	-
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.500	350
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.300	17
	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ CON MANTEQUILLA	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	20,00	20	73,06	1,82	0,74	14,78	0	3,6	0,54	0	0	1.000	2.300	99
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
	MANGO EN PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	140,00	70	46,2	0,42	0,07	11,13	98	10,5	0,35	0,07	2,8	1.000	2.000	280
ALMUERZO	ARROZ BLANCO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,8	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	HIGADO EN BISTECK	570	HIGADO DE RES	40,00	40	52	8	1,8	0,92	4035,6	3,6	2,4	0	0	1.000	14.000	70
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		150	CEBOLLA CABEZONA	2,11	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	1.000	2.800	9
		244	TOMATE, PULPA	3,75	3	0,54	0,027	0,003	0,099	3,3	13,68	0,045	0	0	1.000	5.000	94
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	ENSALADA COCIDA BICOLOR (ZANAHORIA Y REMOLACHA)	251	ZANAHORIA, CRUDA	35,00	35	12,95	0,245	0,035	2,94	245	9,45	0,14	0,035	12,25	1.000	1.700	60
		234	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	30,00	30	13,2	0,42	0	2,88	0	9,6	0,24	0	0	1.000	2.200	55
	PATACONES	228	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	61,54	40	63,2	0,48	0,08	15,12	42,4	3,2	0,2	0	10,4	1.000	2.500	135
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	3.000	129
	JUGO DE NARANJA	340	NARANJA, ZUMO	58,33	35	14	0,245	0,105	3,08	0,7	11,55	0,455	0,175	0,7	1.000	1.800	1
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.500	18
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	GALLETA DULCE	38	GALLETAS, DE HARINA DE TRIGO Y FECULA	7,00	7	35,63	0,532	1,617	4,739	0	0	0	0	0	1.000	600	18
	PIÑA EN PORCION	348	PIÑA, MADURO, PULPA	127,27	70	33,6	0,42	0,07	7,84	5,6	11,2	0,35	0,14	2,1	1.000	2.000	18

APORTE TOTAL DEL MENÚ	777,4	28		25,4		110,0		4711,3	453,6	7,2	2,4	1348,4	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ $ 3.300,00
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,8	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500	
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,1%	104,5%	52,2%	71,7%	53,8%	82,8%	63,7%	1570,4%	64,8%	65,5%	81,2%	134,8%	

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		309	GUAYABA, MADURO, PULPA	53,33	40	15,6	0,36	0,12	3,28	42,8	6,8	0,28	0,12	4,4	1.000	4.000	213
		863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
	PAN BLANCO	74	PAN BLANCO	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0	17,6	0,6	0,18	2,8	20	300	300
	CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0	22,16	0,318	0,918	12,094	1.000	16.000	320
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	2,50	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	8
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	42,86	30	9	0,15	0,03	2,04	70,5	7,2	0,09	0,09	1,5	1.000	2.000	86
ALMUERZO	ARROZ CON COCO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		297	COCO, MADURO, PULPA	33,33	15	57,6	0,54	5,325	1,89	0	1,05	0,195	0	0	1.000	4.500	150
	SALPICON DE PESCADO	419	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	80,00	40	40	7,12	1,28	0	7,2	0	0	0	0	1.000	12.500	1.000
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	2,50	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	8
	ENSALADA DE LECHUGHA, TOMATE Y CEBOLLA	179	LECHUGA COMUN	54,55	30	2,4	0,24	0,03	0,36	3	13,2	0,27	0,09	1,8	1.000	3.200	175
		244	TOMATE, PULPA	25,00	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	0	1.000	5.000	125
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	1.000	4.000	63
	PURE DE ÑAME	385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
		188	NAME, SIN CASCARA, CRUDO	47,06	40	39,6	0,8	0,08	9	0	2,8	0,76	0	0	1.000	1.800	85
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	BANANO EN CIRCULOS	269	BANANO COMUN, MADURO, PULPA	50,00	35	30,8	0,525	0,035	7,035	7,7	2,8	0,315	0,07	1,05	1.000	2.300	115
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	55	89	0,2	0,3	42	1.000	4.700	470
	GALLETA	35	GALLETA, DULCE, WAFER	7,00	7	31,78	0,378	0,924	5,488	0,21	1,47	0,21	0	0	12	160	93
	PORCION DE NARANJA	340	NARANJA, ZUMO	116,67	70	28	0,49	0,21	6,16	1,4	23,1	0,91	0,35	1,4	1.000	1.700	198

APORTE TOTAL DEL MENÚ	753,5	28		24,4		106,2		647,5	586,6	7,0	4,1	1334,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.249,60
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600 300,0	UL=2500 700,0	UL=40 11,0	UL= 7 3,0	UL= 1500 1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	70,9%	104,4%	0,0%	69,0%	51,8%	79,9%	61,5%	215,8%	83,8%	63,9%	135,5%	133,5%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
Nutricionista Dietista
T.P. 037[illegible]

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
	BUÑUELO DE HARINA DE TRIGO	48	HARINA DE TRIGO, DE PRIMERA	20,00	20	69,4	1,9	0,1	15,2	0	6	0,54	0	0	500	1.500	60
		743	SAL	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.000	1.600	1
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
	PERA EN PORCION	347	PERA, MADURO, PULPA	82,35	70	30,8	0,21	0,14	7,21	0	5,6	0,28	0,07	0,7	1.000	7.500	618
ALMUERZO	ARROZ CON AHUYAMA	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		124	AHUYAMA C. MAXIMA, SIN CASCARA, CRUDA	15,38	10	4	0,09	0,04	0,82	34	2,6	0,03	0	0	1.000	1.500	23
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	6.800	20
	CERDO GUISADO CON VEGETALES	483	CARNE DE CERDO, MAGRA	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	2	0,8	0	0	1.000	18.000	720
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	1.000	5.000	31
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	0	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	4,71	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	0	1.000	3.200	15
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	0	1.000	8.000	17
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		743	SAL	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	CHIPS DE PAPA	191	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	35,00	35	30,1	0,665	0,035	6,755	0	24,5	0,175	0	0	1.000	4.000	140
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y TOMATE	251	ZANAHORIA, CRUDA	35,29	30	11,1	0,21	0,03	2,52	210	8,1	0,12	0,03	10,5	1.000	1.700	60
		234	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	25,00	20	8,8	0,28	0	1,92	0	6,4	0,16	0	0	1.000	2.200	55
		244	TOMATE, PULPA	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	1.000	5.000	94
	SAL	743	SAL	1,50	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.000	1.600	2
	MANGO EN PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	70,00	35	23,1	0,21	0,035	5,565	49	5,25	0,175	0,035	1,4	1.000	2.000	140
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	GALLETA DE QUESO	27	GALLETA	7,00	7	32,408509	0,275986704	1,202425	5,120684296	0	0,42	0,07	0	0	20	100	35
	MELON EN PORCION	338	MELÓN, MADURO, PULPA	140,00	70	14	0,49	0	3,01	47,6	7,7	0,28	0,07	4,9	1.000	4.000	560

APORTE TOTAL DEL MENÚ	743,6	28		27,9		95,9		671,2	541,2	5,7	2,3	738,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.047,43
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	69,9%	104,7%	52,3%	78,7%	59,0%	72,1%	55,5%	223,7%	77,3%	52,1%	75,2%	73,9%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 037111

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fecha de elaboración:

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		309	GUAYABA, MADURO, PULPA	40,00	30	11,7	0,27	0,09	2,46	32,1	5,1	0,21	0,09	3,3	1.000	4.000	160
	PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA	70	MOGOLLA	20,00	20	62	1,76	0,9	11,72	0	6,6	0,5	0	0	20	300	300
		365	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
	HUEVO COCIDO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	57,14	40	12	0,2	0,04	2,72	94	9,6	0,12	0,12	2	1.000	2.000	114
ALMUERZO	ARROZ CON AJO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	0	1.000	8.000	17
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	ALBONDIGAS	543	CARNE DE RES, MOLIDA	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0	22,16	0,318	0,918	12,094	1.000	18.000	360
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	TAJADAS AMARILLAS	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	66,67	40	60,4	0,44	0,08	14,52	21,6	0	0	0	13,2	1.000	2.500	167
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	179	LECHUGA COMUN	63,64	35	2,8	0,28	0,035	0,42	3,5	15,4	0,315	0,105	2,1	1.000	3.200	204
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	1.000	4.000	42
		244	TOMATE, PULPA	25,00	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	0	1.000	5.000	125
	FRIJOL PALOMITO GUISADO	937	FRIJOL BLANCO	15,00	15	48,9	2,79	0,165	9,045	0	34,65	0,93	0	0	500	2.890	87
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	JUGO DE MANGO	688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		329	MANGO, MADURO PULPA	70,00	35	23,1	0,21	0,035	5,565	49	5,25	0,175	0,035	1,4	1.000	2.000	140
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	55	89	0,2	0,3	42	1.000	4.700	470
	HOJUELAS DE MAIZ	55	HOJUELAS DE MAIZ	10,00	10	37,6	0,81	0,04	8,5	0	1,1	0,13	0	0	1.000	14.000	140
	PORCION DE PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	175,00	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0	1.000	2.000	350

APORTE TOTAL DEL MENÚ	773,5	28,8		24,5		110,2		646,2	619,0	7,0	4,3	1404,0			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3.945,06
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,8%	108,4%	0,0%	69,1%	51,8%	82,9%	63,8%	215,4%	88,4%	63,3%	141,7%	140,4%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Rosiris Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ CON MANTEQUILLA	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	20,00	20	73,06	1,82	0,74	14,78	0	3,8	0,54	0	0	1.000	3.600	72
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
	PECHUGA ASADA	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	40,00	40	56,4	11,48	1,2	0	2,4	5,2	0,36	0,4	25,2	1.000	15.000	600
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	0	1.000	8.000	17
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	MANGO EN PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	140,00	70	46,2	0,42	0,07	11,13	98	10,5	0,35	0,07	2,8	1.000	2.000	280
ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		251	ZANAHORIA, CRUDA	5,88	5	1,85	0,035	0,005	0,42	35	1,35	0,02	0,005	1,75	1.000	1.700	10
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	SALPICON DE PESCADO	419	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	80,00	40	40	7,12	1,28	0	7,2	0	0	0	0	1.000	12.500	1.000
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	DEDITOS DE YUCA FRITA	249	YUCA, CRUDA	43,75	35	53,55	0,315	0,035	12,985	0,35	2,45	0,245	0	105	1.000	1.000	44
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	39
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	238	REPOLLO, HOJAS FRESCAS	35,71	25	8,75	0,45	0,075	1,6	6	11	0,2	0,15	8,5	1.000	3.300	118
		251	ZANAHORIA, CRUDA	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,015	5,25	1.000	1.700	30
		244	TOMATE, PULPA	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	1.000	5.000	94
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	1.000	4.000	42
	MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	70,00	35	7	0,245	0	1,505	23,8	3,85	0,14	0,035	2,45	1.000	4.000	280
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	GALLETA DULCE	38	GALLETAS, DE HARINA DE TRIGO Y FECULA	7,00	7	35,63	0,532	1,617	4,739	0	0	0	0	0	60	550	64
	MANZANA	332	MANZANA, MADURO, PULPA	82,35	70	44,1	0,21	0,14	10,5	0	11,2	0,21	0	0	1.000	7.500	618

APORTE TOTAL DEL MENÚ	781,8	34,6		23,7		108,3		597,2	534,4	5,6	2,6	1468,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.431,92
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,5%	129,9%	65,0%	66,8%	50,1%	81,5%	62,7%	199,1%	76,3%	50,9%	87,4%	146,8%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1094933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
	YUCA COCIDA CON MANTEQUILLA	249	YUCA, CRUDA	25	20	30,6	0,18	0,02	7,42	0,2	1,4	0,14	0	60	1.000	1.000	25
		743	SAL	1	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
	MANZANA	332	MANZANA, MADURO, PULPA	82	70	44,1	0,21	0,14	10,5	0	11,2	0,21	0	0	1.000	7.500	618
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		374	ACEITE, DE SOYA	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	BOFE GUISADO	467	BOFE DE RES	50	45	37,35	7,47	0,81	0	0	0	0	0	0	1.000	8.800	440
		374	ACEITE, DE SOYA	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		244	TOMATE, PULPA	5	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	2	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	1.000	3.200	8
		129	AJO	1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	SAL	743	SAL	2	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	CABEZA DE GATO	228	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	53,85	35	55,3	0,42	0,07	13,23	37,1	2,8	0,175	0	9,1	1.000	2.500	135
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06			1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021			1.000	4.000	13
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013			1.000	8.000	8
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	2,00	2	14,96	0,024	1,644	0,018	23,4	0,44	0,004	0	0	500	9.500	38
	ENSALADA DE AGUCATE, TOMATE Y CEBOLLA	252	AGUACATE HASS, MADURO, PULPA	35,00	35	59,5	0,455	5,74	1,435	0	2,8	0	0	0	1.000	6.000	210
		244	TOMATE, PULPA	25,00	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	0	1.000	5.000	125
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,85	0	6,4	0,07	0	0	1.000	4.000	42
	JUGO DE MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	80	40	8	0,28	0	1,72	27,2	4,4	0,16	0,04	2,8	1.000	4.000	320
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	KUMIS ENTERO CON DULCE	100	100	89	2,9	2,5	13,6	63	113	0,1	0,3	0	1.000	5.800	580
	GALLETAS DE SODA	32	GALLETAS, DE SODA	7	7	28,84	0,672	0,49	5,439	0	2,66	0,455	0,049	93,94	400	3.800	67
	PIÑA	348	PIÑA, MADURO, PULPA	127	70	33,6	0,42	0,07	7,84	5,6	11,2	0,35	0,14	2,1	1.000	2.000	255

APORTE TOTAL DEL MENÚ	776,3	25,4		27,2		107,5		425,0	541,1	4,4	2,5	1434,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.015,25
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,0%	95,5%	47,8%	76,8%	57,6%	80,9%	62,3%	141,7%	77,3%	40,3%	83,5%	143,5%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Rosiris Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 83711

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	-
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	525
	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	48	HARINA DE TRIGO, DE PRIMERA	20,00	20	69,4	1,9	0,1	15,2	0	6	0,54	0	0	1.000	3.600	108
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	39
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	HUEVO COCIDO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
	PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	175,00	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0	1.000	2.000	400
ALMUERZO	PASTAS CON VEGETALES	93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	20,00	20	68,2	1,96	0,08	14,9	0	5	0,78	0	0	1.000	4.800	120
		244	TOMATE, PULPA	50,00	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	0	1.000	4.000	188
		150	CEBOLLA CABEZONA	42,11	40	13,2	0,56	0,04	2,6	0	25,6	0,28	0	0	1.000	5.000	250
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	PECHUGA GUISADA CON VERDURAS	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	40,00	40	56,4	11,48	1,2	0	2,4	5,2	0,36	0,4	25,2	1.000	15.000	750
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		244	TOMATE, PULPA	3,75	3	0,54	0,027	0,003	0,099	3,3	13,68	0,045	0	0	1.000	5.000	38
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	19
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	17
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	CHIPS DE YUCA	249	YUCA, CRUDA	50,00	40	61,2	0,36	0,04	14,84	0,4	2,8	0,28	0	120	1.000	1.000	50
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	39
	MANZANA EN PORCION	332	MANZANA, MADURO, PULPA	41,18	35	22,05	0,105	0,07	5,25	0	5,6	0,105	0	0	1.000	7.500	353
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	55	89	0,2	0,3	42	1.000	4.700	705
	TOSTADA	114	TOSTADA	7,00	7	28,07	0,336	0,476	5,607	0	2,8	0,112	0	10,15	220	3.390	324
	MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	140,00	70	14	0,49	0	3,01	47,6	7,7	0,28	0,07	4,9	1.000	4.000	640

APORTE TOTAL DEL MENÚ	757,6	33,9		23,9		102,1		430,6	637,1	7,2	3,0	1524,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	5.102,32
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,3%	127,3%	0,0%	67,6%	50,7%	76,8%	59,1%	143,5%	91,0%	65,3%	101,5%	152,4%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05598
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 037[illegible]

Fecha de elaboración: 22/02/2022

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (TradicionalFamiliar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	PAN ALINADO CON MANTEQUILLA	74	PAN BLANCO	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0	17,6	0,6	0,18	2,8	20	300	300
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
	HUEVO COCIDO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	100,00	70	21	0,35	0,07	4,76	164,5	16,8	0,21	0,21	3,5	1.000	2.000	200
ALMUERZO	ARROZ CON AJO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	0	1.000	8.000	17
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	HIGADO PICADO	570	HIGADO DE RES	40,00	40	52	8	1,8	0,92	4035,6	3,6	2,4	0	0	1.000	12.800	512
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		244	TOMATE, PULPA	3,75	3	0,54	0,027	0,003	0,099	3,3	13,68	0,045	0	0	1.000	5.000	19
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	AREPITAS DE ANIS	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	35,00	35	65,81	3,185	1,295	25,865	0	6,3	0,945	0	0	1.000	3.600	126
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y TOMATE	209	PEPINO COCHOMBRO, SIN CASCARA	46,67	35	3,5	0,175	0,035	0,63	0,7	17,85	0,245	0	0	1.000	2.200	103
		251	ZANAHORIA, CRUDA	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,02	7	1.000	1.700	40
		244	TOMATE, PULPA	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11	45,6	0,15	0	0	1.000	5.000	63
	NARANJA EN PORCION	340	NARANJA, ZUMO	66,67	40	16	0,28	0,12	3,52	0,8	13,2	0,52	0,2	0,8	1.000	1.700	113
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	55	89	0,2	0,3	42	1.000	4.700	470
	GALLETA	31	GALLETA, DE HARINA DE TRIGO, FECULA DE	7,00	7	34,93	0,385	1,666	4,599	0	0	0	0	0	-	-	#¡DIV/0!
	PATILLA EN PORCION	346	PATILLA, MADURO, PULPA	175,00	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0	1.000	2.000	350

APORTE TOTAL DEL MENÚ	752,6	31,9		27,1		111,3		4897,0	511,8	8,7	3,6	1383,3	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡DIV/0!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	70,8%	10,1%	0,0%	76,7%	57,5%	83,7%	64,4%	1632,3%	73,1%	78,9%	118,6%	138,3%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista
T.P. 037[illegible]

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		612	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ BLANCO	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	20,00	20	73,06	1,82	0,74	14,78	0	3,6	0,54	0	0	1.000	3.600	72
	ALBONDIGAS DE CARNE MOLIDA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0	22,16	0,318	0,918	12,094	1.000	18.000	360
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.000	1.600	1
	MANZANA	332	MANZANA, MADURO, PULPA	82,35	70	44,1	0,21	0,14	10,5	0	11,2	0,21	0	0	1.000	7.500	618
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	PECHUGA A LA PLANCHA	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	27,00	27	36,07	7,749	0,81	0	1,62	3,51	0,243	0,27	17,01	1.000	18.000	486
	SAL	129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
		743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.000	1.600	2
	TAJADAS VERDES	228	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	53,85	35	55,3	0,42	0,07	13,23	37,1	2,8	0,175	0	9,1	1.000	2.500	135
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
	ENSALADA COCIDA BICOLOR (ZANAHORIA Y REMOLACHA)	251	ZANAHORIA, CRUDA	41,18	35	12,95	0,245	0,035	2,94	245	9,45	0,14	0,035	12,25	1.000	1.700	70
		234	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	37,50	30	13,2	0,42	0	2,88	0	9,6	0,24	0	0	1.000	2.200	83
	GARBANZOS GUISADOS	912	GARBANZO	15,00	15	52,65	2,94	0,825	8,355	0	22,5	0,96	0	4,5	500	3.090	93
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	JUGO DE MANGO	329	MANGO, MADURO PULPA	87,50	40	26,4	0,24	0,04	6,36	56	6	0,2	0,04	1,6	1.000	2.000	175
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.200	16
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	612	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	HOJUELA DE MAIZ	55	HOJUELAS DE MAIZ	10,00	10	37,6	0,81	0,04	8,5	0	1,1	0,13	0	0	1.000	14.000	140
	PATILLA EN PORCION	346	PATILLA, MADURO, PULPA	175,00	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0	1.000	2.000	350

APORTE TOTAL DEL MENÚ	775,4	30,5		21,3		116,0		698,3	517,6	6,3	3,2	1375,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3.727,00
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,9%	114,5%	0,0%	60,2%	45,2%	87,3%	67,2%	232,8%	73,9%	57,2%	108,0%	137,5%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Rosiris Leal García
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		309	GUAYABA, MADURO, PULPA	40,00	30	11,7	0,27	0,09	2,46	32,1	5,1	0,21	0,09	3,3	1.000	4.000	160
	PURÉ DE PLATANO AMARILLO CON MANTEQUILLA	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	33,33	20	30,2	0,22	0,04	7,26	10,8	0	0	0	6,6	1.000	2.500	83
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	57,14	40	12	0,2	0,04	2,72	94	9,6	0,12	0,12	2	1.000	2.000	114
ALMUERZO	PASTA (CORBATINES) CON SALSA DE VEGETALES	93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	20,00	20	68,2	1,96	0,08	14,9	0	5	0,78	0	0	1.000	4.800	96
		244	TOMATE, PULPA	50,00	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	0	1.000	5.000	250
		150	CEBOLLA CABEZONA	21,05	20	6,6	0,28	0,02	1,3	0	12,8	0,14	0	0	1.000	4.000	84
		215	PIMENTON ROJO	23,53	20	6,4	0,38	0,06	1,08	156	47,4	0,78	0	0	1.000	3.200	75
		129	AJO	4,21	4	5,4	0,188	0,004	1,152	0,08	1,6	0,052	0	0	1.000	8.000	34
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	ALBONDIGAS	543	CARNE DE RES, MOLIDA	40,00	40	80	7,68	3,24	0	0	44,32	0,636	1,836	24,188	1.000	18.000	720
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	85	PAN MOLDE	40,00	40	106	3,68	0,4	22,48	0	56,8	2,2	0	473,2	350	3.800	434
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	2,00	2	14,96	0,024	1,644	0,018	23,4	0,44	0,004	0	0	500	9.500	38
	PORCION DE MANDARINA	327	MANDARINA, ZUMO	50,00	35	17,5	0,315	0,035	3,99	5,6	12,25	0,105	0,07	0,7	1.000	3.000	150
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	KUMIS ENTERO CON DULCE	100,00	100	89	2,9	2,5	13,6	63	113	0,1	0,3	0	1.000	5.800	580
	TOSTADA	114	TOSTADA	7,00	7	28,07	0,336	0,476	5,607	0	2,8	0,112	0	10,15	220	3.390	108
	MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	140,00	70	14	0,49	0	3,01	47,6	7,7	0,28	0,07	4,9	1.000	4.000	560

APORTE TOTAL DEL MENÚ	777,0	30,1		24,3		109,7		684,5	784,2	8,8	4,1	1787,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.572,06
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,1%	113,0%	0,0%	88,6%	51,4%	82,6%	63,5%	228,2%	112,0%	80,1%	135,4%	178,7%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
10499 33 261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. Nutricionista Dietista T.P. 6274

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		888	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
	PAPA COCIDA	191	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	20,00	20	17,2	0,38	0,02	3,86	0	14	0,1	0	0	1.000	4.000	80
	HUEVO FRITO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	6.800	20
	PIÑA EN PORCION	348	PIÑA, MADURO, PULPA	127,27	70	33,6	0,42	0,07	7,84	5,6	11,2	0,35	0,14	2,1	1.000	1.800	229
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,18	0,372	3,458	1.000	3.000	60
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	6.800	20
	SALPICON DE PESCADO	419	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	80,00	40	40	7,12	1,28	0	7,2	0	0	0	0	1.000	5.000	400
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	4.000	8
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	4.600	23
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	2.800	9
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	9.800	35
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	18.000	19
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	9.800	15
	DEDITOS DE MAIZ FRITOS	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	40,00	40	120,12	3,64	1,48	29,56	0	7,2	1,08	0	0	1.000	5.000	200
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	4.000	8
	ENSALADA DE REMOLACHA EN JULIANA, CON ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	234	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	25,00	20	8,8	0,28	0	1,92	0	6,4	0,16	0	0	1.000	2.200	55
		251	ZANAHORIA, CRUDA	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,015	5,25	1.000	1.700	30
		244	TOMATE, PULPA	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	1.000	4.600	86
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	1.000	2.800	44
	JUGO DE MANGO	329	MANGO, MADURO PULPA	70,00	35	23,1	0,21	0,035	5,565	49	5,25	0,175	0,035	1,4	1.000	2.000	140
		888	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	2.000	10
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.300	330
	GALLETA	35	GALLETA, DULCE, WAFER	7,00	7	31,78	0,378	0,924	5,488	0,21	1,47	0,21	0	0	12	160	93
	NARANJA	340	NARANJA, ZUMO	116,67	70	28	0,49	0,21	6,16	1,4	23,1	0,91	0,35	1,4	1.000	1.700	198
															-	4.000	

APORTE TOTAL DEL MENÚ	779,4	31,0		26,4		111,6		590,2	572,7	7,0	3,2	1389,0	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500	$ 3.004,73
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,3%	116,4%	0,0%	74,7%	56,0%	83,9%	64,6%	196,7%	81,8%	63,2%	107,4%	138,9%	

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 25538
10499 33261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Cristina Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 20

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	-
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		329	MANGO, MADURO PULPA	60,00	30	19,8	0,18	0,03	4,77	42	4,5	0,15	0,03	1,2	1.000	4.000	240
	AREPA DE MAIZ ASADA	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	20,00	20	73,06	1,82	0,74	14,78	0	3,6	0,54	0	0	1.000	3.600	72
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
	PERA PORCION	347	PERA, MADURO, PULPA	47,06	40	17,6	0,12	0,08	4,12	0	3,2	0,16	0,04	0,4	1.000	7.500	353
ALMUERZO	ARROZ CON AJO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	3,458	1.000	3.500	70
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	CARNE MOLIDA CON VERDURAS	543	CARNE DE RES, MOLIDA	40,00	40	80	7,68	3,24	0	0	44,32	0,836	1,836	24,188	1.000	25.000	1.000
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,08	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	3,16	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0	1.000	4.000	13
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	PURÉ DE PAPA	191	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	42,00	42	36,12	0,88	0,042	8,106	0	29,4	0,21	0	0	1.000	4.000	168
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	2,00	2	14,96	0,024	1,644	0,018	23,4	0,44	0,004	0	0	500	9.500	38
	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE Y CEBOLLA	175	HABICHUELA, CRUDA	44,44	40	12,4	0,84	0	2,24	6,8	24	0,4	0	0	1.000	6.000	267
		244	TOMATE, PULPA	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	1.000	5.000	94
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	1.000	4.000	42
	PATILLA EN PORCION	346	PATILLA, MADURO, PULPA	87,50	35	0,7	0,14	0	0,07	10,5	1,4	0,105	0	0	1.000	2.000	175
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	55	89	0,2	0,3	42	1.000	4.700	470
	GALLETA DE SODA	32	GALLETAS, DE SODA	10,00	10	41,2	0,96	0,7	7,77	0	3,8	0,65	0,07	134,2	400	3.800	95
	MANZANA	312	MANZANA, MADURO, PULPA	82,35	70	44,1	0,21	0,14	10,5	0	11,2	0,21	0	0	1.000	7.500	618

APORTE TOTAL DEL MENÚ	759,1	27,7		25,6		104,7		337,5	561,7	5,9	4,2	1467,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.786,48
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,4%	104,3%	0,0%	72,4%	54,3%	78,8%	60,6%	112,5%	80,2%	53,9%	140,8%	146,7%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
Nutricionista Dietista
T.P. 037...

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :1-3 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	20	1.000	3.500	350
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
	AREPA DE MAIZ ASADA CON MANTEQUILLA	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	20,00	20	73,06	1,82	0,74	14,78	0	3,6	0,54	0	0	1.000	3.600	72
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	3,00	3	22,44	0,036	2,466	0,027	35,1	0,66	0,006	0	0	500	9.500	57,0
	QUESO	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	175,00	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0	1.000	2.000	350
ALMUERZO	PASTA EN SALSA DE VERDURAS	93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	20,00	20	68,2	1,96	0,08	14,9	0	5	0,78	0	0	1.000	4.800	96
		244	TOMATE, PULPA	50,00	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	0	1.000	5.000	250
		150	CEBOLLA CABEZONA	21,05	20	6,6	0,28	0,02	1,3	0	12,8	0,14	0	0	1.000	4.000	84
		215	PIMENTON ROJO	23,53	20	6,4	0,38	0,06	1,08	156	47,4	0,78	0	0	1.000	3.200	75
		129	AJO	4,21	4	5,4	0,188	0,004	1,152	0,08	1,6	0,052	0	0	1.000	8.000	34
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	PECHUGA ASADA	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	40,00	40	56,4	11,48	1,2	0	2,4	5,2	0,36	0,4	25,2	1.000	15.000	600
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	DEDITOS DE MAIZ	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	40	40	110,11	3,64	1,48	29,56	0	7,2	1,08			1.000	3.600	144
	FRITOS	374	ACEITE, DE SOYA	2	2	18	0	2	0	0	0	0			1.000	9.800	20
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	80,00	40	8	0,28	0	1,72	27,2	4,4	0,16	0,04	2,8	1.000	4.000	320
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	55	89	0,2	0,3	42	1.000	4.700	470
	GALLETA	27	GALLETA	7,00	7	32,408509	0,275986704	1,202425	5,120884296	0	0,42	0,07	0	0	20	100	35
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	100,00	70	21	0,35	0,07	4,76	164,5	16,8	0,21	0,21	3,5	1.000	2.000	200

APORTE TOTAL DEL MENÚ	780,3	34,7		25,3		112,9		650,9	629,6	7,5	2,7	1304,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3.715,41
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL=600	UL=2500	UL=40	UL= 7	UL= 1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,4%	130,4%	0,0%	71,6%	53,7%	85,0%	65,4%	217,0%	89,9%	68,0%	89,2%	130,4%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 65538
1049933261

Nutricionista Dietista EAS
T.P.
Nutricionista Dietista
T.P. 65711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1.575	1.575	9,99	-	-	
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
	PAPA COCIDA CON MANTEQUILLA	191	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	37,50	30	25,8	0,57	0,03	5,79	0	21	0,15	0	0	1.000	4.000	150,0
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	0	500	9.500	76,0
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.000	1.600	0,8
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380,0
	MELON EN PORCIÓN	338	MELON, MADURO, PULPA	160,00	80	16	0,56	0	3,44	54,4	8,8	0,32	0,08	5,6	1.000	4.000	640,0
ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON ROJO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	87,5
		215	PIMENTON ROJO	11,76	10	3,2	0,19	0,03	0,54	78	23,7	0,39	0	0	1.000	3.200	37,6
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29,4
	PECHUGA ASADA	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	50,00	50	70,5	14,35	1,5	0	3	6,5	0,45	0,5	0	1.000	15.000	750,0
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	19,6
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	1	1.000	8.000	8,4
	ENSALADA COCIDA DE ZANAHORIA, HABICHUELA Y CEBOLLA	251	ZANAHORIA, CRUDA	52,94	45	16,65	0,315	0,045	3,78	315	12,15	0,18	0,045	1	1.000	2.500	132,4
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	1.000	4.000	63,2
		175	HABICHUELA, CRUDA	22,22	20	6,2	0,42	0	1,12	3,4	12	0,2	0	0	1.000	6.000	133,3
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ BLANCO FRITOS	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	40,00	40	146,12	3,64	1,48	29,56	0	7,2	1,08	0	0	1.000	3.600	144,0
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	39,2
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.000	1.600	2,4
	PORCION DE MANDARINA	327	MANDARINA, ZUMO	70,00	40	20	0,36	0,04	4,56	6,4	14	0,12	0,08	0,8	1.000	3.000	210
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	0	1.000	3.500	525,0
	GALLETA CRACKER	30	GALLETA, CRACKER	21,00	21	96,81	0,987	3,024	16,401	0	0	0	0	0	1.000	5.000	175,0
	MANZANA EN PORCION	332	MANZANA, MADURO, PULPA	94,12	80	50,4	0,24	0,16	12	0	12,8	0,24	0	6	585	5.000	179,5
														0	1.000	7.500	705,9

APORTE TOTAL DEL MENÚ	984,1	40,6		33,3		131,0		884,8	619,1	6,2	2,9	111,1			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	5.073,18
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,9%	120,1%	60,1%	88,9%	63,5%	77,6%	59,7%	221,2%	61,9%	41,5%	71,6%	9,3%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista EAS
T.P. T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	1.000	3.500	525,0
		668	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		309	GUAYABA, MADURO, PULPA	53,33	40	15,6	0,36	0,12	3,28	42,8	8,8	0,28	0,12	4,4	1.000	4.000	213,3
	PLATANO AMARILLO COCIDO CON MANTEQUILLA	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	50,00	30	45,3	0,33	0,06	10,89	16,2	0	0	0	9,9	1.000	2.500	125,0
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	0	500	9.500	76,0
	HUEVO ESCALFADO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	86,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293,3
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
	MANDARINA EN GAJOS	327	MANDARINA, ZUMO	57,14	40	20	0,36	0,04	4,56	6,4	14	0,12	0,08	0,8	1.000	3.000	171,4
ALMUERZO	PASTA EN SALSA DE VERDURAS	93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	25,00	25	85,25	2,45	0,1	18,625	0	6,25	0,975	0	0	1.000	4.800	120,0
		244	TOMATE, PULPA	50,00	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	0	1.000	5.000	250,0
		150	CEBOLLA CABEZONA	21,05	20	5,6	0,28	0,02	1,3	0	12,8	0,14	0	0	1.000	4.000	84,2
		215	PIMENTON ROJO	23,53	20	6,4	0,38	0,06	1,08	156	47,4	0,78	0	0	1.000	3.200	75,3
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	0	1.000	8.000	16,8
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29,4
	CARNE MOLIDA GUISADA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	50,00	50	75	9,6	4,05	0	0	55,4	0,795	2,295	30,235	1.000	16.000	800,0
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	19,6
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09	0	0	1.000	5.000	37,5
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	0	1.000	4.000	16,8
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	0	1.000	3.200	18,8
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8,4
	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	85	PAN MOLDE	40,00	40	108	3,68	0,4	22,48	0	56,8	2,2	0	473,2	350	3.800	434,3
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	0	500	9.500	76,0
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2,4
	JUGO DE PIÑA	348	PIÑA, MADURO, PULPA	60,00	40	19,2	0,24	0,04	4,48	3,2	6,4	0,2	0,08	1,2	1.000	4.000	240
		668	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	4.000	20
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,45	63	1.000	4.700	705,0
	HOJUELAS DE MAIZ	55	HOJUELAS DE MAIZ	21,00	21	78,96	1,701	0,084	17,85	0	2,31	0,273	0	0	1.000	-	0,0
	PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	200,00	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	0	1.000	2.000	400,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	972,4	39,3		31,5		133,5		798,5	904,9	10,4	5,4	0,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.974,01
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,0%	116,4%	0,0%	84,0%	60,0%	79,1%	60,8%	199,6%	90,5%	69,0%	134,5%	0,0%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista
T.P. 103711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
	AREPA ASADA CON MANTEQUILLA	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	30,00	30	109,59	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	#¡REF!	1.000	3.600	108,0
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76,0
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	19.000	380,0
	MANGO EN PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	160,00	80	52,8	0,48	0,08	12,72	112	12	0,4	0,08	3,2	1.000	2.000	320,0
ALMUERZO	ARROZ CON COCO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	87,5
		297	COCO, MADURO, PULPA	11,11	5	19,2	0,18	1,775	0,63	0	0,35	0,065	0	#¡REF!	1.000	4.500	50,0
	SALPICON DE PESCADO	419	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	100,00	50	50	8,9	1,6	0	9	0	0	0	#¡REF!	1.000	12.500	1250,0
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	#¡REF!	1.000	5.000	25,0
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	16,8
		215	PIMENTON ROJO	4,71	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	#¡REF!	1.000	3.200	15,1
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
	ENSALADA DE AGUCATE, TOMATE Y CEBOLLA	252	AGUACATE HASS, MADURO, PULPA	40,00	40	68	0,52	6,56	1,84	0	3,2	0	0	0	1.000	6.000	240,0
		244	TOMATE, PULPA	37,50	30	5,4	0,27	0,03	0,99	33	136,8	0,45	0	#¡REF!	1.000	5.000	187,5
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	#¡REF!	1.000	4.000	42,1
	PATACONES	228	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	61,54	40	63,2	0,48	0,08	15,12	42,4	3,2	0,2	0	10,4	1.000	2.500	153,8
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39,2
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2,4
	PORCION DE MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	80,00	40	8	0,28	0	1,72	27,2	4,4	0,16	0,04	2,8	1.000	3.200	256,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.300	495,0
	GALLETA	38	GALLETAS, DE HARINA DE TRIGO Y FECULA DE	21,00	21	95,2	0,8	3,6	15,3	0	0	0	0	#¡REF!	60	550	192,5
	PIÑA EN TROCITOS	348	PIÑA, MADURO, PULPA	200,00	80	38,4	0,48	0,08	8,96	6,4	12,8	0,4	0,16	2,4	1.000	2.000	400,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	992,6	34,1		36,8		132,1		674,6	704,2	5,7	2,4	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 5.232,59
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,5%	101,0%	0,0%	98,2%	70,1%	78,3%	60,2%	168,6%	70,4%	37,9%	59,0%	#¡REF!		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		269	BANANO COMUN, MADURO, PULPA	42,86	30	26,4	0,45	0,03	6,03	6,6	2,4	0,27	0,06	0,9	1.000	2.300	98,6
	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ AMARILLO	42	HARINA DE MAÍZ AMARILLO, GRANO TRILLA	30,00	30	99	2,82	0,99	19,65	15	5,4	0,81	0	#¡REF!	1.000	3.600	108,0
	ALBONDIGAS DE CARNE MOLIDA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0	22,16	0,318	0,918	12,094	1.000	16.000	320,0
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39,2
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09	0	#¡REF!	1.000	4.600	34,5
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	2.800	11,8
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	#¡REF!	1.000	3.200	18,8
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
	PAPAYA EN PORCION	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!			
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	117,5	12	0,15	0,15	2,5	1.000	2.000	142,9
		91	PASTA ALIMENTICIA	5,00	5	17,7	0,585	0,02	3,795	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.000	75,0
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0	1,05	0,05	0	#¡REF!	1.000	4.800	24,0
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0,02	0,4	0,013	0	#¡REF!	1.000	8.000	8,4
	BOFE FRITO EN TROCITOS	467	BOFE DE RES	64,44	58	48,14	9,628	1,044	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29,4
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	8.800	567,1
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	19,6
	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	251	ZANAHORIA, CRUDA	47,06	40	14,8	0,28	0,04	3,36	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
		244	TOMATE, PULPA	37,50	30	5,4	0,27	0,03	0,99	280	10,8	0,16	0,04	14	1.000	1.700	80,0
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	33	136,8	0,45	0	#¡REF!	1.000	5.000	187,5
	PURE DE ÑAME	188	ÑAME, SIN CASCARA, CRUDO	47,06	40	39,6	0,8	0,06	9	0	6,4	0,07	0	#¡REF!	1.000	4.000	42,1
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	1.000	2.000	94,1
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	#¡REF!	500	9.500	76,0
	JUGO DE NARANJA	340	NARANJA, ZUMO	60,00	40	16	0,28	0,12	3,52	0,8	13,2	0,52	0,2	0,8	1.000	4.000	240
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.500	18
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,45	63	1.000	4.700	705,0
	GALLETA DULCE	34	GALLETA, DULCE, CON RELLENO	21,00	21	99,33	0,504	3,381	16,695	0	7,56	0,756	0	151,83	60	600	210,0
	MANZANA EN PORCION	332	MANZANA, MADURO, PULPA	94,12	80	50,4	0,24	0,16	12	0	12,8	0,24	0	#¡REF!	1.000	7.500	705,9

APORTE TOTAL DEL MENÚ	990,2	34,9		29,5		146,8		826,8	728,8	7,6	3,9	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.605,19
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,3%	103,3%	0,0%	78,6%	56,2%	87,0%	66,9%	206,7%	72,9%	50,6%	98,5%	#¡REF!			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia

Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ N° 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.800	19
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
	PAN DE QUESO	79	PAN DE QUESO	30,00	30	86,4	3,12	2,1	13,74	0,6	64,2	0,6	0	#¡REF!	20	300	450,0
	HUEVO FRITO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293,3
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39,2
	PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	200,00	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	#¡REF!	1.000	2.000	400,0
ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	87,5
		251	ZANAHORIA, CRUDA	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70	2,7	0,04	0,01	3,5	1.000	2.000	23,5
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	6.800	20,4
	CARNE GULASCH	542	CARNE DE RES, MAGRA	25,00	25	62,25	4,3	5	0	0	1,5	0,675	0	#¡REF!	1.000	25.000	625,0
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31,3
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	16,8
		215	PIMENTON ROJO	4,71	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	#¡REF!	1.000	3.200	15,1
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	19,6
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CEBOLLA	209	PEPINO COCHOMBRO, SIN CASCARA	53,33	40	4	0,2	0,04	0,72	0,8	20,4	0,28	0	#¡REF!	1.000	2.200	117,3
		244	TOMATE, PULPA	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	#¡REF!	1.000	5.000	156,3
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	#¡REF!	1.000	4.000	63,2
	PAPA CRIOLLA COCIDA	193	PAPA CRIOLLA, CON CASCARA, COCIDA	40,00	40	26,8	0,56	0,04	6,12	0	1,6	0,2	0,16	0,8	1.000	3.000	120,0
	LENTEJAS GUISADAS	958	LENTEJA	20,00	20	65	4,7	0,12	11,3	0	14	1,9	0	5,4	500	1.700	68,0
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31,3
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	16,8
		215	PIMENTON ROJO	4,71	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	#¡REF!	1.000	3.200	15,1
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39,2
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2,4
	MANDARINA EN PORCION	327	MANDARINA, ZUMO	57,14	40	20	0,36	0,04	4,56	6,4	14	0,12	0,08	0,8	1.000	3.000	171,4
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	KUMIS ENTERO CON DULCE	150,00	150	133,5	4,35	3,75	20,4	94,5	169,5	0,15	0,45	#¡REF!	1.000	5.800	870,0
	AVENA EN HOJUELAS	14	AVENA EN HOJUELAS	21,00	21	72,03	2,646	1,197	12,684	0	18,06	0,777	0,42	1,89	220	1.950	186,1
	MELON EN PORCION	338	MELON, MADURO, PULPA	160,00	80	16	0,56	0	3,44	54,4	8,8	0,32	0,08	5,6	1.000	4.000	640,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	989,9	38,8		36,2		127,6		863,4	842,6	9,4	3,9	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	5.328,09
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,3%	114,7%	0,0%	96,5%	68,9%	75,6%	58,2%	215,9%	84,3%	62,9%	98,5%	#¡REF!			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1049933261
05538

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Rosiris Leal García
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.300	495
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.500	18
		329	MANGO, MADURO PULPA	60,00	30	19,8	0,18	0,03	4,77	42	4,5	0,15	0,03	1,2	1.000	2.000	120
	PURÉ DE PAPA	191	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	37,50	30	25,8	0,57	0,03	5,79	0	21	0,15	0	#¡REF!	1.000	4.000	150
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76
	HUEVO COCIDO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	MANGO EN PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70	7,5	0,25	0,05	2	1.000	2.000	200
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	88
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29
	CARNE MOLIDA GUISADA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	50,00	50	75	9,6	4,05	0	0	55,4	0,795	2,295	30,235	1.000	16.000	800
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	20
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31
		150	CEBOLLA CABEZONA	5,26	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0	3,2	0,035	0	#¡REF!	1.000	4.000	21
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	#¡REF!	1.000	3.200	19
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,025	0	#¡REF!	1.000	8.000	17
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	179	LECHUGA COMUN	72,73	40	3,2	0,32	0,04	0,48	4	17,6	0,36	0,12	2,4	1.000	3.200	233
		244	TOMATE, PULPA	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	#¡REF!	1.000	4.600	144
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	#¡REF!	1.000	4.000	63
	TAJADAS AMARILLAS	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	66,67	40	60,4	0,44	0,08	14,52	21,6	0	0	0	13,2	1.000	2.500	167
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	39
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	MANZANA EN PORCION	332	MANZANA, MADURO, PULPA	47,06	40	25,2	0,12	0,08	6	0	6,4	0,12	0	#¡REF!	1.000	7.500	353
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,45	63	1.000	4.700	705
	HOJUELAS DE MAIZ	55	HOJUELAS DE MAIZ	20,00	20	75,2	1,62	0,08	17	0	2,2	0,26	0	#¡REF!	5.000	500	500
	MANDARINA	327	MANDARINA, ZUMO	114,29	80	40	0,72	0,08	9,12	12,8	28	0,24	0,16	1,6	1.000	3.000	343

APORTE TOTAL DEL MENÚ	968,5	35,3		31,9		135,9		632,7	785,8	7,2	5,8	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,7%	104,5%	0,0%	85,0%	60,7%	80,5%	62,0%	158,2%	78,6%	48,1%	146,1%	#¡REF!			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1099933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 08711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525
	PLATANO AMARILLO COCIDO CON MANTEQUILLA	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	50,00	30	45,3	0,33	0,06	10,89	16,2	0	0	0	9,9	1.000	2.500	125
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	19.000	380
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	114,29	80	24	0,4	0,08	5,44	188	19,2	0,24	0,24	4	1.000	2.000	229
ALMUERZO	MACARRONES CON SALSA DE VEGETALES	93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	25,00	25	85,25	2,45	0,1	18,625	0	6,25	0,975	0	#¡REF!	1.000	4.800	120
		244	TOMATE, PULPA	37,50	30	5,4	0,27	0,03	0,99	33	136,8	0,45	0	#¡REF!	1.000	5.000	188
		150	CEBOLLA CABEZONA	31,58	30	9,9	0,42	0,03	1,95	0	19,2	0,21	0	#¡REF!	1.000	4.000	126
		215	PIMENTON ROJO	23,53	20	6,4	0,38	0,06	1,08	156	47,4	0,78	0	#¡REF!	1.000	3.200	75
		129	AJO	4,21	4	5,4	0,188	0,004	1,152	0,08	1,6	0,052	0	#¡REF!	1.000	8.000	34
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29
	CROQUETAS DE PECHUGA	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	40,00	50	70,5	14,35	1,5	0	3	6,5	0,45	0,5	31,5	1.000	15.000	600
		150	CEBOLLA CABEZONA	5,26	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0	3,2	0,035	0	#¡REF!	1.000	2.800	15
		127	AJI CHIVATO, PULPA	5,56	5	1,9	0,175	0,02	0,25	6,5	3,5	0,055	0	#¡REF!	1.000	6.300	35
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	#¡REF!	1.000	8.000	8
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	20
	DEDITOS DE ANIS FRITOS	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	40,00	40	146,12	3,64	1,48	29,56	0	7,2	1,08	0	#¡REF!	1.000	3.600	144
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	1.600	2
	JUGO DE MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	80,00	40	8	0,28	0	1,72	27,2	4,4	0,16	0,04	2,8	1.000	4.000	320
		688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525
	TOSTADA	114	TOSTADA	21,00	21	84,21	1,008	1,428	16,821	0	8,4	0,336	0	30,45	220	3.390	324
	PIÑA	348	PIÑA, MADURO, PULPA	145,45	80	38,4	0,48	0,08	8,96	6,4	12,8	0,4	0,16	2,4	1.000	2.000	291

APORTE TOTAL DEL MENÚ	965,0	41,4		31,7		129,1		845,4	762,1	7,9	2,6	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,5%	122,6%	0,0%	84,4%	60,3%	76,6%	58,9%	400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
								211,3%	76,2%	52,6%	63,9%	#¡REF!		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
	AREPITAS DE MAIZ	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	30,00	30	109,59	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	#¡REF!	1.000	3.600	108,0
	HUEVO FRITO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	28,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293,3
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	6.800	27,2
	MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	160,00	80	16	0,56	0	3,44	54,4	8,8	0,32	0,08	5,6	1.000	4.000	640,0
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	87,5
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29,4
	CARNE ASADA EN JULIANA	542	CARNE DE RES, MAGRA	25,00	25	62,25	4,3	5	0	0	1,5	0,675	0	#¡REF!	1.000	25.000	625,0
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	#¡REF!	1.000	8.000	8,4
	FRIJOL ROJO GUISADO	948	FRÍJOL ROJO	20,00	20	67,2	4,08	0,44	11,72	0	20	1,42	0	3	500	5.100	204,0
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31,3
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	16,8
		215	PIMENTON ROJO	4,71	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	#¡REF!	1.000	3.200	15,1
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	9.800	20,6
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	6.800	13,6
		237	REPOLLO MORADO, CRUDO	40,00	40	10	0,56	0,12	1,84	1,6	0	0	0	#¡REF!	1.000	3.300	132,0
	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, TOMATE Y CEBOLLA	244	TOMATE, PULPA	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	#¡REF!	1.000	5.000	156,3
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	#¡REF!	1.000	4.000	63,2
	TAJADAS AMARILLAS	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	66,67	40	60,4	0,44	0,08	14,52	21,6	0	0	0	13,2	1.000	2.500	167
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	39
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2,4
	JUGO DE PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	100,00	40	0,8	0,16	0	0,08	12	1,6	0,12	0	#¡REF!	1.000	2.000	200
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
	MANDARINA EN PORCION	327	MANDARINA, ZUMO	57,14	40	20	0,36	0,04	4,56	6,4	14	0,12	0,08	0,8	1.000	3.000	171,4
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	KUMIS ENTERO CON DULCE	150,00	150	133,5	4,35	3,75	20,4	94,5	169,5	0,15	0,45	#¡REF!	1.000	5.800	870,0
	GALLETA	27	GALLETA	21,00	21	30	0,827960112	3,607275	15,36205289	0	1,26	0,21	0	#¡REF!	20	100	105,0
	PORCION DE PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	200,00	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	#¡REF!	1.000	2.000	400,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	982,3	35,4		38,0		141,8		559,7	714,7	7,9	3,4	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.985,14
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	236,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,8%	104,6%	0,0%	101,2%	72,3%	84,0%	64,6%	139,9%	71,5%	52,9%	83,8%	#¡REF!			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
Erasmis Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia

Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g Calorías	g Proteínas g	g Grasa g	g Carboh. g	g Vit. A ER	g Calcio mg	g Hierro mg	g Zinc mg	g Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ CON MANTEQUILLA	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	30,00	30	109,59	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	#¡REF!	1.000	3.600	108,0
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76,0
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	19.000	380,0
	MANGO EN PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	160,00	80	52,8	0,48	0,08	12,72	112	12	0,4	0,08	3,2	1.000	2.000	320,0
ALMUERZO	ARROZ BLANCO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	87,5
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29,4
	HIGADO EN BISTECK	570	HIGADO DE RES	50,00	50	65	10	2,25	1,15	5044,5	4,5	3	0	#¡REF!	1.000	12.800	640,0
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	19,6
		150	CEBOLLA CABEZONA	2,11	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	#¡REF!	1.000	4.000	8,4
		244	TOMATE, PULPA	3,75	3	0,54	0,027	0,003	0,099	3,3	13,68	0,045	0	#¡REF!	1.000	5.000	15,0
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	#¡REF!	1.000	8.000	8,4
	ENSALADA COCIDA BICOLOR (ZANAHORIA Y	251	ZANAHORIA, CRUDA	47,06	40	14,8	0,28	0,04	3,36	280	10,8	0,16	0,04	14	1.000	1.700	80,0
		234	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	50,00	40	17,6	0,56	0	3,84	0	12,8	0,32	0	#¡REF!	1.000	5.000	250,0
	PATACONES	228	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	61,54	40	63,2	0,48	0,08	15,12	42,4	3,2	0,2	0	10,4	1.000	2.500	153,8
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39,2
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2,4
	JUGO DE NARANJA	340	NARANJA, ZUMO	66,67	40	16	0,28	0,12	3,52	0,8	13,2	0,52	0,2	0,8	1.000	4.000	266,7
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	4.000	20
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
	GALLETA	27	GALLETA	21,00	21	97,225527	0,827960112	3,607275	15,36205289	0	1,26	0,21	0	#¡REF!	20	100	105,0
	PATILLA EN PORCION	346	PATILLA, MADURO, PULPA	200,00	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	#¡REF!	1.000	2.000	400,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	970,8	34,8		34,2		131,8		5895,2	579,9	8,7	2,4	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.251,93
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,9%	102,8%	0,0%	91,2%	65,2%	78,1%	60,1%	1473,8%	58,0%	58,3%	61,0%	#¡REF!			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia

Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		309	GUAYABA, MADURO, PULPA	40,00	30	11,7	0,27	0,09	2,46	32,1	5,1	0,21	0,09	3,3	1.000	4.000	160
		883	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
	PAN BLANCO	74	PAN BLANCO	30,00	30	99,3	2,04	1,02	20,49	0	26,4	0,9	0,27	4,2	20	300	450
	CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0	22,16	0,318	0,918	12,094	1.000	16.000	320
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	2,50	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	#¡REF!	1.000	3.200	8
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	#¡REF!	1.000	8.000	8
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	1.000	2.000	143
ALMUERZO	ARROZ CON COCO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	88
		297	COCO, MADURO, PULPA	44,44	20	78,8	0,72	7,1	2,52	0	1,4	0,26	0	#¡REF!	1.000	4.500	200
	SALPICON DE PESCADO	419	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	100,00	50	50	8,9	1,6	0	9	0	0	0	#¡REF!	1.000	12.500	1.250
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	#¡REF!	1.000	8.000	8
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	2,50	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	#¡REF!	1.000	3.200	8
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	179	LECHUGA COMUN	72,73	40	3,2	0,32	0,04	0,48	4	17,6	0,36	0,12	2,4	1.000	3.200	233
		244	TOMATE, PULPA	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	#¡REF!	1.000	5.000	156
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	#¡REF!	1.000	4.000	63
	PURE DE ÑAME	385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76
		188	ÑAME, SIN CASCARA, CRUDO	47,06	40	39,6	0,8	0,08	9	0	2,8	0,76	0	#¡REF!	1.000	1.600	85
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	BANANO EN CIRCULOS	289	BANANO COMUN, MADURO, PULPA	57,14	40	35,2	0,8	0,04	8,04	8,8	3,2	0,36	0,08	1,2	1.000	2.300	131
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,45	63	1.000	4.700	705
	AVENA EN HOJUELAS	14	AVENA EN HOJUELAS	21,00	21	72,03	2,646	1,197	12,684	0	18,06	0,777	0,42	1,89	220	1.950	186
	PORCION DE NARANJA	340	NARANJA, ZUMO	133,33	80	32	0,56	0,24	7,04	1,6	26,4	1,04	0,4	1,6	1.000	1.700	227

APORTE TOTAL DEL MENÚ	974,2	36,5		32,0		135,7		826,5	766,8	8,7	4,9	#¡REF!		#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,2%	108,1%	54,0%	85,4%	61,0%	80,4%	61,8%	206,6%	76,7%	58,0%	123,5%	#¡REF!		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista
T.P. 037...

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525
		688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
	BUÑUELO DE HARINA DE TRIGO	48	HARINA DE TRIGO, DE PRIMERA	30,00	30	104,1	2,85	0,15	22,8	0	9	0,81	0	#¡REF!	500	1.500	90
		743	SAL	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	1.600	1
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	19.000	380
	PERA EN PORCION	347	PERA, MADURO, PULPA	94,12	80	35,2	0,24	0,16	8,24	0	6,4	0,32	0,08	0,8	1.000	7.500	706
ALMUERZO	ARROZ CON AHUYAMA	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	88
		124	AHUYAMA C. MAXIMA, SIN CASCARA, CRUDA	15,38	10	4	0,09	0,04	0,82	34	2,6	0,03	0	#¡REF!	1.000	1.500	23
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	6.800	20
	CERDO GUISADO CON VEGETALES	483	CARNE DE CERDO, MAGRA	50,00	50	99	10,05	5,95	1,35	0	2,5	1	0	#¡REF!	1.000	18.000	900
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,155	5,5	22,8	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	#¡REF!	1.000	3.200	19
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	17
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	20
		743	SAL	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	CHIPS DE PAPA	191	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	40,00	40	34,4	0,68	0,04	7,72	0	28	0,2	0	#¡REF!	1.000	4.000	160
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	20
	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y TOMATE	251	ZANAHORIA, CRUDA	35,29	30	11,1	0,21	0,03	2,52	210	8,1	0,12	0,03	10,5	1.000	1.700	60
		234	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	31,25	25	11	0,35	0	2,4	0	8	0,2	0	#¡REF!	1.000	2.200	69
		244	TOMATE, PULPA	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	#¡REF!	1.000	5.000	156
	SAL	743	SAL	1,50	10	0	0	0	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	1.600	2
	MANGO RN PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	80,00	40	26,4	0,24	0,04	6,36	56	6	0,2	0,04	1,6	1.000	2.000	160
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525
	GALLETA DULCE	33	GALLETA, DULCE	21,00	21	94,7499	1,34064	2,7027	16,26576	0	7,98	0,882	0,147	153,72	60	550	193
	MELON EN PORCION	338	MELÓN, MADURO, PULPA	160,00	80	16	0,56	0	3,44	54,4	8,8	0,32	0,08	5,6	1.000	4.000	640

APORTE TOTAL DEL MENÚ	979,1	35,8		36,9		126,6		804,2	729,4	7,7	2,5	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900				
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0				
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,5%	105,8%	0,0%	98,3%	70,2%	75,0%	57,7%	201,0%	72,9%	51,6%	63,4%	#¡REF!				

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1094933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. Nutricionista Dietista T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		309	GUAYABA, MADURO, PULPA	40,00	30	11,7	0,27	0,09	2,46	32,1	5,1	0,21	0,09	3,3	1.000	4.000	160
	PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA	70	MOGOLLA	30,00	30	93	2,64	1,35	17,58	0	9,9	0,75	0	#¡REF!	20	300	450
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76
	HUEVO COCIDO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	1.000	2.000	143
ALMUERZO	ARROZ CON AJO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	88
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	17
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29
	ALBONDIGAS	543	CARNE DE RES, MOLIDA	25,00	25	37,5	4,8	2,025	0	0	27,7	0,3975	1,1475	15,1175	1.000	18.000	450
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,6	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	4,71	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	#¡REF!	1.000	3.200	15
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	17
	TAJADAS AMARILLAS	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	75,00	45	67,95	0,495	0,09	16,335	24,3	0	0	0	14,85	1.000	2.500	188
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	179	LECHUGA COMUN	72,73	40	3,2	0,32	0,04	0,48	4	17,6	0,36	0,12	2,4	1.000	3.200	233
		244	TOMATE, PULPA	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	#¡REF!	1.000	4.000	125
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	#¡REF!	1.000	5.000	79
	FRIJOL PALOMITO GUISADO	937	FRIJOL BLANCO	15,00	15	48,9	2,79	0,165	9,045	0	34,65	0,93	0	#¡REF!	500	2.890	87
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09	0	#¡REF!	1.000	5.000	38
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	#¡REF!	1.000	3.200	19
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	#¡REF!	1.000	8.000	8
	JUGO DE MANGO	329	MANGO, MADURO PULPA	80,00	40	26,4	0,24	0,04	6,36	56	6	0,2	0,04	1,6	1.000	3.300	264
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.200	16
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,45	63	1.000	4.700	705
	HOJUELAS DE MAIZ	65	HOJUELAS DE MAIZ	21,00	21	78,96	1,701	0,084	17,85	0	2,31	0,273	0	#¡REF!	1.000	14.000	294
	PATILLA EN PORCION	346	PATILLA, MADURO, PULPA	200,00	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	#¡REF!	1.000	2.000	400

APORTE TOTAL DEL MENÚ	985,3	35,5		31,3		141,3		805,3	789,2	8,2	4,8	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,0%	105,0%	0,0%	83,4%	59,5%	83,7%	64,4%	201,3%	78,9%	54,5%	119,4%	#¡REF!		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
Roberto Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 85711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto:
Nombre EAS: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g Calorías	g Proteínas g	g Grasa g	g Carboh. g	g Vit. A ER	g Calcio mg	g Hierro mg	g Zinc mg	g Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,86	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ CON MANTEQUILLA	43	HARINA DE MAIZ BLANCO, GRANO TRILLADO	30,00	30	109,59	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	#¡REF!	1.000	3.600	108
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76
	PECHUGA ASADA	514	CARNE DE POLLO	33,33	20	34,6	4,04	2,04	0	0	40	0,3	0	#¡REF!	1.000	15.000	500
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	17
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	MANGO EN PORCION	329	MANGO, MADURO PULPA	160,00	80	52,8	0,48	0,08	12,72	112	12	0,4	0,08	3,2	1.000	2.000	320
ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	88
		251	ZANAHORIA, CRUDA	5,88	5	1,85	0,035	0,005	0,42	35	1,35	0,02	0,005	1,75	1.000	1.700	10
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29
	SALPICON DE PESCADO	419	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	100,00	50	50	8,9	1,6	0	9	0	0	0	#¡REF!	1.000	12.500	1.250
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	20
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09	0	#¡REF!	1.000	5.000	38
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	#¡REF!	1.000	3.200	19
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	17
	DEDITOS DE YUCA FRITA	249	YUCA, CRUDA	50,00	40	61,2	0,36	0,04	14,84	0,4	2,8	0,28	0	120	1.000	1.000	50
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	1.600	2
	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	238	REPOLLO, HOJAS FRESCAS	35,71	25	8,75	0,45	0,075	1,6	6	11	0,2	0,15	8,5	1.000	3.300	118
		251	ZANAHORIA, CRUDA	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,02	7	1.000	1.700	40
		244	TOMATE, PULPA	25,00	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	#¡REF!	1.000	5.000	125
		150	CEBOLLA CABEZONA	15,79	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	#¡REF!	1.000	4.000	63
	MELON EN PORCION	338	MELÓN, MADURO, PULPA	80,00	40	8	0,28	0	1,72	27,2	4,4	0,16	0,04	2,8	1.000	4.000	320
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525
	GALLETA DULCE	30	GALLETA, CRACKER	21,00	21	96,81	0,987	3,024	16,401	0	0	0	0	#¡REF!	585	5.000	179
	MANZANA	332	MANZANA, MADURO, PULPA	94,12	80	50,4	0,24	0,16	12	0	12,8	0,24	0	#¡REF!	1.000	7.500	706

APORTE TOTAL DEL MENÚ	978,4	34,3		30,7		141,9		779,0	740,3	6,6	2,3	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,5%	101,5%	0,0%	81,9%	58,5%	84,0%	64,7%	400,0 194,8%	1000,0 74,0%	15,0 44,2%	4,0 58,4%	1200,0 #¡REF!		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 03538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 103711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	-
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	160	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
	YUCA COCIDA CON MANTEQUILLA	249	YUCA CRUDA	37,50	30	45,9	0,27	0,03	11,13	0,3	2,1	0,21	0	90	1.000	1.000	37,5
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,68	0,008	0	#¡REF!	500	9.800	78,4
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	19.000	380,0
	MANZANA	332	MANZANA, MADURO, PULPA	94,12	80	50,4	0,24	0,16	12	0	12,8	0,24	0	#¡REF!	1.000	7.500	705,9
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	87,5
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29,4
	BOFE GUISADO	467	BOFE DE RES	64,44	58	48,14	9,628	1,044	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	8.800	567,1
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	19,6
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09	0	#¡REF!	1.000	5.000	37,5
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	16,8
		215	PIMIENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,65	0,195	0	#¡REF!	1.000	3.200	18,8
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2,4
	CABEZA DE GATO	228	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	61,54	40	63,2	0,48	0,08	15,12	42,4	3,2	0,2	0	10,4	1.000	2.500	153,8
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09			1.000	5.000	37,5
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028			1.000	4.000	16,8
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013			1.000	8.000	8,4
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,68	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76,0
	ENSALADA DE AGUCATE, TOMATE Y CEBOLLA	252	AGUACATE HASS, MADURO, PULPA	40,00	40	68	0,52	6,56	1,64	0	3,2	0	0	0	1.000	6.000	240,0
		244	TOMATE, PULPA	37,50	30	5,4	0,27	0,03	0,99	33	136,8	0,45	0	#¡REF!	1.000	5.000	187,5
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	#¡REF!	1.000	4.000	42,1
	JUGO DE MELON	338	MELÓN, MADURO, PULPA	80	40	8	0,28	0	1,72	27,2	4,4	0,16	0,04	2,8	1.000	4.000	320
		688	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
	PORCION DE MANGO	329	MANGO, MADURO PULPA	80,00	40	26,4	0,24	0,04	6,36	56	6	0,2	0,04	1,6	1.000	2.000	160,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	KUMIS ENTERO CON DULCE	150,00	150	133,5	4,35	3,75	20,4	94,5	169,5	0,15	0,45	#¡REF!	1.000	5.800	870,0
	GALLETA DE SODA	32	GALLETAS, DE SODA	21,00	21	28,2	2,016	1,47	16,317	0	7,98	1,365	0,147	281,82	400	3.800	199,5
	PIÑA	348	PIÑA, MADURO, PULPA	200,00	80	38,4	0,48	0,08	8,96	5,4	12,8	0,4	0,16	2,4	1.000	2.000	400,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	952,7	33,0		34,7		141,9		598,1	743,1	6,2	2,9	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 5.268,32	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	70,6%	97,5%	48,8%	92,4%	66,0%	84,1%	64,7%	149,5%	74,3%	41,1%	71,9%	#¡REF!			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
Rosiris Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. [illegible]

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,955	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	43	HARINA DE MAIZ BLANCO, GRANO TRILLADO	30,00	30	109,59	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	#¡REF!	1.000	3.600	108,0
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39,2
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	1.600	0,8
	HUEVO COCIDO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293,3
	PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	200,00	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	#¡REF!	1.000	2.000	400,0
ALMUERZO	PASTAS CON VEGETALES	93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	25,00	25	86,25	2,45	0,1	18,625	0	6,25	0,975	0	#¡REF!	1.000	4.800	120,0
		150	CEBOLLA CABEZONA	42,11	40	13,2	0,56	0,04	2,6	0	25,6	0,28	0	#¡REF!	1.000	4.000	168,4
		244	TOMATE, PULPA	50,00	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	#¡REF!	1.000	5.000	250,0
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29,4
	PECHUGA GUISADA CON VERDURAS	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	50,00	50	70,5	14,35	1,5	0	3	6,5	0,45	0,5	31,5	1.000	15.000	750,0
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	19,6
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09	0	#¡REF!	1.000	5.000	37,5
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	16,8
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	#¡REF!	1.000	3.200	18,8
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
		743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	1.600	2,4
	CHIPS DE YUCA	249	YUCA, CRUDA	50,00	40	61,2	0,36	0,04	14,64	0,4	2,8	0,28	0	120	1.000	1.000	50,0
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39,2
	MANZANA EN PORCION	332	MANZANA, MADURO, PULPA	47,06	40	25,2	0,12	0,08	6	0	6,4	0,12	0	#¡REF!	1.000	7.500	352,9
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,45	63	1.000	4.700	705,0
	TOSTADA	114	TOSTADA	21,00	21	84,21	1,008	1,428	16,821	0	8,4	0,336	0	30,45	220	3.390	323,6
	PORCION DE MELON	338	MELON, MADURO, PULPA	160,00	80	16	0,56	0	3,44	54,4	8,8	0,32	0,08	5,6	1.000	4.000	640,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	994,1	42,1		32,3		134,5		534,9	775,1	8,6	3,3	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	5.102,32
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,6%	124,6%	0,0%	86,0%	61,4%	79,7%	61,3%	133,7%	77,5%	57,4%	82,6%	#¡REF!			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista Cuidador
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: **Primera Infancia**
Sub-Proyecto: **Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares**
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	663	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
	PAN ALINADO CON MANTEQUILLA	74	PAN BLANCO	30,00	30	99,3	2,04	1,02	20,49	0	26,4	0,9	0,27	4,2	20	300	450,0
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76,0
	HUEVO COCIDO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	28,5	0,85	0,7	60	1.650	8.600	293,3
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	114,29	80	24	0,4	0,08	5,44	188	19,2	0,24	0,24	4	1.000	2.000	228,6
ALMUERZO	ARROZ CON AJO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	87,5
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29,4
	HIGADO PICADO	570	HIGADO DE RES	50,00	50	65	10	2,25	1,15	5044,5	4,5	3	0	#¡REF!	1.000	12.800	640,0
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	19,6
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31,3
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	16,8
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	#¡REF!	1.000	3.200	11,3
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2,4
	AREPITAS DE ANIS	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	40,00	40	75,81	3,64	1,48	29,56	0	7,2	1,08	0	#¡REF!	1.000	3.600	144,0
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	39,2
	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y TOMATE	209	PEPINO COCHOMBRO, SIN CASCARA	53,33	40	4	0,2	0,04	0,72	0,8	20,4	0,28	0	#¡REF!	1.000	2.200	117,3
		251	ZANAHORIA, CRUDA	29,41	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,025	8,75	1.000	1.700	50,0
		244	TOMATE, PULPA	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	#¡REF!	1.000	5.000	156,3
	NARANJA EN PORCION	340	NARANJA, ZUMO	66,67	40	16	0,28	0,12	3,52	0,8	13,2	0,52	0,2	0,8	1.000	1.700	113,3
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,45	63	1.000	4.700	705,0
	GALLETA DE SODA	32	GALLETAS, DE SODA	21,00	21	86,52	2,016	1,47	16,317	0	7,98	1,365	0,147	281,82	400	3.800	199,5
	PATILLA EN PORCION	346	PATILLA, MADURO, PULPA	200,00	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	#¡REF!	1.000	2.000	400,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	986,7	40,6		33,8		148,3		6130,6	721,0	11,8	4,1	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,1%	120,3%	60,0%	90,2%	64,4%	87,9%	67,6%	1532,7%	72,1%	78,4%	101,8%	#¡REF!		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 037[illegible]

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.500	18
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.300	495
	BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ BLANCO	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	30,00	30	109,59	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	0	1.000	3.600	108
	ALBONDIGAS DE CARNE MOLIDA	543	CARNE DE RES, MOLIDA	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0	22,16	0,318	0,918	12,094	1.000	18.000	360
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	39
		244	TOMATE, PULPA	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	1.000	5.000	25
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	0	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	3,53	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0	1.000	3.200	11
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	MANZANA	332	MANZANA, MADURO, PULPA	94,12	80	50,4	0,24	0,16	12	0	12,8	0,24	0	0	1.000	7.500	706
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	88
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	PECHUGA A LA PLANCHA	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	21,00	21	29,61	6,027	0,63	0	1,26	2,73	0,189	0,21	13,23	1.000	18.000	378
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	TAJADAS VERDES	228	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	61,54	40	63,2	0,48	0,08	15,12	42,4	3,2	0,2	0	10,4	1.000	2.500	154
	ENSALADA COCIDA BICOLOR (ZANAHORIA Y REMOLACHA)	374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	39
		251	ZANAHORIA, CRUDA	47,06	40	14,8	0,28	0,04	3,36	280	10,8	0,16	0,04	14	1.000	1.700	80
		234	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	50,00	40	17,6	0,56	0	3,84	0	12,8	0,32	0	0	1.000	2.200	110
	GARBANZOS GUISADOS	952	GARBANZO	20,00	20	70,2	3,92	1,1	11,14	0	30	1,28	0	6	500	3.090	124
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09	0	0	1.000	5.000	38
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	0	1.000	4.000	17
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	0	1.000	3.200	19
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8
	JUGO DE MANGO	329	MANGO, MADURO PULPA	80,00	40	26,4	0,24	0,04	6,36	56	6	0,2	0,04	1,6	1.000	2.000	160
		688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.200	16
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525
	HOJUELA DE MAIZ	55	HOJUELAS DE MAIZ	21,00	21	78,96	1,701	0,084	17,85	0	2,31	0,273	0	0	1.000	14.000	294
	PATILLA EN PORCION	348	PATILLA, MADURO, PULPA	200,00	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	0	1.000	2.000	400

APORTE TOTAL DEL MENÚ	989,8	35,5		28,1		149,4		868,1	671,5	7,7	3,3	1429,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,3%	105,0%	0,0%	74,9%	53,5%	88,5%	68,1%	217,0%	67,2%	51,1%	82,2%	119,1%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 35538
1099433261

Nutricionista Dietista ICBF
Nivel

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE CONFORMIDAD A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO		863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
		309	GUAYABA, MADURO, PULPA	40,00	30	11,7	0,27	0,09	2,46	32,1	5,1	0,21	0,09	3,3	1.000	4.000	160,0
	PURE DE PLATANO AMARILLO CON MANTEQUILLA	225	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	50,00	30	45,3	0,33	0,06	10,89	16,2	0	0	0	9,9	1.000	2.500	125,0
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76,0
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	19.000	380,0
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
	PAPAYA	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	1.000	2.000	142,9
ALMUERZO		93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	25,00	25	85,25	2,45	0,1	18,625	0	6,25	0,975	0	#¡REF!	1.000	4.800	120,0
	PASTAS (CORBATINES) CON SALSA DE VEGETALES	244	TOMATE, PULPA	50,00	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	#¡REF!	1.000	5.000	250,0
		150	CEBOLLA CABEZONA	21,05	20	6,6	0,28	0,02	1,3	0	12,8	0,14	0	#¡REF!	1.000	4.000	84,2
		215	PIMENTON ROJO	23,53	20	6,4	0,38	0,06	1,08	156	47,4	0,78	0	#¡REF!	1.000	3.200	75,3
		129	AJO	4,21	4	5,4	0,188	0,004	1,152	0,08	1,6	0,052	0	#¡REF!	1.000	8.000	33,7
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	29,4
	ALBONDIGAS	543	CARNE DE RES, MOLIDA	50,00	50	75	9,6	4,05	0	0	55,4	0,795	2,295	30,235	1.000	18.000	900,0
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	9.800	19,6
		244	TOMATE, PULPA	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	#¡REF!	1.000	5.000	31,3
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	4.000	16,8
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	#¡REF!	1.000	3.200	18,8
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	8.000	16,8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2,4
	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	85	PAN MOLDE	40,00	40	108	3,68	0,4	22,48	0	56,8	2,2	0	473,2	350	3.800	434,3
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76,0
	PORCION DE MANDARINA	327	MANDARINA, ZUMO	57,14	40	20	0,36	0,04	4,56	6,4	14	0,12	0,08	0,8	1.000	3.000	171,4
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	KUMIS ENTERO CON DULCE	150,00	150	133,5	4,35	3,75	20,4	94,5	169,5	0,15	0,45	#¡REF!	1.000	5.800	870,0
	TOSTADA	114	TOSTADA	21,00	21	84,21	1,008	1,428	16,821	0	8,4	0,336	0	30,45	220	3.390	323,6
	MELON EN PORCION	338	MELON, MADURO, PULPA	160,00	80	16	0,56	0	3,44	54,4	8,8	0,32	0,08	5,6	1.000	4.000	640,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	987,4	36,7		31,4		139,6		851,8	937,0	9,9	4,7	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,1%	108,5%	0,0%	83,8%	59,9%	82,7%	63,6%	212,9%	93,7%	65,9%	118,0%	#¡REF!		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD :4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	863	BIENESTARINA, MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		888	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	3.300	17
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.500	525,0
	PAPA COCIDA	191	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	37,50	30	25,8	0,57	0,03	5,79	0	21	0,15	0	#¡REF!	1.000	4.000	150,0
	HUEVO FRITO	675	HUEVO DE GALLINA	55,00	50	75	6,3	5,4	0,35	86,5	26,5	0,85	0,7	60	1.650	8.800	293,3
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	6.800	27,2
	PIÑA EN PORCIÓN	348	PIÑA, MADURO, PULPA	200,00	80	38,4	0,48	0,08	8,96	6,4	12,8	0,4	0,16	2,4	1.000	1.800	360,0
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.000	75,0
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	6.800	20,4
	SALPICON DE PESCADO	419	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	80,00	40	50	7,12	1,28	0	7,2	0	0	0	#¡REF!	1.000	5.000	400,0
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	4.000	8,0
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09	0	#¡REF!	1.000	4.600	34,5
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	#¡REF!	1.000	2.800	11,8
		215	PIMENTON ROJO	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	#¡REF!	1.000	9.800	57,6
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	#¡REF!	1.000	18.000	37,9
		743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	9.800	14,7
	DEDITOS DE MAIZ FRITOS	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	40,00	40	120,12	3,64	1,48	29,56	0	7,2	1,08	0	#¡REF!	1.000	5.000	200,0
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	#¡REF!	1.000	4.000	16,0
	ENSALADA DE REMOLACHA EN JULIANA, CON ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	234	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	31,25	25	11	0,35	0	2,4	0	8	0,2	0	#¡REF!	1.000	2.200	68,8
		251	ZANAHORIA CRUDA	35,29	30	11,1	0,21	0,03	2,52	210	8,1	0,12	0,03	10,5	1.000	1.700	60,0
		244	TOMATE, PULPA	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	#¡REF!	1.000	4.600	86,3
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	#¡REF!	1.000	2.800	29,5
	JUGO DE MANGO	329	MANGO, MADURO PULPA	80,00	40	26,4	0,24	0,04	6,36	56	6	0,2	0,04	1,6	1.000	2.000	160
		888	AZÚCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	#¡REF!	1.000	2.000	10
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.300	495,0
	GALLETA	35	GALLETA, DULCE, WAFER	21,00	21	95,34	1,134	2,772	16,464	0,63	4,41	0,63	0	#¡REF!	12	160	280,0
	NARANJA	340	NARANJA, ZUMO	133,33	80	32	0,56	0,24	7,04	1,6	26,4	1,04	0,4	1,6	1.000	1.700	226,7
															-	4.000	

APORTE TOTAL DEL MENÚ	984,2	35,8		34,6		137,2		823,4	727,0	8,2	3,4	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	166,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,9%	106,0%	0,0%	92,3%	65,9%	81,3%	62,5%	205,9%	72,7%	54,6%	85,3%	#¡REF!		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1099933261

Nutricionista Dietista
T.P. 05871

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA Y LECHE	863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
		668	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1,000	3.500	18
		632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	1.000	3.300	495,0
		329	MANGO, MADURO PULPA	60,00	30	19,8	0,18	0,03	4,77	42	4,5	0,15	0,03	1,2	1.000	4.000	240,0
	AREPA DE MAIZ ASADA	41	HARINA DE MAIZ BLANCO, GRANO TRILLADO	30,00	30	109,59	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	0	1.000	3.600	108,0
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	39,2
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	0,8
	QUESO EN PORCION	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,66	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380,0
	PERA PORCION	347	PERA, MADURO, PULPA	58,82	50	22	0,15	0,1	5,15	0	4	0,2	0,05	0,5	1.000	7.500	441,2
ALMUERZO	ARROZ CON AJO	11	ARROZ BLANCO, CRUDO	25,00	25	87,25	1,675	0,1	19,95	0	3,25	0,2	0,465	4,3225	1.000	3.500	87,5
		129	AJO	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0	1.000	8.000	8,4
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29,4
	CARNE MOLIDA CON VERDURAS	543	CARNE DE RES, MOLIDA	50,00	50	75	9,6	4,05	0	0	55,4	0,795	2,295	30,235	1.000	25.000	1250,0
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	19,6
		244	TOMATE, PULPA	7,50	6	1,08	0,054	0,006	0,198	6,6	27,36	0,09	0	0	1.000	5.000	37,5
		150	CEBOLLA CABEZONA	4,21	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	0	1.000	4.000	16,8
		215	PIMENTON ROJO	5,68	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	0	1.000	3.200	18,8
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	0	1.000	8.000	16,8
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2,4
	PURÉ DE PAPAS	191	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	40,00	40	34,4	0,68	0,04	7,72	0	28	0,2	0	0	1.000	4.000	160,0
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	0	500	9.500	76,0
	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE Y CEBOLLA	175	HABICHUELA, CRUDA	55,56	50	15,5	1,05	0	2,8	8,5	30	0,5	0	0	1.000	6.000	333,3
		244	TOMATE, PULPA	25,00	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	0	1.000	5.000	125,0
		150	CEBOLLA CABEZONA	10,53	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	1.000	4.000	42,1
	PATILLA EN PORCION	346	PATILLA, MADURO, PULPA	100,00	40	0,8	0,16	0	0,08	12	1,6	0,12	0	0	1.000	2.000	200,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	62,5	133,5	0,3	0,45	63	1.000	4.700	705,0
	GALLETA DE SODA	12	GALLETAS, DE SODA	21,00	21	86,52	2,016	1,47	16,317	0	7,98	1,365	0,147	281,82	400	3.800	199,5
	MANZANA	332	MANZANA, MADURO, PULPA	94,12	80	50,4	0,24	0,16	12	0	12,8	0,24	0	0	1.000	7.500	705,9

APORTE TOTAL DEL MENÚ	980,7	35,5		33,3		135,3		463,9	729,5	7,8	5,0	1669,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,6%	105,1%	0,0%	88,8%	63,4%	80,2%	61,7%	116,0%	72,9%	51,8%	125,3%	139,1%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538
1049933261

Nutricionista Dietista ICBF

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: Primera Infancia
Sub-Proyecto: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Comunitarios de Bienestar (Tradicional Familiar, Empresariales, Agrupados, Múltiples), Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Lactantes y Preescolares
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 4-5 años 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 4 AÑOS

MENÚ N°21

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	632	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	20	1.000	3.500	525
		688	AZUCAR, BLANCO	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0	1.000	3.300	17
		863	BIENESTARINA MAS	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	-	-	
	AREPA DE MAIZ ASADA CON MANTEQUILLA	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	30,00	30	109,59	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	0	1.000	3.600	108
		385	MANTEQUILLA, SIN SAL	4,00	4	29,92	0,048	3,288	0,036	46,8	0,88	0,008	0	#¡REF!	500	9.500	76,0
	QUESO	638	QUESO COSTEÑO	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	1.000	19.000	380
		743	SAL	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	1
	PATILLA	346	PATILLA, MADURO, PULPA	200,00	80	116	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	0	1.000	2.000	400
ALMUERZO	PASTA EN SALSA DE VERDURAS	93	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	25,00	25	85,25	2,45	0,1	18,625	0	6,25	0,975	0	0	1.000	4.800	120
		244	TOMATE, PULPA	50,00	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	0	1.000	5.000	250
		150	CEBOLLA CABEZONA	21,05	20	6,6	0,28	0,02	1,3	0	12,8	0,14	0	0	1.000	4.000	84
		215	PIMENTON ROJO	23,53	20	6,4	0,38	0,06	1,08	156	47,4	0,78	0	0	1.000	3.200	75
		129	AJO	4,21	4	5,4	0,188	0,004	1,152	0,08	1,6	0,052	0	0	1.000	8.000	34
		374	ACEITE, DE SOYA	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	29
	PECHUGA ASADA	529	CARNE DE POLLO, PECHUGA SIN PIEL, COC	50,00	50	70,5	14,35	1,5	0	3	6,5	0,45	0,5	31,5	1.000	15.000	750
		374	ACEITE, DE SOYA	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1.000	9.800	20
		129	AJO	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,04	0,8	0,026	0	0	1.000	8.000	17
	DEDITOS DE MAIZ FRITOS	43	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	40,00	40	89,45	3,64	1,48	29,56	0	7,2	1,08			1.000	3.600	144
		374	ACEITE, DE SOYA	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0		1.000	9.800	39
	SAL	743	SAL	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	600	1.000	1.600	2
	PORCION DE MELON	338	MELON, MADURO, PULPA	80,00	40	8	0,28	0	1,72	27,2	4,4	0,16	0,04	2,8	1.000	4.000	320
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	YOGURT ENTERO, CON DULCE	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,45	63	1.000	4.700	705
	GALLETA	27	GALLETA	21,00	21	97,225527	0,827960112	3,607275	15,36205289	0	1,26	0,21	0	0	20	100	105
	PAPAYA EN PORCION	343	PAPAYA, MADURO, PULPA	114,29	80	24	0,4	0,08	5,44	188	19,2	0,24	0,24	4	1.000	2.000	229

APORTE TOTAL DEL MENÚ	989,6	42,7		34,3		142,5		764,7	742,7	8,5	3,0	#¡REF!	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	#¡VALOR!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL=900	UL=2500	UL=40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,3%	126,4%	0,0%	91,4%	65,3%	84,4%	64,9%	191,2%	74,3%	56,6%	73,9%	#¡REF!		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 055 38
1049933261

Nutricionista Dietista EAS
T.P. [illegible]

Fecha de elaboración:

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO 1

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramos	15,00	2055,0	15,00	1020,0	0	3075,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litros	100,00	13700,0	150,00	10200,0	0	23900,0	
PAPACOCIDA CON MANTEQUILLA	PAPA COCIDA	Kilogramos	25,00	3425,0	37,50	2550,0	0	5975,0	Lavar la papa en suficiente agua, poner a hervir el agua con un poco de sal , pelar la yuca cocinarla , cuando este cocida , sacarla, escurrirla , luego esparcir la mantequilla porcionar y servir.
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramos	3,00	411,0	3,00	204,0	0	615,0	
	SAL	Gramos	0,5	68,5	0,5	34,0	0	102,5	
QUESO EN PORCION	QUESO COSTEÑO	Kilogramos	20,00	2740,0	20,00	1360,0	0	4100,0	Se abre el empaque al vacio, se enjuaga con agua filtrada y se porciona con el cuchillo especial para el queso según el gramaje estandarizado y sirva.
MELON	MELÓN, MADURO, PULPA	Kilogramos	140,00	19180,00	160,0	10880,00	0	30060,0	Se lavan el melon , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -1

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ROZ CON PIMENTON ROJO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramos	15,00	2055,0	20,00	1360,00	0	3415,0	se agrega el agua y la sal,se deja hervir,se incorpora el arroz lavado, luego se le agurega el pimenton cortado en tiritas,se deja hervir hasta que seque,se tapa se reduce el fuego y se continua cocion hasta que el grano abra y ablande.
	PIMENTON ROJO	Kilogramos	10,00	1370,0	10,00	680,00	0	2050,0	
	ACEITE, DE SOYA	litros	3,00	411,0	3,00	204,00	0	615,0	
PECHUGA ASADA	CARNE DE POLLO	Kilogramos	66,67	9133,3	83,33	5666,67	0	14800,0	Agregar sal a lapechuga antes de freirlo y dejarlo a temperatura ambiente antes de ponerlos en la sartén, pon aceite en la sartén, agregar aceite a fuego fuerte, coloca suavemente lapechuga en la sartén y comenzar a freirlo, cocinarlo por un tiempo de 3 a 6 minutos por cada lado dependiendo de su grosor, usar un termómetro para comprobar qué tan cocido está.
	ACEITE, DE SOYA	litros	2,00	274,0	2,00	136,00	0	410,0	
	AJO	Kilogramos	1,05	144,2	1,05	71,58	0	215,8	
ENSALADA COCIDA DE ZANAHORIA, HABICHUELA Y CEBOLLA	ZANAHORIA, CRUDA	Kilogramos	47,06	6447,2	52,94	3599,92	0	10047,1	Se lavan las verduras,la cebolla , las habichuelas y la zanahoria se pica en trocitos, luego se desinfectan en solución de agua y vinagr por 5 minutos, se cuela y se refrigeran cuando se va a servir se le agrega la vinagreta con sal y limón.
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramos	15,79	2163,2	15,79	1073,68	0	3236,8	
	HABICHUELA, CRUDA	Kilogramos	11,11	1522,2	22,22	1510,96		3033,2	
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ BLANCO FRITOS	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramos	35,00	4795,0	35,00	2380,00	0	7175,0	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz blanco , y sal, agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme los deditos, calentar el aceite , freiles, escurra y sirva.
	ACEITE, DE SOYA	litros	2,00	274,0	4,00	272,00	0	546,0	
SAL	SAL	Gramos	1,5	205,5	1,50	102,00	0	307,5	
JUGO DE GUAYABA	GUAYABA MADURO PUPA	Kilogramos	35	4795,0	40,00	2720,00		7515,0	Se lavan las guayabas en suficiente agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierta en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada.
AZUCAR	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANDARINA	MANDARINA, ZUMO	Kilogramos	50,00	6850,0	70,00	4760,00	0	11610,0	se lavan Las mandarinas s en suficiente agua con un poco de vinagre , se subdividen en 2 partes para porcionar el gramaje y se sirven con cascara.

REFRIGERIO -1

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	litros	100,00	13700,0	150,00	10200,0	0	23900	Se sirve por unidad entera.
GALLETA	GALLETA, DULCE, CON RELLENO	kilogramos	7,00	959,0	21,00	1428,0	0	2387	se sirve entero por unidad
MANZANA	MANZANA	Kilogramos	82,35	11282,4	94,12	6400,0	0	17682	Se lavan las manzanas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05536 - 1049933261

Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración:

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO- 2

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Colocar a fuego alto el agua hasta hervir. Disuelve la bienestarina en agua, utilizando la licuadora, adicione la mezcla al agua y deje hervir por 10 minutos a fuego medio y revuelva. Aparte licue la leche liquida con azucar y agua, mézclelo con la bienestarina revolviendo frecuentemente por 5 minutos para que la mezcla sea homogénea y suave, retire del fuego y sirva.Cortar la porción de guayaba que vamos a usar. En la licuadora añadir la guayaba cortada en cuartos, y la bienestarina ya lista. Procesar a alta velocidad, rectificar sabor, servir bien frio o con cubitos de hielo.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	
	GUAYABA, MADURO, PULPA	Kilogramo	53,3	7306,2	53,3	3624,4	0,0	10930,6	
PLATANO AMARILLO COCIDO	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	Kilogramo	33,3	4566,7	50,0	3400,0	0,0	7966,7	Lava muy bien el plátano, sin pelar, y córtale los extremos. Pártelo en tres partes o en trozos. Pon a hervirlos en agua en una olla a fuego alto durante unos 30 minutos.Sácalos del agua cuando la cáscara comience a desprenderse.Quítales la cáscara y ya están listos para servir.
HUEVO FRITO	HUEVO DE GALLINA	Unidad.	55,0	7534,9	55,0	3740,0	0,0	11274,9	Se revisan, lavan los huevos y se fritan uno a uno se sirve en plato
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,5	
MANDARINA EN GAJOS	MANDARINA, ZUMO	Unidad.	42,0	5754,0	57,0	3876,0	0,0	9630,0	Se lavan las Mandarinas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -2

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
PASTA EN SALSA DE VERDURAS	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	Kilogramo	15,00	2055,00	25,0	1700,00	0	3755,00	se coloca el agua al fuego con sal y un poquito de aceite, cuando este hirviendo sumerge las pastas y cocinelo por 10 minutos, luego las escurre y enjuaga con agua de chorro. A parte prepare el sofrito salsudo con tomate, cebolla , pimento rojoy le agrega la pasta poco a poco en un caldero untado de mantequilla y le va agregando salsa devegetales, dejarlo 4 minutos para que concentre, apagar el fuego y servir.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	37,00	5069,00	50,0	3400,00	0	8469,00	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	31,00	4247,00	21,0	1428,00	0	5675,00	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	23,00	3151,00	23,0	1564,00	0	4715,00	
	AJO	Kilogramo	1,05	144,21	2,1	143,16	0	287,37	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,00	411,00	3,0	204,00	0	615,00	
CARNE MOLIDA GUISADA	CARNE DE RES, MAGRA	Kilogramo	40,00	5480,00	50,0	3400,00	0	8880,00	Se adoba la carne molida con ajo, sal, limon y se sofrie en aceite y poquita agua para humedecerla, revolviendola constantemente, luego se agrega el agua necesaria para cocinarla tapada. Aparte se hace un sofrito salsudo tomate ,cebolla, y pimenton rojo previamente lavadas , agregar la carne revolviendo y apagar el fuego cuando haya secado y sirve.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,00	274,00	2,0	136,00	0	410,00	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,00	685,00	7,5	510,00	0	1195,00	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,16	432,63	4,2	286,32	0	718,95	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,35	322,35	3,5	240,00	0	562,35	
	AJO	Kilogramo	1,05	144,21	2,1	143,16	0	287,37	
PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	PAN MOLDE	Unidad	35,00	4795,00	35,0	2380,00	0	7175,00	se unta la matequilla sobre el pan tajado y se sirve entero por unidad, según el grameje o la minuta patron.
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	2,00	274,00	4,0	272,00	0	546,00	
SAL	SAL	Kilogramo	1,50	205,50	1,5	102,00	0	307,50	
JUGO DE PIÑA	PIÑA, MADURO, PULPA	Kilogramos	63,00	8631,00	65,0	4420,00		13051,00	Se lavan las piñas en suficiente agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
PIÑA EN TROCITOS	PIÑA, MADURO, PULPA	Kilogramo	63,00	8631,00	65,0	4420,00	0	13051,00	Se lavan la piña,se pela, se lava , se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -2

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100,00	13700,00	150,00	10200,00	0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
GALLETA DE SODA	GALLETA DE SODA	Unidad	7,00	959,00	21,00	1428,00	0	2387,0	se sirve entero por unidad
PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA	Kilogramo	175,00	23975,00	200,00	13600,00	0	37575,0	Se lavan la patilla , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538 - 1049933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO- INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO-3

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0	3075	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar, por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900	
AREPA ASADA CON MANTEQUILLA	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz, sal, y anis, agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme las arepas, y asarlas por ultimo servir.
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615	
	SAL	Gramos	0,5	68,5	0,5	34,0	0	102,5	
QUESO EN PORCION	QUESO COSTEÑO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	Se abre el empaque al vacio, se enjuaga con agua filtrada y se porciona con el cuchillo especial para el queso según el gramaje estandarizado y sirva.
MANGO	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060	Se lava los mangos , se pela , se enjuaga con agua del filtro en una vasija, se escurre el exceso de agua, se subdivide en porciones y se sirve.

ALMUERZO -3

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0	3415,0	Verter la leche de coco a una sartén o caldero grande y dejar hervir a fuego alto. Una vez que hierva reduce el calor a medio bajo y cocina revolviendo frecuentemente hasta que el líquido se disuelva y el coco sólido adquiera un color caramelo. Esto se puede tomar entre 40-45 minutos. Agrega el arroz y revuelve bien con el coco. Luego incorpora la sal, y las uvas pasas. Agrega el agua y deja hervir a fuego medio hasta que se evapore la mayor parte del líquido. Luego tapa la sartén y cocina a fuego bajo por aprox. 15-20 minutos o hasta que el arroz esté cocido. Sirva inmediatamente.
	COCO, MADURO, PULPA	Kilogramo	11,1	1522,2	22,2	1511,1	0	3033,3	
SALPICON DE PESCADO	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	Kilogramo	86,0	11782,0	100,0	6800,0	0	18582,0	Se lava el pescado (atun) y se adoba con limon y sal, se cocina bien dejando concentrar el agua, luego se deja enfriar y desmenuza. Se prepara un guiso salsudo con tomate, cebolla, pimenton y cilantro para incoporarlo posteriormente al pescado desmenuzado. se revuelve constantemente y se deja oncentrar de 5 a 10 minutos
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0	410,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0	287,4	
ENSALADA DE AGUACATE TOMATE Y CEBOLLA	AGUACATE	Kilogramo	40,0	5480,0	40,0	2720,0	0	8200,0	Se lavan las verduras, se pela el aguacate, se pica el tomat y la cebolla, se agrega en vinagre y agua por 5 a 10 minutos, se cuelan las verduras, se refrigeran y ya para servir se le agrega la vinagreta con limón y sal.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,8	2568,8	37,0	2516,0	0	5084,8	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	10,5	1442,6	10,0	680,0	0	2122,6	
PATACONES	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	Kilogramo	53,8	7376,9	53,8	3661,5	0	11038,5	Lavar los platanos en suficiente agua , pelarlos cortarlos en trozos , se dejan en agua con sal , calentar el aceite , fritar las el platano hasta que doren, escurrir y servir.
	ACEITE, DE SOYA	Litros	2,0	274,0	4,0	272,0	0	546,0	
SAL	SAL	Gramos	1,5	205,5	1,5	102,0	0	307,5	
JUGO DE MELON	MELON	Kilogramo	70,0	9590,0	80,0	5440,0	0	15030,0	Se lavan los melones en suficiente agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la
	AZUCAR	Kilogramo	5,0	685,0	5,0	340,0	0	1025,0	
MELON	MELON	Kilogramo	70,0	9590,0	80,0	5440,0	0	15030,0	Se lavan los melones se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -3

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,00	13700,00	150,00	10200,00	0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
GALLETAS	GALLETAS DE HARINA DE TRIGO Y FECULA	Unidad	7,00	959,00	21,00	1428,00	0	2387,0	se sirve entero por unidad.
PIÑA	PIÑA, MADURO, PULPA	Kilogramo	100,00	13700,00	114,29	7771,43	0	21471,4	se lavan Las piñas en suficiente agua con un poco de vinagre , se pelan y se subdividen en 2 partes para porcionar el gramaje

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 055538-1049933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista - Cali

T.P. 103711

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -4

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA Y LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0	3075,0	colocar a fuego alto el agua hasta hervir. Disuelva la bienestarina en agua, utilizando la licuadora, adicione la mezcla al agua y deje hervir por 10 minutos a fuego medio y revuelva. Aparte licue la leche líquida con agua y azucar mézclelo con la bienestarina revolviendo frecuentemente por 5 minutos para que la mezcla sea homogénea y suave, retire del fuego y sirva.Cortar la porción de banano que vamos a usar. En la licuadora añadir el banano cortada en cuartos, y la bienestarina ya lista. Procesar a alta velocidad, rectificar sabor, servir bien frío o con cubitos de hielo.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	BANANO	Kilogramos	42,00	5724,0	42,00	2856,0	0	8580,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	
BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ AMARILLO	HARINA DE MAÍZ AMARILLO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	Para la preparacion de los bollitos utilizar preferiblemente una vasija de pasta, se procede a tomar el gramaje establecido por la minuta patron ,se mezcla la harina de maiz y, la sal, , se agrega la cantidad de agua poco a poco mientras se amasa hasta obtener la consistencia adecuada para los bollos, se arman con envoltura o sin ella, aparte tenga el agua hirviendo con punto de sal y agregue los bollos para cocinarlos bien a fuego alto por un tiempo aproximado de 20 minutos. luego escurralos y porcione en tomejas para servir
ALBONDIGAS DE CARNE MOLIDA	CARNE DE RES, MAGRA	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	En un bol mezclar muy bien la carne molida, tomate, cebolla, zanahoria rallada, pimento, sal y ajo. Hacer albóndigas de tamaño pequeño. En una sartén amplia, calentar a fuego medio-alto, una cucharada de aceite. Colocar las bolitas y dejar dorar por 3 minutos, voltear y dorar por todos lados, unos 3-5 minutos más. Agregar el Licuado de pimentón cebolla tomate ajó para cocinar sobre las albóndigas. Revolver y cuando empiece a hervir, bajar el fuego y dejar cocinar tapado por 15 minutos. Luego enfriar y servir por porción según la minuta.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0	562,4	
	SAL	Gramos	0,5	68,5	0,5	34,0	0	102,5	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0	287,4	
MANGO EN PORCION	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	80,0	10960,0	100,0	6800,0	0	17760,0	Se lava los mangos , se pela , se enjuaga con agua del filtro en una vasija, se escurre el exceso de agua, se subdivide en porciones y se sirve.

ALMUERZO -4

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0	3415,0	Se sofríen los fideos con ajo luego se agrega el agua, sal y se deja hervir , luego se incorpora el arroz y se deja hervir a fuego lento hasta que seque, luego se tapa y se cocina hasta que el grano abra y ablande, servir.
	PASTA ALIMENTICIA	Litro	5,0	685,0	5,0	340,0	0	1025,0	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0	215,8	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
BOFE FRITO EN TROCITOS	BOFE DE RES	Kilogramo	44,4	6088,9	55,6	3777,8	0	9866,7	Se limpia el bofe con limon , se adoba limon, ajo y sal, luego se cocina hasta que ablande y reduzca el agua de coccion. Cuando este blandito se pico en pequeños cuadritos y esto se sofrien en un caldero antiadherente , se saca se escurre y se sirve en porcion segun minuta patron
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	2,0	274,0	2,0	136,0	0	410,0	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0	287,4	
ENSALADA DE, ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	ZANAHORIA, CRUDA	Kilogramo	46,0	6302,0	47,0	3196,0	0	9498,0	Se lavan las verduras, el tomate , la cebolla y la lechuga , se pica en trocitos , luego se desinfectan en solución de agua y vinagr por 5 minutos, se ralla la zanahoria,se cuela y se refrigeran cuando se va a servir se le agrega la vinagreta con sal y limón.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,0	2466,0	37,0	2516,0	0	4982,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	15,0	2055,0	10,0	680,0	0	2735,0	
PURE DE ÑAME	ÑAME, SIN CASCARA, CRUDO	Gramos	41,2	5641,2	41,2	2800,0	0	8441,2	Se lava se pela y cocina el ñame con agua y sal hasta que ablande,luego se saca y se machuca con margarina y leche hasta obtener una consistencia suave. Sirva con cuchara porcionadora
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	2,0	274,0	4,0	272,0	0	546,0	
SAL	SAL	Litro	1,5	205,5	1,5	102,0	0	307,5	
JUGO DE NARANJA	NARANJA	Kilogramos	58,0	7946,0	60,0	4080,0	0	12026,0	Se lavan las naranjas , se enjuagan, se escurren , se parten por la millad, se exprimen. Se adiciona el jugo de las naranjas a un recipiente y se le agrega azucar y agua.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANDARINA	MANDARINA	Kilogramos	50,00	6850,0	57,00	3400,0	0	1025,0	Se lavan las Mandarinas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones

REFRIGERIO -4

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad, según el gramaje de la minuta patrON.
GALLETA DULCE	AVENA EN HOJUELAS	Unidad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0,0	2387,0	Se sirve entero por unidad
MANZANA	MANZANA, MADURO, PULPA	Kilogramo	82,4	11282,4	94,1	6400,0	0,0	17682,4	Se lavan las manzanas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538 - 1049935261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista

T.P. 05711

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS - INSTITUCIONAL INTEGRAL
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -5

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0	3075,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea. Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar, por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	
PAN QUESO	PAN	Unidad	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	Se sirve por unidad entera, según el gramaje de la minuta
HUEVO FRITO	HUEVO DE GALLINA	Kilogramo	55,0	7534,9	55,0	3740,0	0	11274,9	Se revisan, lavan los huevos y se fritan uno a uno se sirve en plato
	SAL	Gramos	0,5	68,5	0,5	34,0	0	102,5	
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA		175,0	23975,0	200,0	13600,0		37575,0	Se lavan las patillas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -5

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0	3415,0	se sofrie ajo y cebolla se agrega al agua y la sal, se deja hervir y se incorpora el arroz lavado,luego se le agrega la zanahoria finamente picada,se deja hervir hasta que seque se tapa, se reduce el fuego y continua la cocion hasta que el grano abra, ablande y sirva
	ZANAHORIA, CRUDA	Kilogramo	5,9	805,9	5,9	400,0	0	1205,9	
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
CARNE GULASCH	CARNE DE RES, MAGRA	Kilogramo	20,0	2740,0	25,0	1700,0	0	4440,0	Descongelar la carne segun metodo establecido , lavarla muy bien, se cocina hasta que ablande, se incorpora preparado con la cebolla, el tomate, y ajo previamente lavados,agregarle la sal y se deja concentrar el sabor a fuego medio, servir por porcion segun gramaje minuta patron.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0	1195,0	
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0	718,9	
ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	PEPINO COCHOMBRO, SIN CASCARA	Kilogramo	46,7	6393,3	53,3	3626,7	0	10020,0	Se lavan las verduras, el tomate y la cebolla , se pica en trocitos, el pepino se pelan y se sacan las semillas y se pica en trocitos o laminitas, luego se desinfectan en solución de agua y vinagr por 5 minutos, se cuela y se refrigeran cuando se va a servir se le agrega la vinagreta con sal y limón
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,8	2568,8	18,8	1275,0	0	3843,8	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	10,5	1442,1	10,5	715,8	0	2157,9	
PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA, CON CASCARA, COCIDA	Kilogramo	35,0	4795,0	35,0	2380,0	0	7175,0	se lava se pela y cocina las papas criolla con agua y sal hasta que ablande,luego se sacs . Sirva por porcion según minuta patron.
LENTEJAS GUISADAS	LENTEJA	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0	3415,0	Se lavan bien las lentejas y se ponen en una olla grande con abundante agua, más una cucharada de aceite, se cocinan a fuego alto. Cuando los garbanzos estén a medio cocer, se agregan. Se sofrie la cebolla, tomate, pimenton y aceite y se agrega a las lentejas junto con sal, cocinando lentamente hasta que todo esté cocido.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0	562,4	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	4,0	272,0	0	546,0	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0	287,4	
SAL	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0	307,5	
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL AMARILLO, MADURO	Kilogramos	35,0	4795,0	40,0	2720,0	0	7515,0	Se lavan los tomates en sulfonato agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANDARINA	MANDARINA	Kilogramos	50,00	6850,0	57,00	3400,0	0	1025,0	Se lavan las Mandarinas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -5

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
KUMIS	KUMIS ENTERO CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
MAIZ EN HOJUELA	MAIZ EN HOJUELAS	Kilogramo	10,0	1370,0	21,0	1428,0	0	2798,0	se sirve entero por unidad
MELON	MELON	Kilogramo	127,3	17436,4	145,5	9890,9	0	27327,3	Se lavan la el melon,se pela, se lava , se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05338 1049933261

Rosmis Leal Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO-6

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA Y LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0	3075,0	colocar a fuego alto el agua hasta hervir. Disuelva la bienestarina en agua, utilizando la licuadora, adicione la mezcla al agua y deje hervir por 10 minutos a fuego medio y revuelva. Aparte licue la leche liquida con agua y azucar mézclelo con la bienestarina revolviendo frecuentemente por 5 minutos para que la mezcla sea homogénea y suave, retire del fuego y sirva.Cortar la porción de mango que vamos a usar. En la licuadora añadir el mango cortada en cuartos, y la bienestarina ya lista. Procesar a alta velocidad, rectificar sabor, servir bien frio o con cubitos de hielo.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	
	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	60,0	8220,0	60,0	4080,0	0	12300,0	
PURÉ DE PAPA	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	se lava se pela y cocina la papa con agua y sal hasta que ablande,luego se saca y se machuca con margarina hasta obtener una consistencia suave. Sirva con cuchara porcionadora
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
HUEVO COCIDO	HUEVO DE GALLINA	Kilogramo	55,0	7534,9	55,0	3740,0	0	11274,9	se revisan, lavan los huevos y se colocan en una olla con suficiente agua y dejar hervir por unos 15 minutos para que cocinen, luego se enfrian se pelan y sirven.
	SAL		0,5	68,5	0,5	34,0		102,5	
MANGO	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	57,1	7828,6	71,4	4857,1		12685,7	Se lavan las Mangos , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -6

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0	3415,0	Se agrega el agua y la sal, se deja hervir, se incorpora el arroz lavado, se deja hervir a fuego medio hasta que seque. Taparlo, se reduce el fuego y se continua coccion hasta que el grano abra y ablande.
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
CARNE MOLIDA GUISADA	CARNE DE RES, MAGRA	Kilogramo	40,0	5480,0	50,0	3400,0	0	8880,0	Se adoba la carne molida con ajo, sal, limon y se sofrie en aceite y poquita agua para humedecerla, revolviendola constantemente, luego se agrega el agua necesaria para cocinarla tapada. Aparte se hace un sofrito salsudotomate ,cebolla, y zanahoria previamente lavadas , agregar la carne revolviendo y apagar el fuego cuando haya secado y sirve.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0	410,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0	287,4	
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	LECHUGA COMUN	Kilogramo	63,6	8718,2	72,7	4945,5	0	13663,6	Se lavan las verduras, el tomate , la cebolla y la lechuga , se pica en trocitos , luego se desinfectan en solución de agua y vinagr por 5 minutos, se ralla la zanahoria,se cuela y se refrigeran cuando se va a servir se le agrega la vinagreta con sal y limón.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,8	2568,8	31,0	2108,0	0	4676,8	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	10,5	1442,1	15,0	1020,0	0	2462,1	
DEDITOS DE MAIZ FRITOS	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	35,0	4795,0	35,0	2380,0	0	7175,0	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz , y sal , agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme los deditos calentar el aceite , frialas, escurra y sirva.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	4,0	272,0	0	546,0	
SAL	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0	307,5	
JUGO DE MORA	MORA	Kilogramos	35,0	4795,0	44,0	2992,0	0	7787,0	Se vierte la mora en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANZANA	MANZANA	Kilogramos	41,0	5617,0	47,0	3196,0	0	8813,0	Se lavan las Manzanas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -6

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900	Se sirve por unidad entera.
HOJUELA DE MAIZ	HOJUELA DE MAIZ	Unidad	10,0	1370,0	21,0	1428,0	0	2798	se sirve entero por unidad
MANDARINA	MANDARINA,ZUMO	Kilogramo	175,0	23975,0	200,0	13600,0	0	37575	Se lavan las mandarinas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538-1049933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -7

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0	3075,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	
PLATANO AMARILLO COCIDO CON MANTEQUILLA	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	Kilogramo	33,3	4566,7	33,3	2266,7	0	6833,3	se lava se pela y cocina el platano e con agua y sal hasta que ablande,luego se saca y se machuca con margarina hasta obtener una consistencia suave. Sirva con cuchara porcionadora
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0	102,5	
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
QUESO EN PORCION	QUESO COSTEÑO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	Se abre el empaque al vacio, se enjuaga con agua filtrada y se porciona con el cuchillo especial para el queso según el gramaje estandarizado y sirva.
PAPAYA	PAPAYA	Kilogramo	100,0	13700,0	114,3	7771,4	0	21471,4	Se lavan la papaya , se enjuaga, se retira cascara y semillas y se sirven en porciones.

ALMUERZO -7

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
MACARRONES CON SALSA DE VEGETALES	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0	3415,0	se coloca el agua al fuego con sal y un poquito de aceite, cuando este hirviendo sumerge las pastas y cocinelo por 10 minutos, luego las escurre y enjuaga con agua de chorro. A parte prepare el sofrito salteado con tomate, cebolla , pimento rojoy le agrega la pasta poco a poco en un caldero untado de mantequilla y le va agregando salsa devegetales, dejarlo 4 minutos para que concentre, apagar el fuego y servir.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	30,0	4110,0	37,0	2516,0	0	6626,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	20,0	2740,0	31,0	2108,0	0	4848,0	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	5,0	685,0	23,0	1564,0	0	2249,0	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0	287,4	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
CROQUETAS DE PECHUGA	CARNE DE POLLO	Kilogramo	66,7	9133,3	83,3	5666,7	0	14800,0	En un tazón poner la cebolla, el ají , la pechuga finamente picada, la sal y ajo, Mezclar todo , amasar hasta obtener la consistencia adecuada , armar las arepas de pechuga , poner a calentar la sartén con el aceite y freir, cuando un lado este sellado se voltea y se servir por porción según la minuta
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	5,3	721,1	5,3	357,9	0	1078,9	
	AJI CHIVATO, PULPA	Kilogramo	5,6	761,1	5,6	377,6	0	1136,9	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0	215,8	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0	410,0	
AREPITAS DE ANIS FRITAS	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	35,0	4795,0	35,0	2380,0	0	7175,0	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz, sal, azucar y anis, agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme las arepas, calentar el aceite , frialas, escurra y sirva.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	4,0	272,0	0	546,0	
SAL	SAL	Gramos	1,5	205,5	1,5	102,0	0	307,5	
JUGO DE MELON	MELON, MADURO PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060,0	Se lavan los melones en suficiente agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MELON EN PORCION	MELON, MADURO PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060,0	Se lavan la el melon,se pela, se lava , se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -7

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,00	13700,00	150,00	10200,00	0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
TOSTADA	TOSTADA	Unidad	10,00	1370,00	21,00	1428,00	0	2798,0	se sirve entero por unidad
PIÑA	PIÑA, MADURO, PULPA	Kilogramo	127,27	17436,36	145,45	9890,91	0	27327,3	Se lavan las piñas , se enjuagan, se escurren, se pelan y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 055.38 - 1049933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. TP 03711

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -S

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0	3075,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	
AREPITAS DE MAIZ	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz, sal, azucar y anis, agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme las arepas, calentar el aceite , frialas, escurra y sirva.
HUEVO FRITO	HUEVO DE GALLINA	Unidad	55,0	7534,9	55,0	3740,0	0	11274,9	Se revisan, lavan los huevos y se fritan uno a uno se sirve en plato
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0	102,5	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
MELON	MELON, MADURO, PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060,0	Se lavan la el melon,se pela, se lava , se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -S

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	Se agrega el agua y la sal, se deja hervir, se incorpora el arroz lavado, se deja hervir a fuego medio hasta que seque. Taparlo, se reduce el fuego y se continua coccion hasta que el grano abra y ablande.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
CARNE ASADA EN JULIANA	CARNE DE RES, MAGRA	Kilogramo	20,0	2740,0	25,0	1700,0	0	4440,0	Agregar sal a la carne antes de freirlo y dejarlo a temperatura ambiente antes de ponerlos en la sartén, pon aceite en la sartén, agregar aceite a fuego fuerte, coloca suavemente la carne en la sartén y comenzar a freirlo, cocinarlo por un tiempo de 3 a 6 minutos por cada lado dependiendo de su grosor, usar un termómetro para comprobar qué tan cocido está.
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0	215,8	
FRIJOL ROJO GUISADO	FRÍJOL ROJO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0	3415,0	Se lavan bien los frijoles y se ponen en una olla grande con abundante agua, más una cucharada de aceite, se cocinan a fuego alto. Cuando las frijoles estén a medio coser, se agregan. Se sofrie la cebolla, tomate , pimenton rojo y aceite y se agrega a las lentejas junto con sal, cocinando lentamente hasta que todo esté cocido.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0	287,4	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0	410,0	
ENSALADA DE REPOLLO MORADO, TOMATE Y CEBOLLA	REPOLLO MORADO, CRUDO	Kilogramo	57,0	7809,0	60,0	4080,0	0,0	11889,0	Se lavan las verduras, el tomate yel repollo se pica en trocitos,y cebolla se pelan y se pica en trocitos o laminitas, luego se desinfectan en solución de agua y vinagr por 5 minutos, se cuela y se refrigeran cuando se va a servir se le agrega la vinagreta con sal y limón.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,8	2568,8	18,8	1275,0	0,0	3843,8	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	10,5	1442,1	10,5	715,8	0,0	2157,9	
TAJADAS AMARILLAS	PLATANO HARTON, MADURO CRUDO	Kilogramo	58,0	7946,0	66,0	4488,0	0	12434,0	Lavar los platanos en suficiente agua , pelarlos cortarlos en trozos , se dejan en agua con sal , calentar el aceite , fritar las el platano hasta que doren, escurrir y servir.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0	410,0	
JUGO DE PATILLA	PATILLA	Kilogramos	100,0	13700,0	100,0	6800,0	0	20500,0	Se lavan las patillas en suficiente agua, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 1 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANDARINA	MANDARINA	Gramo	42,0	5754,0	57,0	3876,0	0	9630,0	Se lavan las mandarina , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -S

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
GALLETA	GALLETA	Unidad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0	2387,0	se sirve entero por unidad
MANGO	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060,0	Se lava los mangos, se pela , se enjuaga con agua del filtro en una vasija, se escurre el exceso de agua, se subdivide en porciones y se sirve.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538-1049933261

Fecha de elaboración:

Rosiris Real Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -9

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	
BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ CON MANTEQUILLA	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	Para la preparacion de los bollitos utilizar preferiblemente una vasija de pasta, se procede a tomar el gramaje establecido por la minuta patron ,se mezcla la harina de maiz y, la sal, , se agrega la cantidad de agua poco a poco mientras se amasa hasta obtener la consistencia adecuada para los bollos, se arman con envoltura o sin ella, aparte tenga el agua hirviendo con punto de sal y agregue los bollos para cocinarlos bien a fuego alto por un tiempo aproximado de 20 minutos. luego escurralos y porcione en torrejas para servir
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	2,0	274,0	3,0	204,0	0,0	478,0	
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,5	
QUESO EN PORCION	QUESO COSTEÑO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	Se abre el empaque al vacio, se enjuaga con agua filtrada y se porciona con el cuchillo especial para el queso según el gramaje estandarizado y sirva.
MANGO EN PORCION	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060,0	Se lava los mangos, se pela , se enjuaga con agua del filtro en una vasija, se escurre el exceso de agua, se subdivide en porciones y se sirve

ALMUERZO -10

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	se sofrie el ajo luego se agrega el agua , se añade sal y se deja hervir , luego se incorpora el arroz y se deja hervir a fuego lento hasta que seque,se tapa y se cocina hasta que el grano abra y ablade, servir.
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
HIGADO EN BISTECK	HIGADO DE RES	Kilogramo	40,0	5480,0	50,0	3400,0	0,0	8880,0	se limpia el higado del tejido que lo recubre, se adoba limon, ajo y sal, luego se cocina hasta que ablande y reduzca el agua de coccion. Cuando este blandito se pico en pequeños cuadritos y esto se sofrien en un caldero antiadherente aparte se hace un guiso con cebolla, tomate, n y ajo y se le agrega al higado sofrito, se deja conservar a fuego lento para luego servir porcionado.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	2,1	288,4	2,1	143,2	0,0	431,6	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	5,0	340,0	0,0	1025,0	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0,0	215,8	
ENSALADA COCIDA BICOLOR (ZANAHORIA Y REMOLACHA)	ZANAHORIA, CRUDA	Kilogramo	35,0	4795,0	47,0	3196,0	0,0	7991,0	Lava muy bien las verduras y ponlas a fuego lento en una olla hasta que estén blandas.Una vez cocidas, retira las zanahorias y remolachas de la olla. Pela las verduras, córtalas en forma de cubos y acomódalas en una ensaladera, se refrescan y ya para servir se le agrega la vinagreta
	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	Kilogramo	30,0	4110,0	50,0	3400,0	0,0	7510,0	
PATACONES	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	Kilogramo	53,8	7376,9	53,8	3661,5	0,0	11038,5	Lavar los platanos en suficiente agua , pelarlos cortarlos en trozos , se dejan en agua con sal , calentar el aceite , fritar las el platano hasta que doren, escurrir y servir.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	4,0	272,0	0,0	546,0	
SAL	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0,0	307,5	
JUGO DE NARANJA	NARANJA	Kilogramos	58,0	7946,0	60,0	4080,0	0	12026,0	Se lavan las naranjas , se enjuagan, se escurren , se parten por la mitad, se exprimen. Se adiciona el jugo de las naranjas a un recipiente y se le agrega azucar y agua.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANDARINA	MANDARINA	Gramo	42,0	5754,0	57,0	3876,0	0	9630,0	Se lavan las mandarina , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones

REFRIGERIO -10

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
KUMIS	KUMIS ENTERO CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
GALLLETA	GALLETA	Undad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0,0	2387,0	se sirve entero por unidad
PIÑA	PIÑA, MADURO, PULPA	Kilogramo	127,27	17436,36	145,45	9890,91	0	27327,3	Se lavan las piñas , se enjuagan, se escurren, se pelan y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538 - 1049933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista

T.P. 03711

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -10

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	Colocar a fuego alto el agua hasta hervir. Disuelva la bienestarina en agua, utilizando la licuadora, adicione la mezcla al agua y deje hervir por 10 minutos a fuego medio y revuelva. Aparte licue la leche líquida con azucar y agua, mézclelo con la bienestarina revolviendo frecuentemente por 5 minutos para que la mezcla sea homogénea y suave, retire del fuego y sirva.Cortar la porción de guayaba que vamos a usar. En la licuadora añadir la guayaba cortada en cuartos, y la bienestarina ya lista. Procesar a alta velocidad, rectificar sabor, servir bien frío o con cubitos de hielo.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	GUAYABA, MADURO, PULPA	Kilogramo	40,0	5480,0	40,0	2720,0	0,0	8200,0	
	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0	3075,0	
PAN BLANCO	PAN BLANCO	Unidad	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	Se sirve por unidad entera, según el gramaje de la minuta
CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	CARNE DE RES, MOLIDA	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	En un tazón poner la cebolla, el tomate, la carne, la sal y ajo, Mezclar todo , amasar hasta obtener la consistencia adecuada , armar las arepas de carne molida. poner a calentar la sartén con el aceite y freir, cuando un lado este sellado se voltea y se servir por porción según la minuta
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0	718,9	
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0	102,5	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0	215,8	
PAPAYA	PAPAYA	Kilogramo	100,0	13700,0	114,3	7771,4	0	21471,4	Se lavan la papaya , se enjuaga, se retira cascara y semillas y se sirven en porciones.

ALMUERZO -9

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0	3415,0	Vierte la leche de coco a una sartén o caldero grande y deja hervir a fuego alto. Una vez que hierva reduce el calor a medio bajo y cocina revolviendo frecuentemente hasta que el líquido se disuelva y el coco sólido adquiera un color caramelo. Esto se puede tomar entre 40-45 minutos. Agrega el arroz y revuelve bien con el coco. Luego incorpora la sal, Agrega el agua y deja hervir a fuego medio hasta que se evapore la mayor parte del líquido. Luego tapa la sartén y cocina a fuego bajo por aprox. 15-20 minutos o hasta que el arroz esté cocido. Sirve inmediatamente.
	COCO, MADURO, PULPA	Kilogramo	11,1	1522,2	22,2	1511,1	0	3033,3	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
SALPICON DE PESCADO	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	Kilogramo	80,0	10960,0	100,0	6800,0	0	17760,0	Se lava el pescado (atun) y se adoba con limon y sal, se cocina bien dejando concentrar el agua, luego se deja enfriar y desmenuza. Se prepara un guiso salsudo con tomate, cebolla, pimenton y cilantro para incoporarlo posteriormente al pescado desmenuzado. se revuelve constantemente y se deja oncentrar de 5 a 10 minutos
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0	215,8	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0	410,0	
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	TOMATE, PULPA	Kilogramo	31,0	4247,0	7,5	510,0	0	4757,0	Se lavan las verduras, el tomate ,y la cebolla , se pica en laminitas la lechuga , luego se desinfectan en solución de agua y vinagr por 5 minutos, se cuela y se refrigeran cuando se va a servir se le agrega la vinagreta con sal y limón.
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0	3075,0	
	LECHUGA	Kilogramo	72,0	9864,0	72,0	4896,0	0	14760,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,8	2568,8	31,0	2108,0	0	4676,8	
PURE DE ÑAME	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	10,5	1442,1	10,5	715,8	0	2157,9	Se lava se pela y cocina el fiame con agua y sal hasta que ablande,luego se saca y se machuca con margarina y leche hasta obtener una consistencia suave. Sirva con cuchara porcionadora
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Litro	2,0	274,0	4,0	272,0	0	546,0	
	ÑAME, SIN CASCARA, CRUDO	Gramo	41,2	5641,2	41,2	2800,0	0	8441,2	
SAL	SAL	Kilogramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0	307,5	
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL AMARILLO, MADURO	Kilogramos	35,0	4795,0	40,0	2720,0	0	7515,0	Se lavan los tomates en suficiente agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
BANANO EN CIRCULOS	BANANO COMUN, MADURO, PULPA	Kilogramo	100,0	13700,0	114,3	7771,4	0	21471,4	se lavan los bananos en suficiente agua con un poco de vinagre , se subdividen en 2 partes para porcionar el gramaje y se sirven con cascara.

REFRIGERIO -9

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100	13700	150	10200	0	23900	Se sirve por unidad entera.
GALLETA	GALLETA	Unidad	7	959	21	1428	0	2387	se sirve entero por unidad
NARANJA	NARANJA	Kilogramos	58,0	7946,0	60,0	4080,0	0	12026,0	Se lava la naranj, se escurre, se pela y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05598 - 1049933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -11

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,00	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y se adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,00	
BUÑUELO DE HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO, DE PRIMERA	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,00	En una vasija, mezcle la harina de trigo, sal y luego agreguele la cantidad de agua necesaria para amasar arme las croquetas , freirlos, escurralos y sirva
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,50	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,00	
QUESO EN PORCION	QUESO COSTEÑO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,00	Se abre el empaque al vacio, se enjuaga con agua filtrada y se porciona con el cuchillo especial para el queso según el gramaje estandarizado y sirva.
PERA	PERA, MADURO, PULPA	Kilogramo	82,3	11268,3	94,1	6400,2	0,0	17668,41	se lavan las peras en suficiente agua con un poco de vinagre , se subdividen para porcionar el gramaje y se sirven con cascara.

ALMUERZO -11

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ CON AHUYAMA	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	se pone a hervir el agua y la sal, se deja hervir y se incorpora el arroz lavado,luego se le agrega la Ahuyama rallada,se deja hervir hasta que seque se tapa, se reduce el fuego y continua la cocion hasta que el grano abra, ablande y sirva
	AHUYAMA C. MAXIMA, SIN CASCARA, CRUDA	Kilogramo	10,0	1370,0	10,0	680,0	0,0	2050,0	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
CERDO GUISADO CON VEGETALES	CARNE DE CERDO, MAGRA	Kilogramo	40,0	5480,0	50,0	3400,0	0,0	8880,0	se lava la carne magra abierta, se adoba con ajo, sal, limos y se cocina hasta que este blanda, se deja enfriar y se corta en tiras desigadas que luego se sofrien en el caldero. Aparte se hace un sofrito salsudo con cebolla tomate y aji y este guiso se agrega a la carne sofrita y se deja concentrar a fuego lento por unos 5 minutos.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
TAJADAS AMARILLAS	PLATANO HARTON, MADURO CRUDO	Kilogramo	58,0	7946,0	66,0	4488,0	0	12434,0	Lavar los platanos en suficiente agua , pelarlos cortarlos en trozos , se dejan en agua con sal , calentar el aceite , fritar las el platano hasta que doren, escurrir y servir.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0	410,0	
CHIPS DE PAPA	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	Lavar los papas en suficiente agua , pelar y cortar en tajadas, se dejan en agua con sal , calentar el aceite , fritar las papas escurrirlas hasta que doren, escurrir y servir.
	SAL	Kilogramo	1,0	137,0	1,0	68,0	0,0	205,0	
	PAPA	Kilogramo	35,0	4795,0	40,0	2720,0	0,0	7515,0	
ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y TOMATE	ZANAHORIA, CRUDA	Kilogramo	35,0	4795,0	35,0	2380,0	0,0	7175,0	Se lavan las verduras, el tomate , la remolacha , y la zanahoria , luego se desinfectan en solución de agua y vinagr por 5 minutos, se cuela y se refrigeran cuando se va a servir se le agrega la vinagreta con sal y limón.
	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	Kilogramo	25,0	3425,0	31,0	2108,0	0,0	5533,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,0	2466,0	31,0	2108,0	0,0	4574,0	
JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	Kilogramo	46,0	6302,0	53,0	3604,0	0,0	9906,0	
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANGO	MANGO, MADURO PULA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060,0	

REFRIGERIO -11

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años	137 (1 a 3 años	68 (4 a 5 años	68 (4 a 5 años	0 (7 a 13		
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
GALLETA DE QUESO	GALLETA	Unidad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0,0	2387,0	se sirve entero por unidad
MELON	MELON, MADURO, PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060,0	Se lavan la el melon,se pela, se lava , se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538-1049933261

Nutricionista Dietista

Nutricionista Dietista NDF03711

T.P.

Fecha de elaboración:

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -12

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Colocar a fuego alto el agua hasta hervir. Disuelva la bienestarina en agua, utilizando la licuadora, adicione la mezcla al agua y deje hervir por 10 minutos a fuego medio y revuelva. Aparte licue la leche líquida con azucar y agua, mézclelo con la bienestarina revolviendo frecuentemente por 5 minutos para que la mezcla sea homogénea y suave, retire del fuego y sirva. Cortar la porción de guayaba que vamos a usar. En la licuadora añadir la guayaba cortada en cuartos, y la bienestarina ya lista. Procesar a alta velocidad, rectificar sabor, servir bien frio o con cubitos de hielo.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	GUAYABA, MADURO, PULPA	Kilogramo	40,0	5480,0	40,0	2720,0	0,0	8200,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	
CROISSANT CON MANTEQUILLA	CROISSANT, HORNEADO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	se unta la matequilla sobre el pan y Se sirve entero por unidad, según el gramaje e la minuta patron.
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
HUEVO COCIDO	HUEVO DE GALLINA	Kilogramo	55,0	7534,9	55,0	3740,0	0,0	11274,9	se revisan, lavan los huevos y se colocan en una olla con suficiente agua y dejar hervir por unos 15 minutos para que cocinen, luego se enfrian se pelan y sirven.
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,5	
PAPAYA	PAPAYA, MADURO, PULPA	Kilogramo	100,0	13700,0	114,3	7771,4	0,0	21471,4	Se lavan la papaya , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -12

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	se sofrie el ajo y se agrega al agua y la sal, se deja hervir y se incorpora el arroz lavado, se deja hervir hasta que seque se tapa, se reduce el fuego y continua la cocion hasta que el grano abra, ablande y sirva
	AJO	Kilogramo	2,1	288,4	2,1	143,2	0,0	431,6	
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
ALBONDIGAS	CARNE DE RES, MAGRA	Kilogramo	20,0	2740,0	25,0	1700,0	0,0	4440,0	En un bol mezclar muy bien la carne molida, tomate, cebolla, zanahoria rallada, pimento, sal y ajo. Hacer albóndigas de tamaño pequeño. En una sartén amplia, calentar a fuego medio-alto, una cucharada de aceite. Colocar las bolitas y dejar dorar por 3 minutos, voltear y dorar por todos lados, unos 3-5 minutos más. Agregar el Licuado de pimentón cebolla tomate ajó para cocinar sobre las albóndigas. Revolver y cuando empiece a hervir, bajar el fuego y dejar cocinar tapado por 15 minutos. Luego enfriar y servir por porción según la minuta.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
TAJADAS MADURAS	PLATANO HARTON, MADURO CRUDO	Kilogramo	58,0	7946,0	66,0	4488,0	0	12434,0	Lavar los platanos en suficiente agua , pelarlos cortarlos en trozos , se dejan en agua con sal , calentar el aceite , fritar las el platano hasta que doren, escurrir y servir.
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
SAL	SAL	Kilogramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0,0	307,5	
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	LECHUGA	Kilogramo	63,0	8631,0	12,0	816,0	0,0	9447,0	las verduras se lavan, se pican en tiritas y se desinfectan en solucion de agua y vinagre or 5 minutos, se cuelan.
	TOMATE	Kilogramo	25,0	3425,0	31,0	2108,0	0,0	5533,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	10,0	1370,0	15,0	1020,0	0,0	2390,0	
FRIJOL PALOMITO GUISADO	FRIJOL BLANCO	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Se lavan bien los palomitos , y se ponen en una olla grande con abundante agua, más una cucharada de aceite, se cocinan a fuego alto Cuandolas palomitas estén a medio cocer, se agregan. Se sofrie la cebolla, tomate , pimention rojo y aceite y se agrega a las lentejas junto con sal, cocinando lentamente hasta que todo esté cocido.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0,0	215,8	
JUGO DE MANGO	MANGO, MADURO PULA	Kilogramo	70,0	9590,0	80,0	5440,0	0	15030,0	Se lavan los mangos en suficiente agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MELON	MELÓN, MADURO, PULPA		140,0	19180,0	160,0	10880,0	0,0	30060,0	Se lavan el melon , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -12

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
HOJUELA DE MAIZ	HOJUELA DE MAIZ	Unidad	10,0	1370,0	21,0	1428,0	0	2798	se sirve entero por unidad
PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA		175,0	23975,0	200,0	13600,0		37575,0	Se lavan las patillas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538 - 1049933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista

Nutricionista Dietista ICBF

T.P. 1.P.03711

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMINUTARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -13

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Kilogramo	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	BIENESTARINA MAS	Litro	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	
BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ CON MANTEQUILLA	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	Para la preparacion de los bollitos utilizar preferiblemente una vasija de pasta, se procede a tomar el gramaje establecido por la minuta patron ,se mezcla la harina de maiz y, la sal, , se agrega la cantidad de agua poco a poco mientras se amasa hasta obtener la consistencia adecuada para los bollos, se arman con envoltura o sin ella, aparte tenga el agua hirviendo con punto de sal y agregue los bollos para cocinarlos bien a fuego alto por un tiempo aproximado de 20 minutos. luego escurralos y porcione en torrejas para servir
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
PECHUGA ASADA	CARNE DE POLLO	Kilogramo	66,7		33,3		0,0	0,0	Agregar sal a lapechuga antes de freirlo y dejarlo a temperatura ambiente antes de ponerlos en la sartén, pon aceite en la sartén, agregar aceite a fuego fuerte, coloca suavemente lapechuga en la sartén y comenzar a freirlo, cocinarlo por un tiempo de 3 a 6 minutos por cada lado dependiendo de su grosor, usar un termómetro para comprobar qué tan cocido está.
	AJO	Kilogramo	2,1	288,4	2,1	143,2	0,0	431,6	
	SAL	Kilogramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,5	
MANGO EN PORCION	MANGO, MADURO PULPA	Unidad	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0,0	30060,0	Se lavan los mangos , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -13

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	se sofrie ajo y cebolla se agrega al agua y la sal, se deja hervir y se incorpora el arroz lavado,luego se le agrega la zanahoria finamente picada,se deja hervir hasta que seque se tapa, se reduce el fuego y continua la cocion hasta que el grano abra, ablande y sirva
	ZANAHORIA, CRUDA	Kilogramo	5,9	805,9	5,9	400,0	0,0	1205,9	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
SALPICON DE PESCADO	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	Kilogramo	80,0	10960,0	100,0	6800,0	0,0	17760,0	Se lava el pescado (atun) y se adoba con limon y sal, se cocina bien dejando concentrar el agua, luego se deja enfriar y desmenuza. Se prepara un guiso salsudo con tomate, cebolla, pimenton y cilantro para incoporarlo posteriormente al pescado desmenuzado. se revuelve constantemente y se deja oncentrar de 5 a 10 minutos
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5		0,0	685,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
YUCA FRITA	YUCA, CRUDA	Kilogramo	43,8	5993,8	43,8	2975,0	0,0	8968,8	Lavar la yuca en suficiente agua, poner a hervir el agua con un poco de sal , pelar la yuca cocinarla , cuando este cocida , sacarla,freir escurrir, luego porcionar y servir
	ACEITE, DE SOYA	Litro	4,0	548,0	4,0	272,0	0,0	820,0	
SAL	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5	205,0	0,0	410,5	
ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA, TOMATE Y	ZANAHORIA	Kilogramos	17,0	2329,0	23,0	1564,0	0,0	3893,0	las verduras se lavan, se pican en tiritas y se desinfectan en solucion de agua y vinagre or 5 minutos, se cuelan, picar la cebolla en rodajas. Servir por porción según minuta patrón.
	REPOLLO	Kilogramo	35,0	4795,0	35,0	2380,0	0,0	7175,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,8	2568,8	25,0	1700,0	0,0	4268,8	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	10,0	1370,0	15,8	1073,7	0,0	2443,7	
JUGO DE MORA	MORA	Kilogramos	35,0	4795,0	44,0	2992,0	0	7787,0	Se vierte la mora en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada
		Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MELON	MELÓN, MADURO, PULPA		140,0	19180,0	160,0	10880,0	0,0	30060,0	Se lavan el melon , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -13

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
GALLETA DULCE	GALLETA DULCE	Unidad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0,0	2387,0	se sirve entero por unidad
MANZANA	MANZANA, MADURO, PULPA	Kilogramo	82,4	11282,4	94,1	6400,0	0,0	17682,4	Se lavan las manzanas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538-10499 53261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ___ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -14

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	66 (4 a 6 años 11 meses)	66 (4 a 6 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lente y se adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervir, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0	3075,0	
YUCA COCIDA CON MANTEQUILLA	YUCA, CRUDA	Kilogramo	25,0	3425,0	25,0	1700,0	0	5125,0	se lava se pela y cocina la yuca con agua y sal hasta que ablande,luego se saca yse esparce la margarina hasta obtener una consistencia suave.
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0	102,5	
	ACEITE	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
QUESO EN PORCION	QUESO COSTEÑO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0	4100,0	Se abre el empaque al vacio, se enjuaga con agua filtrada y se porciona con el cuchillo especial para el queso según el gramaje estandarizado y sirva.
MANZANA	MANZANA, MADURO, PULPA	Kilogramo	82,4	11282,4	94,1	6400,0	0	17662,4	Se lavan las manzanas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -14

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	66 (4 a 6 años 11 meses)	66 (4 a 6 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0	3415,0	Se agrega el agua y la sal, se deja hervir, se incorpora el arroz lavado, se deja hervir a fuego medio hasta que seque. Taparlo, se reduce el fuego y se continua coccion hasta que el grano abra y ablande.
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0	615,0	
BOFE GUISADO	BOFE DE RES	Litro	44,4	6086,9	55,6	3777,8	0	9966,7	se limpia el bofe y se lava con limon o vinagre , se adoba limon, ajo y sal, luego se cocina hasta que ablande y reduzca el agua de coccion. Cuando este blandito se pica en pequeños cuadritos y este se sofrien en un caldero antiadherente aparte se hace un guiso con cebolla, tomate, n y ajo y se le agrega el bofe sofrito, se deja conservar a fuego lento para luego servir porcionado.
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	2,0	274,0	2,0	136,0	0	410,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Litro	3,2	438,6	4,2	286,3	0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0	287,4	
SAL	SAL	Kilogramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0	307,5	
ENSALADA DE AGUACATE , TOMATE, CEBOLLA	AGUACATE	Kilogramo	35,0	4795,0	40,0	2720,0	0	7515,0	Se lavan las verduras,el tomate , zanahoria y pimenton, aguacate se pica en trozitos, luego se desinfestan en solución de agua y vinagr por 5 minutos, se cuela y se refrigeran cuando se va a servir se le agrega la vinagreta con sal y limón.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	25,0	3425,0	37,0	2516,0	0	5941,0	
	CEBOLLA CRUDA	Kilogramo	10,0	1370,0	10,0	680,0	0	2060,0	
CABEZA DE GATO	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	Kilogramo	53,8	7376,9	53,8	3661,5	0,0	11038,5	1. Lavar los plátanos con abundante agua. Cocinar los plátanos verdes hasta que estén tiernos. Colar y hacer un puré. En una sartén a fuego medio calentar la mantequilla, cebolla, tomate, ajo. Cocine la mezcla durante unos 7 minutos, y luego añadir a los plátanos puré y dejar de lado. Servir por porción según minuta patrón.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	438,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0,0	215,8	
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	2,0	274,0	4,0	272,0	0,0	546,0	
JUGO DE MELON	MELON, MADURO, PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060,0	Se lavan los melones en suficiente agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve segun
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANGO	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0	30060,0	Se lava los mangos , se pela , se enjuaga con agua del filtro en una vasija, se escurre el exceso de agua, se subdivide en porciones y se sirve.

REFRIGERIO -14

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	66 (4 a 6 años 11 meses)	66 (4 a 6 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
KUMIS	KUMIS ENTERO CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
GALLETA	GALLETA DE SODA	Unidad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0	2387,0	se sirve entera por unidad
PIÑA	PIÑA, MADURO, PULPA	Kilogramo	127,27	17436,36	145,45	9890,91	0	27327,3	Se lavan las piñas , se enjuagan, se escurren, se pelan y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538- 1049933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista ICBF

T.P. 03711

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -15

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,00	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,00	
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,00	En una vasija, mezcle la harina de trigo, sal y luego agreguele la cantidad de agua necesaria para amasar arme las croquetas , freirlos, escurralos y sirva
HUEVO COCIDO	HUEVO DE GALLINA	Unidad	55,0	7534,9	55,0	3740,0	0,0	11274,89	se revisan, lavan los huevos y se colocan en una olla con suficiente agua y dejar hervir por unos 15 minutos para que cocinen, luego se enfrian se pelan y sirven.
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,50	
PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA	Kilogramo	175,0	23975,0	200,0	13600,0		37575,0	Se lavan las patillas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -15

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
PASTA EN SALSA DE VERDURAS	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	se coloca el agua al fuego con sal y un poquito de aceite, cuando este hirviendo sumerge las pastas y cocinelo por 10 minutos, luego las escurre y enjuaga con agua de chorro. A parte prepare el sofrito salsudo con tomate, cebolla , pimento rojoy le agrega la pasta poco a poco en un caldero untado de mantequilla y le va agregando salsa devegetales, dejarlo 4 minutos para que concentre, apagar el fuego y servir.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	50,0	6850,0	50,0	3400,0	0,0	10250,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	42,0	5754,0	42,0	2856,0	0,0	8610,0	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
PECHUGA GUISADA	CARNE DE POLLO	Kilogramo	66,7	9133,3	83,3	5666,7	0,0	14800,0	Descongelar la pechuga segun metodo establecido , lavarla muy bien, se retira la piel, se cocina hasta que ablande y no haya residuo de sangre. Se deja enfriar y se desmecha y se incorpora a un sofrito salsudo preparado con la cebolla, el tomate, pimenton previamente y zanahoria lavados,agregarle la sal y se deja concentrar el sabor a fuego medio, utilizando el liquido concentrado de la coccion del pollo
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
CHIPS DE YUCA	YUCA, CRUDA	Kilogramo	43,8	5993,8	43,8	2975,0	0,0	8968,8	Lavar la yuca en suficiente agua, poner a hervir el agua con un poco de sal , pelar la yuca cocinarla , cuando este cocida , sacarla,freir escurrir, luego porcionar y servir
	ACEITE, DE SOYA	Litro	4,0	548,0	4,0	272,0	0,0	820,0	
	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5		0,0	205,5	
JUGO DE MORA	MORA	Kilogramos	35,0	4795,0	44,0	2992,0	0	7787,0	Se vierte la mora en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANZANA	MANZANA, MADURO, PULPA	Kilogramo	82,4	11282,4	94,1	6400,0	0	17682,4	Se lavan las manzanas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -15

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS						PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
TOSTADA	TOSTADA	Unidad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0,0	2387,0	se sirve entero por unidad
_ON	MELÓN, MADURO, PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0,0	30060,0	Se lavan el melon , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538 1099933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista ICBF

T.P. Nutricionista Dietista T.P. 03711

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO- INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -20

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA Y LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Colocar a fuego alto el agua hasta hervir. Disuelva la bienestarina en agua, utilizando la licuadora, adicione la mezcla al agua y deje hervir por 10 minutos a fuego medio y revuelva. Aparte licue la leche liquida con agua y azucar mézclelo con la bienestarina revolviendo frecuentemente por 5 minutos para que la mezcla sea homogénea y suave, retire del fuego y sirva.Cortar la porción la mango que vamos a usar. En la licuadora añadir el mango cortado en cuartos, y la bienestarina ya lista. Procesar a alta velocidad, rectificar sabor, servir bien frío o con cubitos de hielo.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	
	MANGO, MADURO, PULPA	Kilogramo	42,9	5871,4	42,9	2914,3	0,0	8785,7	
AREPA DE MAIZ ASADA	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz, sal, y anis, agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme las arepas, y asarlas.por ultimo servir.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,5	
QUESO EN PORCION	QUESO COSTEÑO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	Se abre el empaque al vacio, se enjuaga con agua filtrada y se porciona con el cuchillo especial para el queso según el gramaje estandarizado y sirva
PERA	PERA, MADURO, PULPA	Kilogramo	47,1	6447,1	58,8	4000,0	0,0	10447,1	Se lavan las peras , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -20

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	se sofrie el ajo y se agrega al agua y la sal, se deja hervir y se incorpora el arroz lavado..se deja hervir hasta que seque se tapa, se reduce el fuego y continua la cocion hasta que el grano abra, ablande y sirva.
	AJO	Kilogramo	2,1	288,4	2,1	143,2	0,0	431,6	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
CARNE GUISADA CON VERDURAS	CARNE DE RES, MAGRA	Kilogramo	40,0	5480,0	50,0	3400,0	0,0	8880,0	Descongelar la carne segun metodo establecido , lavarla muy bien, se cocina hasta que ablande, se incorpora preparado con la cebolla, el tomate, y ajo. previamente lavados,agregarle la sal y se deja concentrar el sabor a fuego medio, servir por porcion segun gramaje minuta patron.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
SAL	SAL	Gramos	1,5	205,5	1,5	102,0	0,0	307,5	
PURÉ DE PAPA	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDA	Kilogramo	35,0	4795,0	35,0	2380,0	0,0	7175,0	Se lava se pela y cocina las papas con agua y sal hasta que ablande,luego se saca y se machuca con margarina y leche hasta obtener una consistencia suave. Sirva con cuchara porcionadora
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	2,0	274,0	4,0	272,0	0,0	546,0	
ENSALDA DE HABICHUELA, TOMATE Y CEBOLLA	HABICHUELA, CRUDA	Kilogramo	44,0	6026,0	55,0	3740,0	0,0	9768,0	Se lavan las verduras,el tomate , las habichuelas , tomate y cebolla, se pica en trocitos, luego se desinfectan en solución de agua y vinagr por 5 minutos, se cuela y se refrigeran cuando se va a servir se le agrega la vinagreta con sal y limón.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,8	2568,8	25,0	1700,0	0,0	4268,8	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	10,5	1442,1	10,5	715,8	0,0	2157,9	
JUGO DE PATILLA	PATILLA	Kilogramos	100,0	13700,0	100,0	6800,0	0	20500,0	Se lavan las patillas en suficente agua, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 1 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA	Kilogramo	175,0	23975,0	200,0	13600,0		37575,0	Se lavan las patillas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -20

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera
GALLETA DE SODA	GALLETA DE SODA	Unidad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0,0	2387,0	Se sirve entero por unidad
MANZANA	MANZANA, MADURO, PULPA	Kilogramo	100,0	13700,0	100,0	6800,0	0,0	20500,0	Se lavan las manzanas a , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 1049933261 05538

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración:

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUTINARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -17

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Litro	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar . por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Kilogramo	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	
BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ BLANCO	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	Para la preparacion de los bollitos utilizar preferiblemente una vasija de pasta, se procede a tomar el gramaje establecido por la minuta patron ,se mezcla la harina de maiz y, la sal, , se agrega la cantidad de agua poco a poco mientras se amasa hasta obtener la consistencia adecuada para los bollos, se arman con envoltura o sin ella, aparte tenga el agua hirviendo con punto de sal y agregue los bollos para cocinarlos bien a fuego alto por un tiempo aproximado de 20 minutos. luego escurralos y porcione en torrejas para servir
ALBONDIGAS DE CARNE MOLIDA	CARNE DE RES, MAGRA	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	En un bol mezclar muy bien la carne molida, tomate, cebolla, zanahoria rallada, pimento, sal y ajo. Hacer albóndigas de tamaño pequeño. En una sartén amplia, calentar a fuego medio-alto, una cucharada de aceite. Colocar las bolitas y dejar dorar por 3 minutos, voltear y dorar por todos lados, unos 3-5 minutos más. Agregar el Licuado de pimentón cebolla tomate ajó para cocinar sobre las albóndigas. Revolver y cuando empiece a hervir, bajar el fuego y dejar cocinar tapado por 15 minutos. Luego enfriar y servir por porción según la minuta.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,5	
MANZANA	MANZANA, MADURO, PULPA	Kilogramo	82,4	11282,4	94,1	6400,0	0,0	17682,4	Se lavan las manzanas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -17

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,00	Se agrega el agua y la sal, se deja hervir, se incorpora el arroz lavado, se deja hervir a fuego medio hasta que seque. Taparlo, se reduce el fuego y se continua coccion hasta que el grano abra y ablande.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE POLLO	Kilogramo	33,3	4566,7	42,5	2890,1	0,0	7456,8	Agregar sal a lapechuga antes de freirlo y dejarlo a temperatura ambiente antes de ponerlos en la sartén, pon aceite en la sartén, agregar aceite a fuego fuerte, coloca suavemente lapechuga en la sartén y comenzar a freirlo, cocinarlo por un tiempo de 3 a 6 minutos por cada lado dependiendo de su grosor, usar un termómetro para comprobar qué tan cocido está.
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0,0	215,8	
	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0,0	307,5	
TAJADAS VERDES	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO	Kilogramo	53,8	7376,9	53,8	3661,5	0,0	11038,5	Se lavan y pelan los platanos, se hacen las tajadas, se fritan, se escurren y se sirven
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	2,0	274,0	4,0	272,0	0,0	546,0	
ENSALADA COCIDA BICOLOR (ZANAHORIA Y REMOLACHA)	ZANAHORIA, CRUDA	Kilogramo	41,0	5617,0	47,0	3196,0	0,0	8813,0	Lava muy bien las verduras y ponlas a fuego lento en una olla hasta que estén blandas.Una vez cocidas, retira las zanahorias y remolachas de la olla. Pela las verduras, córtalas en forma de cubos y acomódalas en una ensaladera, se refrigeran y ya para servir se le agrega la vinagreta con limón y sal.
	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	Kilogramo	37,0	5069,0	50,0	3400,0	0,0	8469,0	
GARBANZOS GUISADOS	GARBANZO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	Se lavan bien los garbanzos y se ponen en una olla grande con abundante agua, más una cucharada de aceite, se cocinan a fuego alto Cuando los garbanzo estén a medio cocer, se agregan. Se sofrie la cebolla, tomate , pimenton rojo y aceite y se agrega a las lentejas junto con sal, cocinando lentamente hasta que todo esté cocido.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	1,1	71,6	0,0	215,8	
JUGO DE MANGO	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	6,0	822,0	80,0	5440,0	0,0	6262,0	Se lavan los mangos en suficente agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANGO	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	6,0	822,0	80,0	5440,0	0,0	6262,0	Se lava los mangos , se pela , se enjuaga con agua del filtro en una vasija, se escurre el exceso de agua, se subdivide en porciones y se sirve

REFRIGERIO -17

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
HOJUELA DE MAIZ	HOJUELA DE MAIZ	Kilogramos	10,0	1370,0	21,0	1428,0	0,0	2798,0	se sirve entero por unidad
PATILLA EN PORCION	PATILLA, MADURO, PULPA	Kilogramo	175,0	23975,0	200,0	13600,0	0,0	37575,0	Se lavan lla patilla , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

Fecha de elaboración:

T.P. 05538-1049933261

Nutricionista Dietista ICBF

Nutricionista Dietista
T.P. 93711

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO-18

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Colocar a fuego alto el agua hasta hervir. Disuelva la bienestarina en agua, utilizando la licuadora, adicione la mezcla al agua y deje hervir por 10 minutos a fuego medio y revuelva. Aparte licue la leche liquida con agua y azucar, mézclelo con la bienestarina revolviendo frecuentemente por 5 minutos para que la mezcla sea homogénea y suave, retire del fuego y sirva.Cortar la porción de guayaba que vamos a usar. En la licuadora añadir la guayba cortada en cuartos, y la bienestarina ya lista. Procesar a alta velocidad, rectificar sabor, servir bien frio o con cubitos de hielo.
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	GUAYABA, MADURO PULPA	Kilogramo	60,0	8220,0	60,0	4080,0	0,0	12300,0	
PURÉ DE PLATANO AMARILLO CON MANTEQUILLA	PLATANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	Kilogramo	33,3	4566,7	33,3	2266,7	0,0	6833,3	se lava se pela y cocina el platano e con agua y sal hasta que ablande,luego se saca y se machuca con margarina hasta obtener una consistencia suave. Sirva con cuchara porcionadora
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
QUESO EN PORCION	QUESO COSTEÑO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	Se abre el empaque al vacio, se enjuaga con agua filtrada y se porciona con el cuchillo especial para el queso según el gramaje estandarizado y sirva.
PAPAYA	PAPAYA, MADURO, PULPA	Kilogramo	80,0	10960,0	100,0	6800,0	0,0	17760,0	Se lava la papaya , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -18

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
PASTAS EN SALSA DE VEGETALES	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	Kilogramo	15,00	2055,00	20,00	1360,00	0,0	3415,00	se coloca el agua al fuego con sal y un poquito de aceite, cuando este hirviendo sumerge las pastas y cocinelo por 10 minutos, luego las escurre y enjuaga con agua de chorro. A parte prepare el sofrito salsudo con tomate, cebolla , pimento rojoy le agrega la pasta poco a poco en un caldero untado de mantequilla y le va agregando salsa devegetales, dejarlo 4 minutos para que concentre, apagar el fuego y servir.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	50,00	6850,00	50,00	3400,00	0,0	10250,00	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	21,00	2877,00	21,00	1428,00	0,0	4305,00	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	23,00	3151,00	23,00	1564,00	0,0	4715,00	
	AJO	Kilogramo	1,05	144,21	2,11	143,16	0,0	287,37	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,00	411,00	3,00	204,00	0,0	615,00	
ALBONDIGAS	CARNE DE RES, MAGRA	Kilogramo	40,00	5480,00	50,00	3400,00	0,0	8880,00	En un bol mezclar muy bien la carne molida, tomate, cebolla, zanahoria rallada, pimento, sal y ajo. Hacer albóndigas de tamaño pequeño. En una sartén amplia, calentar a fuego medio-alto, una cucharada de aceite. Colocar las bolitas y dejar dorar por 3 minutos, voltear y dorar por todos lados, unos 3-5 minutos más. Agregar el Licuado de pimentón cebolla tomate ajó para cocinar sobre las albóndigas. Revolver y cuando empiece a hervir, bajar el fuego y dejar cocinar tapado por 15 minutos. Luego enfriar y servir por porción según la minuta.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,00	274,00	2,00	136,00	0,0	410,00	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,00	685,00	7,50	510,00	0,0	1195,00	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,16	432,63	4,21	286,32	0,0	718,95	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,35	322,35	3,53	240,00	0,0	562,35	
	AJO	Kilogramo	1,05	144,21	2,11	143,16	0,0	287,37	
SAL	SAL	Gramo	1,50	205,50	1,50	102,00	0,0	307,50	
PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	PAN MOLDE	Unidad	35,00	4795,00	35,00	2380,00	0,0	7175,00	se unta la matequilla sobre el pan tajado y Se sirve entero por unidad, según el gramaje e la minuta patrón.
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	2,00	274,00	4,00	272,00	0,0	546,00	
JUGO DE MORA	MORA	Kilogramos	35,0	4795,0	44,0	2992,0	0	7787,0	Se vierte la mora en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANDARINA	MANDARINA	Gramo	50,0	6850,0	57,0	3876,0	0	10726,0	Se lavan las mandarina , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -18

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
KUMIS	KUMIS ENTERO CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por **unidad** entera.
TOSTADA	TOSTADA	Unidad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0,0	2387,0	se sirve entero por unidad
MELON	MELÓN, MADURO, PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0,0	30060,0	Se lavan el melon , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538 1049933261

Nutricionista Dietista ICBF

T.P. 03711

Fecha de elaboración:

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -19

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	
PAPA AMARILLA COCIDA	PAPA CRIOLLA, CON CASCARA, COCIDA	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	se lava se pela y cocina la papa amarilla con agua y sal hasta que ablande,luego se saca y se sirve por porcion.
HUEVO FRITO	HUEVO DE GALLINA	Unidad	55,0	7534,9	55,0	3740,0	0,0	11274,9	Se revisan, lavan los huevos y se fritan uno a uno se sirve en plato
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,5	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
PIÑA	PIÑA, MADURO, PULPA	Kilogramo	127,27	17436,36	145,45	9890,91	0	27327,3	Se lavan las piñas , se enjuagan, se escurren, se pelan y se sirven en porciones.

ALMUERZO -19

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	Se agrega el agua y la sal, se deja hervir, se incorpora el arroz lavado, se deja hervir a fuego medio hasta que seque. Taparlo, se reduce el fuego y se continua coccion hasta que el grano abra y ablande.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
SALPICON DE PESCADO	CORVINA, DESVICERADO, CRUDO	Kilogramo	80,0	10960,0	80,0	5440,0	0,0	16400,0	Se lava el pescado (atun) y se adoba con limon y sal, se cocina bien dejando concentrar el agua, luego se deja enfriar y desmenuza. Se prepara un guiso salsudo con tomate, cebolla, pimenton y cilantro para incoporarlo posteriormente al pescado desmenuzado. se revuelve constantemente y se deja oncentrar de 5 a 10 minutos
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
SAL	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0,0	307,5	
DEDITOS DE MAIZ FRITOS	HARINA DE MAIZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	35,0	4795,0	35,0	2380,0	0,0	7175,0	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz blanco y sal, agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme los deditos, calentar el aceite , frialas, escurra y sirva.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	4,0	272,0	0,0	546,0	
ENSALADA DE REMOLACHA EN JULIANA, CON ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	REMOLACHA, SIN CASCARA, CRUDA	Kilogramo	25,0	3425,0	31,0	2108,0	0,0	5533,0	Se lavan las verduras, se raya la zanahoria la remolacha , cebolla y el tomate en forma alargada, se desinfectan en solución de vinagre y agua por 5 a 10 minutos, se cuelan las verduras, se refrigeran y ya para servir se le agrega la vinagreta con limón y sal.
	ZANAHORIA, CRUDA	Kilogramo	17,0	2329,0	35,0	2380,0	0,0	4709,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	18,0	2466,0	10,0	680,0	0,0	3146,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	15,8	2163,2	15,8	1073,7	0,0	3236,8	
JUGO DE MANGO	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	6,0	822,0	80,0	5440,0	0,0	6262,0	Se lavan los mangos en solucion agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANGO	MANGO, MADURO PULPA	Kilogramo	6,0	822,0	80,0	5440,0	0,0	6262,0	Se lava los mangos , se pela , se enjuaga con agua del filtro en una vasija, se escurre el exceso de agua , se subdivide en porciones y se

REFRIGERIO -19

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
GALLETA	GALLETA, DULCE, CON RELLENO	Unidad	10,0	1370,0	21,0	1428,0	0,0	2798,0	Se sirve entero por unidad
NARANJA EN PORCION	NARANJA,ZUMO	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0,0	30060,0	Se lavan el melon , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 5538 - 1049233261

Rosina Real Garcia
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración:

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -15

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	9 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,00	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,00	
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,00	En una vasija, mezcle la harina de trigo, sal y luego agreguele la cantidad de agua necesaria para amasar arme las croquetas , freirlos, escurralos y sirva
HUEVO COCIDO	HUEVO DE GALLINA	Unidad	55,0	7534,9	55,0	3740,0	0,0	11274,89	se revisan, lavan los huevos y se colocan en una olla con suficiente agua y dejar hervir por unos 15 minutos para que cocinen, luego se enfrian se pelan y sirven.
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,50	
PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA	Kilogramo	175,0	23975,0	200,0	13600,0		37575,0	Se lavan laa patillas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -15

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	9 (7 a 13 años 11 meses)		
PASTA EN SALSA DE VERDURAS	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	se coloca el agua al fuego con sal y un poquito de aceite, cuando este hirviendo sumerge las pastas y cocinelo por 10 minutos, luego las escurre y enjuaga con agua de chorro. A parte prepare el sofrito salsudo con tomate, cebolla , pimento rojoy le agrega la pasta poco a poco en un caldero untado de mantequilla y le va agregando salsa devegetales, dejarlo 4 minutos para que concentre, apagar el fuego y servir.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	50,0	6850,0	50,0	3400,0	0,0	10250,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	42,0	5754,0	42,0	2856,0	0,0	8610,0	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
PECHUGA GUISADA	CARNE DE POLLO	Kilogramo	66,7	9133,3	83,3	5666,7	0,0	14800,0	Descongelar la pechuga segun metodo establecido , lavarla muy bien, se retira la piel, se cocina hasta que ablande y no haya residuo de sangre. Se deja enfriar y se desmecha y se incorpora a un sofrito salsudo preparado con la cebolla, el tomate, pimenton previamente y zanahoria lavados,agregarle la sal y se deja concentrar el sabor a fuego medio, utilizando el liquido concentrado de la coccion del pollo.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
CHIPS DE YUCA	YUCA, CRUDA	Kilogramo	43,8	5993,8	43,8	2975,0	0,0	8968,8	Lavar la yuca en suficiente agua, poner a hervir el agua con un poco de sal , pelar la yuca cocinarla , cuando este cocida , sacarla,freir escurrir, luego porcionar y servir
	ACEITE, DE SOYA	Litro	4,0	548,0	4,0	272,0	0,0	820,0	
	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5		0,0	205,5	
JUGO DE MORA	MORA	Kilogramos	35,0	4795,0	44,0	2992,0	0	7787,0	Se vierte la mora en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según la cantidad estimada
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MANZANA	MANZANA, MADURO, PULPA	Kilogramo	82,4	11282,4	94,1	6400,0	0	17682,4	Se lavan las manzanas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -15

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS						PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	9 (7 a 13 años 11 meses)		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
TOSTADA	TOSTADA	Unidad	7,0	959,0	21,0	1428,0	0,0	2387,0	se sirve entero por unidad
_ON	MELÓN, MADURO, PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0,0	30060,0	Se lavan el melon , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 05538 1099933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Beatriz Leal García
Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO - INSTITUCIONAL INTEGRAL

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -16

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Kilogramo	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	
PAN ALIÑADO CON MANTEQUILLA	PAN	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	se unta la matequilla sobre el pan tajado y Se sirve entero por unidad, según el gramaje e la minuta patron
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
HUEVO COCIDO	HUEVO DE GALLINA	Unidad	55,0	7534,9	55,0	3740,0	0,0	11274,9	se revisan, lavan los huevos y se colocan en una olla con suficiente agua y dejar hervir por unos 15 minutos para que cocinen, luego se enfrian se pelan y sirven.
	SAL	Kilogramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,5	
PAPAYA	PAPAYA, MADURO, PULPA	Kilogramo	100,0	13700,0	114,0	7752,0	0,0	21452,0	Se lavan la papaya , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -16

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO, CRUDO	Kilogramo	15,0	2055,0	20,0	1360,0	0,0	3415,0	se sofrie el ajo y se agrega al agua y la sal, se deja hervir y se incorpora el arroz lavado..se deja hervir hasta que seque se tapa, se reduce el fuego y continua la cocion hasta que el grano abra, ablande y sirva.
	AJO	Kilogramo	2,1	288,4	2,1	143,2	0,0	431,6	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
HIGADO PICADO	HIGADO DE RES	Kilogramo	40,0	5480,0	50,0	3400,0	0,0	8880,0	e limpia el higado del tejido que lo recubre, se adoba limon, ajo y sal, luego se cocina hasta que ablande y reduzca el agua de coccion. Cuando este blandito se pico en pequeños cuadritos y esto se sofrien en un caldero antiadherente aparte se hace un guiso con cebolla, tomate, n y ajo y se le agrega al higado sofrito, se deja conservar a fuego lento para luego servir porcionado.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	5,0	685,0	7,5	510,0	0,0	1195,0	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	3,2	432,6	4,2	286,3	0,0	718,9	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	2,4	322,4	3,5	240,0	0,0	562,4	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
SAL	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0,0	307,5	
AREPITAS DE ANIS	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	35,0	4795,0	35,0	2380,0	0,0	7175,0	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz, sal, azucar y anis, agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme las arepas, calentar el aceite , frialas, escurra y sirva.
	ACEITE, DE SOYA	Kilogramo	2,0	274,0	4,0	272,0	0,0	546,0	
ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y TOMATE	PEPINO COCHOMBRO, SIN CASCARA	Kilogramo	46,7	6393,3	53,3	3626,7	0,0	10020,0	Se lavan las verduras, se raya la zanahoria en forma alargada, se hace el tomate en tirillas , el pepino se pelan y se sacan las semillas y se pica en trocitos o laminitas y se desinfectan en solución de vinagre y agua por 5 a 10 minutos, se cuelan las verduras, se refrigeran y ya para servir se le agrega la vinagreta con limón y sal.
	ZANAHORIA, CRUDA	Kilogramo	23,0	3151,0	29,0	1972,0	0,0	5123,0	
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	12,5	1712,5	31,0	2108,0	0,0	3820,5	
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL, AMARILLO, MADURO		50,0	6850,0	66,0	4488,0	0,0	11338,0	Se lavan los tomates en suficiente agua con un poco de vinagre, se subdivide en varias partes, se vierte en la licuadora y se licua por 2 a 3 min aproximadamente, se cuela, se agrega la azucar y se sirve según
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
NARANJA EN PORCION	NARANJA,ZUMO	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0,0	30060,0	Se lavan el melon , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -16

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera
GALLETA DE SODA	GALLETA DE SODA	Unidad	10,0	1370,0	21,0	1428,0	0,0	2798,0	se sirve entero por unidad
PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA	Kilogramo	175,0	23975,0	200,0	13600,0	0,0	37575,0	Se lavan la patilla , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 05538 - 1049933261

Fecha de elaboración:

Nutricionista Dietista IES

T.P. 03711

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIO- INSTITUCIONAL INTEGRAL
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -21

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	BIENESTARINA MAS	Litro	15,0	2055,0	15,0	1020,0	0,0	3075,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y sé adiciona la leche y azucar , por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Kilogramo	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	
AREPA DE MAIZ ASADA CON MANTEQUILLA	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz, sal, y anis, agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme las arepas, y asarlas.por ultimo servir.
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	3,0	411,0	3,0	204,0	0,0	615,0	
	SAL	Gramo	0,5	68,5	0,5	34,0	0,0	102,5	
QUESO EN PORCION	QUESO COSTEÑO	Kilogramo	20,0	2740,0	20,0	1360,0	0,0	4100,0	Se abre el empaque al vacio, se enjuaga con agua filtrada y se porciona con el cuchillo especial para el queso según el gramaje estandarizado y sirva.
PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA	Kilogramo	175,0	23975,0	200,0	13600,0		37575,0	Se lavan las patillas , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -21

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años 11 meses)	137 (1 a 3 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	68 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
PASTAS EN SALSA DE VEGETALES	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	Kilogramo	15,00	2055,00	20,00	1360,00	0,0	3415,00	se coloca el agua al fuego con sal y un poquito de aceite, cuando este hirviendo sumerge las pastas y cocinelo por 10 minutos, luego las escurre y enjuaga con agua de chorro. A parte prepare el sofrito salsudo con tomate, cebolla , pimento rojoy le agrega la pasta poco a poco en un caldero untado de mantequilla y le va agregando salsa devegetales, dejarlo 4 minutos para que concentre, apagar el fuego y servir.
	TOMATE, PULPA	Kilogramo	50,00	6850,00	50,00	3400,00	0,0	10250,00	
	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	21,00	2877,00	21,00	1428,00	0,0	4305,00	
	PIMENTON ROJO	Kilogramo	23,00	3151,00	23,00	1564,00	0,0	4715,00	
	AJO	Kilogramo	1,05	144,21	2,11	143,16	0,0	287,37	
	ACEITE, DE SOYA	Litro	3,00	411,00	3,00	204,00	0,0	615,00	
PECHUGA ASADA	CARNE DE POLLO	Kilogramo	66,7	9133,3	83,3	5666,7	0,0	14800,0	Descongelar la pechuga segun metodo establecido , lavarla muy bien, se retira la piel, se cocina hasta que ablande y no haya residuo de sangre. Se deja enfriar y se desmecha y se incorpora a un sofrito salsudo preparado con la cebolla, el tomate, pimenton previamente y zanahoria lavados,agregarle la sal y se deja concentrar el sabor a fuego medio, utilizando el liquido concentrado de la coccion del pollo.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	2,0	136,0	0,0	410,0	
	AJO	Kilogramo	1,1	144,2	2,1	143,2	0,0	287,4	
	SAL	Gramo	1,5	205,5	1,5	102,0	0,0	307,5	
DEDITOS DE MAIZ FRITOS	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	35,0	4795,0	35,0	2380,0	0,0	7175,0	En una vasija de plastica , mezcle la harina de maiz blanco , y sal, agregue poco a poco la cantidad de agua necesaria amasar hasta obtener la consistencia adecuada , arme los deditos, calentar el aceite , frialas, escurra y sirva.
	ACEITE, DE SOYA	Litro	2,0	274,0	4,0	272,0	0,0	546,0	
JUGO DE NARANJA	NARANJA	Kilogramos	56,0	7946,0	60,0	4080,0	0	12026,0	Se lavan las naranjas , se enjuagan, se escurren , se parten por la mitad, se exprimen. Se adiciona el jugo de las naranjas a un recipiente y se le agrega azucar y agua.
	AZUCAR	Kilogramos	5,00	685,0	5,00	340,0	0	1025,0	
MELON	MELÓN, MADURO, PULPA	Kilogramo	140,0	19180,0	160,0	10880,0	0,0	30060,0	Se lavan el melon , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

REFRIGERIO -21

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			137 (1 a 3 años	137 (1 a 3 años	68 (4 a 5 años	68 (4 a 5 años	0 (7 a 13		
YOGURT	YOGURT ENTERO, CON DULCE	Litro	100,0	13700,0	150,0	10200,0	0,0	23900,0	Se sirve por unidad entera.
GALLETA	GALLETA, DULCE, CON RELLENO	Unidad	10,0	1370,0	21,0	1428,0	0,0	2798,0	Se sirve entero por unidad
PAPAYA	PAPAYA, MADURO, PULPA	Kilogramo	80,0	10960,0	100,0	6800,0	0,0	17760,0	Se lava la papaya , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 03538 1099933261

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. T.P. 03711

Fecha de elaboración:

MACROPROCESO GESTION DE LA NUTRICION
Formato Lista de Intercambios
PROGRAMA DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA
CDI, HOGAR INFANTIL Y COMUNITARIO

Sub-Proyecto CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (etnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Etnica ____ X

1 a 3 años

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES	PAN (Desayuno)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN TAJADO	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN DE MANTEQUILLA	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN DE DULCE	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN DE LECHE	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN ROSCON	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN FRANCES	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN DE QUESO	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN MOGOLLA	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	CROASAN	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	TOSTADAS	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	AREPA PREPARADA (refrigerio reforzado)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	AREPA PREPARADA (almuerzo)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	BOLLO PREPARADO (refrigerio reforzado)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	BUÑUELO PREPARADO HARINA DE TRIGO	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	GALLETA CRACKER (refrigerio reforzado)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA PUNTO ROJO	10 gr	10 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA WAFFER	10 gr	10 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA DE DULCE	10 gr	10 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA RISADA	10 gr	10 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA DE SODA	10 gr	10 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA POLVOROSA	10 gr	10 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA DE LECHE	10 gr	10 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA CRACKER	10 gr	10 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	ARROZ (Almuerzo)	15 gr	15 gr	2 CDA SOPERAS
	PASTAS (pastas en arroz)	2 gr	2 gr	1 MEDIDOR PEQUEÑO
	PASTAS	15 gr	15 gr	2 CDA SOPERAS
RAICES Y TUBERCULOS	PAPA COMUN refrigerio reforzado)	20 gr	20 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PAPA COMUN (almuerzo)	43,75 gr	35 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PAPA CRIOLLA	20 gr	20 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	ÑAME	41,18 gr	35 gr	1 PORCION PEQUEÑA
	PLATANO VERDE	53,85	35 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PLATANO POPOCHO VERDE	58,33	35 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PLATANO AMARILLO (refrigerio reforzado)	33,33 gr	20 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PLATANO AMARILLO (Almuerzo)	58,33 gr	35 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	YUCA	43,75 gr	35 gr	1 PORCION PEQUEÑA
FRUTAS	PATILLA (entera)	175 gr	70 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	PATILLA (entera + Jugo)	100 gr	40 gr	1 VASO DE 100 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	MANDARINA (Entera)	100 gr	70 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	FRESA (Entera + jugo)	42,11 gr	40 gr	1 VASO DE 100 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	FRESA (Entera)	73,68 gr	70 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	BANANO (Entera y para sorbete)	100 gr	70 gr	1 VASO DE 100 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	PAPAYA (Entera y en sorbete)	100 gr	70 gr	1 VASO DE 100 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	MELON (Entera)	140 gr	70 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	MELON (Jugo)	60 gr	30 gr	1 VASO DE 100 CC
	MANZANA (Entera)	82,35 gr	70 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	PERA (Entera)	82,35 gr	70 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	MANGO (Entera)	140 gr	70 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	MANGO (JUGO)	140 gr	70 gr	1 VASO DE 100 CC
	MORA (Jugo)	33,33 gr	30 gr	1 VASO DE 100 CC
	PIÑA (Jugo y entera)	127,27 gr	70 gr	1 VASO DE 100 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	TOMATE DE ARBOL	50 gr	30 gr	1 VASO DE 100 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	NARANJA (ENTERA)	116,67 gr	70 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	NARANJA (JUGO)	50 gr	30 gr	1 VASO DE 100 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	GUAYABA (Jugo)	40 gr	30 gr	1 VASO DE 100 CC
	GUAYABA (Sorbete)	93,33 gr	70 gr	1 VASO DE 100 CC
	GUANABANA (Jugo)	42,86gr	30 gr	1 VASO DE 100 CC
	ZAPOTE (Jugo)	100 gr	30 gr	1 VASO DE 100 CC
	NISPERO (Jugo)	38 gr	30 gr	1 VASO DE 100 CC
	MARACUYA (Jugo)	51 gr	30 gr	1 VASO DE 100 CC

Rosiris Lach García
Nutricionista Dietista
M.P. 05722

MACROPROCESO GESTION DE LA NUTRICION
Formato Lista de Intercambios
PROGRAMA DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA
CDI, HOGAR INFANTIL Y COMUNITARIO

Sub-Proyecto CDI, HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS

GRUPO ETNICO : **Indígena ___ (etnia _____)**
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia Etnica ____ X**

1 a 3 años

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
VERDURAS	PEPINO COHOMBRO	26,67 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	PEPINO BLANCO	33,33 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	ZUCHINI	33,33 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	BERENJENA	26,67 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	CALABAZA	22,22 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	AHUYAMA	15,38 gr	10 gr	PORCION PEQUEÑA
	LECHUGA	36,36 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	ZANAHORIA (cruda)	23,53 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	TOMATE	25 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	HABICHUELA	20 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	REMOLACHA	25 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	REPOLLO	28,57 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	CEBOLLA CABEZONA	21,05	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	CEBOLLA ROJA	21,05	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	COL TALLOS	3,33 gr	2 gr	PORCION PEQUEÑA
	BROCOLI	50 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	ESPINACA	36,33 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	CEBOLLA JUNCA	26,3 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	CEBOLLA JUNCA (en guiso)	5 gr	2 gr	PORCION PEQUEÑA
	AGUACATE	20 gr	20 gr	PORCION PEQUEÑA
	AJI CHIVATO	1,11 gr	1 gr	PORCION PEQUEÑA
	APIO	4 gr	2 gr	PORCION PEQUEÑA
	AJO	2,11 gr	2 gr	PORCION PEQUEÑA
	PIMENTON ROJO	1,18 gr	1 gr	PORCION PEQUEÑA
	CILANTRO	1 gr	1 gr	PORCION PEQUEÑA
PROTEICOS ANIMAL	CARNE DE RES	40 gr	40 gr	PORCION PEQUEÑA
	CARNE DE CERDO	40 gr	40 gr	PORCION PEQUEÑA
	PECHUGA DE POLLO	67 gr	40 gr	PORCION PEQUEÑA
	PESCADO DE MAR	80 gr	40 gr	PORCION PEQUEÑA
	HIGADO	40 gr	40 gr	PORCION PEQUEÑA
	BOFE	40 gr	40 gr	PORCION PEQUEÑA
	HUEVO	55 gr	50 gr	1 UNIDAD
PROTEICOS VEGETALES	LENTEJA	15 gr	15 gr	2 CDA SOPERA
	PALMITOS	15gr	15gr	2 CDA SOPERA
	GARBANZOS	15gr	15 gr	2 CDA SOPERA
	FRIJOL CABECITA NEGRA	15 gr	15 gr	2 CDA SOPERA
	FRIJOL ROJO	15 gr	15 gr	2 CDA SOPERA
	BIENESTARINA	15 gr	15 gr	1 CDA SOPERA
LACTEOS	LECHE DE VACA LIQUIDA ENTERA PASTEURIZADA	100 cc	100 cc	3,3 ONZAS
	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	20 gr	20 gr	1 TROZO MEDIANO
	KUMIS	100cc	100cc	3,5 ONZAS
	YOGURT	100cc	100cc	3,5 ONZAS
GRASAS	ACEITE VEGETAL	10 cc	10 cc	1 CDA SOPERA
	MANTEQUILLA	LO NECESARIO Y SE RESTA DEL ACEITE		

Nutricionista Dietista
T.P. 03711

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Dietista
T.P. 03711

MACROPROCESO GESTION DE LA NUTRICION
Formato Lista de Intercambios
PROGRAMA DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA
CDI, HOGAR INFANTIL Y COMUNITARIO

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES COMUNITARIOS

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (etnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Etnica ____ X

4 a 5 años

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES	PAN (Desayuno)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN TAJADO	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN DE MANTEQUILLA	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN DE DULCE	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN DE LECHE	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN ROSCON	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN FRANCES	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN DE QUESO	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	PAN MOGOLLA	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	CROASAN	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	TOSTADAS	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	AREPA PREPARADA (refrigerio reforzado)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	AREPA PREPARADA (almuerzo)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	BOLLO PREPARADO (refrigerio reforzado)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	BUÑUELO PREPARADO HARINA DE TRIGO	20 gr	20 gr	1 UNIDAD MEDIANA
	GALLETA CRACKER (refrigerio reforzado)	20 gr	20 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA PUNTO ROJO	30 gr	30 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA WAFFER	30 gr	30 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA DE DULCE	30 gr	30 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA RISADA	30 gr	30 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA DE SODA	30 gr	30 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA POLVOROSA	30 gr	30 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA DE LECHE	30 gr	30 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GALLETA CRACKER	30 gr	30 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	ARROZ (Almuerzo)	20 gr	20 gr	3 CDA SOPERAS
	PASTAS (pastas en arroz)	2 gr	2 gr	1 MEDIDOR PEQUEÑO
	PASTAS	20 gr	20 gr	3 CDA SOPERAS
RAICES Y TUBERCULOS	PAPA COMUN (refrigerio reforzado)	20 gr	20 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PAPA COMUN (almuerzo)	50 gr	40 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PAPA CRIOLLA	20 gr	20 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	ÑAME	47,06 gr	40 gr	1 PORCION PEQUEÑA
	PLATANO VERDE	61,54 gr	40 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PLATANO POPOCHO VERDE	66,67 gr	40 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PLATANO AMARILLO (refrigerio reforzado)	33,33 gr	20 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	PLATANO AMARILLO (Almuerzo)	66,67 gr	40 gr	1/2 UNIDAD MEDIANA
	YUCA	50 gr	40 gr	1 PORCION PEQUEÑA
FRUTAS	PATILLA (entera)	200 gr	80 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	PATILLA (entera + Jugo)	100 gr	40 gr	1 VASO DE 150 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	MANDARINA (Entera)	114,29 gr	80 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	FRESA (Entera + jugo)	42,11 gr	40 gr	1 VASO DE 150 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	FRESA (Entera)	84,21 gr	80 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	BANANO (Entera y para sorbete)	114,29 gr	80 gr	1 VASO DE 150 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	BANANO (entera + jugo)	57,14 gr	40 gr	1 VASO DE 150 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	PAPAYA (Entera y en sorbete)	114,29 gr	80 gr	1 VASO DE 150 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	MELON (Entera)	160 gr	80 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	MELON (Jugo)	80 gr	40 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	MANZANA (Entera)	94,12 gr	80 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	PERA (Entera)	94,12 gr	80 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	MANGO (Entera)	160 gr	80 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	MANGO (JUGO)	80 gr	40 gr	1 VASO DE 150 CC
	MORA (Jugo)	44,44 gr	40 gr	1 VASO DE 150 CC
	PIÑA (Jugo y entera)	145,45 gr	90 gr	1 VASO DE 150 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	NARANJA (ENTERA)	66,67 gr	40 gr	1 PORCION O UNIDAD MEDIANA
	NARANJA (JUGO)	133,33 gr	80 gr	1 VASO DE 150 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	TOMATE DE ARBOL (Jugo)	66,67 gr	40 gr	1 VASO DE 150 CC + 1 PORCION PEQUEÑA
	GUAYABA (Jugo)	53,33 gr	40 gr	1 VASO DE 150 CC
	GUAYABA (Sorbete)	106,67	80 gr	1 VASO DE 150 CC
	GUANABANA (Jugo)	57,14	40 gr	1 VASO DE 100 CC
	ZAPOTE (Jugo)	133,33	40 gr	1 VASO DE 100 CC
	NISPERO (Jugo)	50	40 gr	1 VASO DE 100 CC
	MARACUYA (Jugo)	67 gr	40 gr	1 VASO DE 150 CC
	PEPINO COHOMBRO	33,33 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	PEPINO BLANCO	33,33 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	ZUCHINI	33,33 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	BERENJENA	33,33 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	CALABAZA	27,78 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	AHUYAMA	15,38 gr	10 gr	PORCION PEQUEÑA
	LECHUGA	45,45 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	ZANAHORIA (cruda)	29,41 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	TOMATE	31,25 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA

MACROPROCESO GESTION DE LA NUTRICION
Formato Lista de Intercambios
PROGRAMA DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CDI, HOGARES INFANTILES COMUNITARIOS — CDI, HOGAR INFANTIL Y COMUNITARIO

GRUPO ETNICO : Indígena ___ (etnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Etnica ____ X

4 a 5 años

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
	CEBOLLA ROJA	21,05	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	COL TALLOS	3,33 gr	2 gr	PORCION PEQUEÑA
	BROCOLI	62,50 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	ESPINACA	41,67 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	CEBOLLA JUNCA	50 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	CEBOLLA JUNCA (en guiso)	5 gr	2 gr	PORCION PEQUEÑA
	AGUACATE	25 gr	25 gr	PORCION PEQUEÑA
	APIO	4 gr	2 gr	PORCION PEQUEÑA
	AJI CHIVATO	1,11 gr	1 gr	PORCION PEQUEÑA
	AJO	2,11 gr	2 gr	PORCION PEQUEÑA
	PIMENTON ROJO	1,18 gr	1 gr	PORCION PEQUEÑA
	CILANTRO	1 gr	1 gr	PORCION PEQUEÑA
PROTEICOS ANIMAL	CARNE DE RES	50 gr	50 gr	1 PORCION MEDIANA
	CARNE DE CERDO	50 gr	50 gr	1 PORCION MEDIANA
	PECHUGA DE POLLO	101,19 gr	50 gr	1 PORCION MEDIANA
	PESCADO DE MAR	100 gr	50 gr	1 PORCION MEDIANA
	HIGADO	50 gr	50 gr	1 PORCION MEDIANA
	BOFE	50 gr	50 gr	1 PORCION MEDIANA
	HUEVO	55 gr	50 gr	1 UNIDAD
PROTEICOS VEGETALES	LENTEJA	15 gr	15 gr	2 CDA SOPERA
	PALMITOS	15gr	15gr	2 CDA SOPERA
	GARBANZOS	15gr	15 gr	2 CDA SOPERA
	FRIJOL CABECITA NEGRA	15 gr	15 gr	2 CDA SOPERA
	FRIJOL ROJO	15 gr	15 gr	2 CDA SOPERA
	BIENESTARINA	15 gr	15 gr	2 CDA SOPERA
LACTEOS	LECHE DE VACA LIQUIDA ENTERA PASTEURIZADA	150 cc	150 cc	5 ONZAS
	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	20 gr	20 gr	1 TROZO MEDIANO
	KUMIS	150 cc	150 cc	5 ONZAS
	YOGURT	150 cc	150 cc	5 ONZAS
GRASAS	ACEITE VEGETAL	10 cc	10 cc	1 CDA SOPERA
	MANTEQUILLA	LO NECESARIO Y SE RESTA DEL ACEITE		

T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
Rosiris Ariza García
Nutricionista Dietista
T.P. 03711