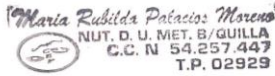


Programa o Proyecto: ESTRATEGIA INTERINSTITUCIONAL ATRAPASUEÑOS
Sub-Proyecto: MODALIDAD PARA EL FORTALECIMIENTO DE HABILIDADES, VOCACIONES Y TALENTOS DE ADOLESCENTES Y JÓVENES
Nombre EAS: TIEMPO DE PAZ
Unidad de Servicio:

Indígena ☒ (étnia _____) GRUPO DE EDAD: 14 A 17 Años
GRUPO ÉTNICO : Afro ☒ Raizal _____ Sin pertenencia Étnica _____
Rrom _____

SEMANA No. 01							
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
REFRIGERIO DE LA TARDE							
Cereales, Raíces, Tubérculos y Plátanos	PONQUE SIN RELLENO (3,5 porciones - 105 gramos)	PAN DE QUESO (3,5 porciones - 70 gramos)	CUCAS (3,5 porcion - 66,5 gramos)	GALLETAS INTEGRALES (3,5 porcion - 70 gramos)	PAN DE YUCA (3,5 porcion - 70 gramos)		
Frutas y verduras	MANGO (2,5 porcion - 280 gramos)	GRANADILLA (2,5 porcion - 272,5 gramos)	GUAYABA (2,5 porcion - 250 gramos)	MANDARINA (2,5 porcion - 262,5 gramos)	PERA (2,5 porciones - 332,5 gramos)		
Leche y derivados lácteos	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA (1 porcion- 200cc)	YOGURT (1 porcion - 200cc)	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA (1 porcion - 200cc)	YOGURT (1 porcion - 200cc)	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA (1 porcion - 200cc)		
Carnes, huevos, Leguminosas, frutos secos y semillas	MANI TOSTADO SIN SAL (3 porciones -30 gramos)	MAMARAÑON TOSTADO SIN SAL (3 porciones - 30gramos)	MANI TOSTADO SIN SAL (3 porciones -30 gramos)	MAMARAÑON TOSTADO SIN SAL (3 porciones - 30gramos)	MANI TOSTADO SIN SAL (3 porciones -30 gramos)		
OTROS	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc		


NUT. D. U. MET. B/QUILLA
C.C. N° 54.257.447
T.P. 02929

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de aprobación:

Programa o Proyecto: ESTRATEGIA INTERINSTITUCIONAL ATRAPASUEÑOS
Sub-Proyecto: MODALIDAD PARA EL FORTALECIMIENTO DE HABILIDADES, VOCACIONES Y TALENTOS DE ADOLESCENTES Y JÓVENES
Nombre EAS: TIEMPO DE PAZ
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO :

Indígena ☒_

(étnia _____)

Afro ☐_

Rrom ☐_

Raizal ☐_

Sin pertenencia Étnica ☐_

GRUPO DE EDAD:

14 A 17 Años

SEMANA No. 02							
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
REFRIGERIO DE LA TARDE							
Cereales, Raíces, Tubérculos y Plátanos	PAN BLANCO (3,5 porciones - 77 gramos)	PALITOS DE QUESO (3,5 porciones - 70 gramos)	GALLETAS INTEGRALES (3,5 porcion - 70 gramos)	PAN DE YUCA (3,5 porcion - 70 gramos)	CUCAS (3,5 porcion - 66,5 gramos)		
Frutas y verduras	PERA (2,5 porciones - 332,5 gramos)	NARANJA (2,5 porcion- 367,5 gramos)	MANDARINA (2,5 porcion - 262,5 gramos)	MANGO (2,5 porcion - 280 gramos)	NARANJA (2,5 porcion- 367,5 gramos)		
Leche y derivados lácteos	YOGURT (1 porcion - 200cc)	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA (1 porcion - 200cc)	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA (1 porcion - 200cc)	YOGURT (1 porcion - 200cc)	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA (1 porcion - 200cc)		
Carnes, huevos, Leguminosas, frutos secos y semillas	MAMARAÑON TOSTADO SIN SAL (3 porciones - 30gramos)	MANI TOSTADO SIN SAL (3 porciones -30 gramos)	MANI TOSTADO SIN SAL (3 porciones -30 gramos)	MAMARAÑON TOSTADO SIN SAL (3 porciones - 30gramos)	MANI TOSTADO SIN SAL (3 porciones -30 gramos)		
OTROS	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc		

 Maria Rubilda Palacios Moreno
NUT. D. U. MET. B/QUILLA
C.C. N° 54.257.447
T.P. 02929

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:



Programa o Proyecto: ESTRATEGIA INTERINSTITUCIONAL ATRAPASUEÑOS
Sub-Proyecto: MODALIDAD PARA EL FORTALECIMIENTO DE HABILIDADES, VOCACIONES Y TALENTOS DE ADOLESCENTES Y JÓVENES
Nombre EAS: TIEMPO DE PAZ
Unidad de Servicio:

Indígena ☒ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro ☒ Raizal _____ Sin pertenencia Étnica _____
Rrom _____

GRUPO DE EDAD: 14 A 17 Años

SEMANA No. 03							
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
REFRIGERIO DE LA TARDE							
Cereales, Raíces, Tubérculos y Plátanos	CUCAS (3,5 porcion - 66,5 gramos)	PAN DE YUCA (3,5 porcion - 70 gramos)	GALLETAS INTEGRALES (3,5 porcion - 70 gramos)	PONQUE SIN RELLENO (3,5 porciones - 105 gramos)	PAN DE QUESO (3,5 porciones - 70 gramos)		
Frutas y verduras	GUAYABA (2,5 porcion - 250 gramos)	MANGO (2,5 porcion - 280 gramos)	NARANJA (2,5 porcion- 367,5 gramos)	MANGO (2,5 porcion - 280 gramos)	MANDARINA (2,5 porcion - 262,5 gramos)		
Leche y derivados lácteos	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA (1 porcion - 200cc)	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA (1 porcion - 200cc)	YOGURT (1 porcion - 200cc)	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA (1 porcion- 200cc)	YOGURT (1 porcion - 200cc)		
Carnes, huevos, Leguminosas, frutos secos y semillas	MANI TOSTADO SIN SAL (3 porciones -30 gramos)	MANI TOSTADO SIN SAL (3 porciones -30 gramos)	MAMARAÑÓN TOSTADO SIN SAL (3 porciones - 30gramos)	MANI TOSTADO SIN SAL (3 porciones -30 gramos)	MAMARAÑÓN TOSTADO SIN SAL (3 porciones - 30gramos)		
OTROS	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc	AGUA - 600 cc		

Maria Rubelda Palacios Moreno
NUT. D. U. MET. B/GUILLA
C.C. N° 54.257.447
T.P. 02923

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:

La siguiente guía le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Ciclos de Menús.

Entendiendo el menú como el conjunto de platos que conforma una comida, definimos el ciclo de menús como un conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Este formato permite la rápida verificación al cumplimiento en la oferta de preparaciones a los beneficiarios, para un día seleccionado.

PROGRAMA - PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
SUB-PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
GRUPO ETNICO	Marca con una X si el Ciclo de Menús va dirigida a un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la Etnia a atender
GRUPO DE EDAD	Debe registrarse el grupo de edad para el cual se está diseñando el ciclo de menús. Este debe corresponder con lo establecido en la minuta patrón de alimentos de cada una de las modalidades y servicios de atención. Ejemplo: 6-8 meses, 9-11 meses, 7-12 años 11 meses, 13-17 años 11 meses, etc
SEMANA	Registrar el número de semana a la cual corresponde el ciclo de menús, teniendo en cuenta que cada mes está conformado por 4 o 5 semanas
DÍA	Registrar el número de día al cual corresponde el ciclo de menús, teniendo en cuenta que cada semana está conformada por 5 o 7 días; o en el caso de los servicios que funcionan 3 o menos veces a la semana, 10 días.
COMPONENTE	Debe registrarse el grupo, subgrupo, o tipo de alimento correspondiente, en el orden que se encuentra en la minuta patrón.
TIEMPOS DE COMIDA	Estos se refieren a los momentos de alimentación que se ofrecen al interior del programa. El número de momentos a ofrecer deberá corresponder a lo establecido en la Minuta Patrón, buscando respetar los hábitos alimentarios de la población
CELDA PARA CADA DÍA	Registrar las preparaciones que componen el menú de cada día de la semana cubierto por el programa, por tiempo de comida definido, para el total de semanas planeadas, <i>indicando método de cocción, variedad, estado de madurez, parte del alimento.</i>