Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)
Afro ____ **Raizal** ___
Rrom **Sin pertenencia Étnica**

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO COSTEÑO	G018	Queso fresco, semiduro, semigr	7.00	7.00	21.21	1.23	1.79	0.06	29.40	54.81	0.09	0.04	65.45	500	10000	140.0
	PIÑA ORO MIEL	C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1495	179.4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25.00	39.75	0.23	0.08	9.35	0.25	4.00	0.08	0.08	3.50	500	3000	187.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	F019	Cerdo, lomo, crudo	20.00	20.00	22.00	4.32	0.50	0.06	0.00	2.00	0.18	0.38	10.60	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	1000	7295	7.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	MANGO MADURO	C051	Mango común, crudo	110.00	55.00	43.45	0.33	0.00	9.41	77.00	8.25	0.28	0.06	2.20	500	2000	440.0
CENA	GARBANZOS GUISADOS	T019	Garbanzo, crudo	5.00	5.00	19.65	1.00	0.28	2.94	0.15	6.00	0.32	0.16	1.50	500	3550	35.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17.00	16.15	6.46	0.23	0.02	1.24	0.16	3.88	0.05	0.03	0.65	500	3000	102.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35.00	29.75	13.98	0.21	0.03	2.83	392.11	8.03	0.12	0.06	10.41	500	2450	171.5
		B009	Ajo, crudo	17.00	16.15	23.26	0.76	0.05	4.73	0.00	6.46	0.21	0.16	3.07	500	7295	248.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	17.00	6.80	2.52	0.08	0.01	0.46	13.60	3.88	0.03	0.01	1.02	500	4490	152.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	CARNE DE RES ASADA	F099	Res, carne magra, cruda	10.00	10.00	13.90	2.18	0.57	0.00	0.00	0.60	0.27	0.36	5.10	500	12000	240.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	1000	7295	7.3
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	14.3
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PLATANO COLÍ VERDE COCIDO	B084	Plátano colí o guineo, verde, cru	20.83	12.50	16.00	0.16	0.01	3.79	2.00	0.50	0.09	0.02	0.00	500	1545	64.4
	AREPA DE MAIZ	A046	Maíz blanco, trillado	4.00	4.00	14.28	0.35	0.04	3.12	0.00	0.40	0.08	0.00	0.24	500	2000	16.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2

APORTE TOTALDEL DÍA	673	23.9		19.1		96.1		1619	521	4.7	4.4	773	
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	COSTO TOTAL $ $ 9,463.58
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6	53.2	35.4	47.2	132.9	172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	90%	85%		74%		97%		249%	107%	78%	145%	411%	

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01745
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

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

CARGAR COPIA NORMA de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___
Rrom
Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVO COCIDO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
	BANANO	C010	Banano común, crudo	78.57	55.00	55.55	0.82	0.05	12.26	12.10	4.40	0.49	0.11	1.65	500	1490	234.1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MANZANA ROJA EN TROCITOS	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	B059	Lechuga común, cruda	15.00	8.25	1.49	0.07	0.01	0.21	0.83	1.73	0.07	0.02	0.50	500	2490	74.7
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.87	28.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1495	179.4
		B077	Pepino Cohombro, crudo	60.00	45.00	6.30	0.23	0.05	1.04	0.90	8.10	0.14	0.05	0.90	500	2490	298.8
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	38.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	RÓBALO GUISADO	E036	Róbalo o gualajo, entero, crudo	20.00	13.40	12.33	2.47	0.27	0.00	5.90	7.37	0.16	0.07	9.25	500	29450	1178.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	10.00	10.00	38.70	2.31	0.09	6.10	0.20	5.10	0.72	0.38	2.70	500	3550	71.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	35.29	33.53	13.41	0.47	0.03	2.58	0.34	8.05	0.10	0.07	1.34	500	3000	211.7
		B060	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B009	Ajo, crudo	35.29	33.53	48.28	1.58	0.10	9.82	0.00	13.41	0.44	0.34	6.37	500	7295	514.9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.29	14.12	5.22	0.17	0.01	0.96	28.23	8.05	0.07	0.03	2.12	500	4490	316.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PAPA COCIDA	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera	31.25	31.25	25.00	0.69	0.03	5.28	0.00	3.75	0.25	0.09	1.88	500	2180	136.3
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
CENA	MENUDENCIA GUISADA	F081	Pollo, Menudencias, crudas	10.00	10.00	13.90	1.74	0.70	0.15	265.70	1.00	0.57	0.30	7.70	500	3000	60.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PAPA CRIOLLA COCIDA	B071	Papa variedad harinosa, criolla,	15.62	15.62	15.00	0.34	0.02	3.30	0.31	1.72	0.16	0.00	2.81	500	3940	123.1
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	BOLLO DE MAIZ	A048	Maíz blanco, trillado	4.00	4.00	14.28	0.35	0.04	3.12	0.00	0.40	0.08	0.00	0.24	500	2000	16.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	679	26.5		15.4		102.8		1521	486	6.4	4.6	933		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	COSTO TOTAL $	$ 10,268.42
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6	53.2	35.4	47.2	132.9	172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	91%	95%		59%		104%		234%	100%	107%	154%	496%		

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indígena: X (YUKPA) (étnia _____)
Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO COSTEÑO	G018	Queso fresco, semiduro, semigr	7.00	7.00	21.21	1.23	1.79	0.06	29.40	54.81	0.09	0.04	65.45	500	10000	140.0
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PIÑA ORO MIEL	C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
ALMUERZO	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.65	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	B077	Pepino Cohombro, crudo	60.00	45.00	6.30	0.23	0.05	1.04	0.90	8.10	0.14	0.05	0.90	500	2490	298.8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
	MUSLOS DE POLLO GUISADOS	F073	Pollo, contramuslo con piel, cruc	71.58	65.14	133.53	11.14	9.84	0.00	27.36	6.51	0.46	1.04	49.50	500	3000	429.5
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PLATANO COLI VERDE COCIDO	B084	Plátano coli o guineo, verde, cru	41.66	25.00	31.99	0.32	0.02	7.57	4.00	1.00	0.17	0.05	0.00	500	1545	126.7
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
CENA	FRIJOLES CABECITA NEGRA GUISADAS	T007	Frijol cabecita negra, crudo	5.00	5.00	19.55	1.06	0.07	3.03	0.10	4.05	0.29	0.18	0.80	500	3550	35.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17.00	16.15	6.46	0.23	0.02	1.24	0.16	3.88	0.05	0.03	0.65	500	3000	102.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	17.00	14.45	5.06	0.14	0.04	0.91	26.59	1.01	0.06	0.03	0.29	500	3990	135.7
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35.00	29.75	13.98	0.21	0.03	2.83	392.11	8.03	0.12	0.06	10.41	500	2450	171.5
		B009	Ajo, crudo	17.00	16.15	23.26	0.76	0.05	4.73	0.00	8.46	0.21	0.16	3.07	500	7295	248.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	17.00	6.80	2.52	0.08	0.01	0.46	13.60	3.88	0.03	0.01	1.02	500	4490	152.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	LOMO DE CERDO GUISADO	F019	Cerdo, lomo, crudo	10.00	10.00	11.00	2.16	0.25	0.03	0.00	1.00	0.09	0.19	5.30	500	12000	240.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	28.5
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	19.87	0.11	0.04	4.67	0.12	2.00	0.04	0.04	1.75	500	3000	93.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	BEBIDA DE AVENA EN HOJUELAS	A012	Avena en Hojuelas, Precocida	4.00	4.00	16.44	0.68	0.30	2.96	0.00	2.16	0.18	0.16	0.12	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2.50	2.50	9.93	0.00	0.00	2.48	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	2500	12.5

APORTE TOTALDEL DÍA	858	35.8		25.8		114.9		819	583	6.7	6.1	921			
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0			
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0								
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 TOTAL $	$	11,727.23
								300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	115%	128%		99%		116%		126%	120%	112%	202%	490%			

Nutricionista Dietista ICBF

Loli Mar Alvarez Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indígena: X (YUKPA) (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica
ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

MENU Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVO EN PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PATILLA	C079	Sandía, cruda	110.00	44.00	7.48	0.18	0.00	1.83	13.20	1.76	0.13	0.04	0.44	500	3990	877.8
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y REMOLACHA	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	28.82	0.94	0.07	5.16	0.67	18.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.80	0.48	0.24	42.60	500	2000	300.0
	ARROZ CON AJÍS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25.00	39.75	0.23	0.06	9.35	0.25	4.00	0.08	0.08	3.50	500	3000	187.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	HIGADO DE RES GUISADO CON VERDURAS	F073	Pollo, contramuslo con piel, cruc	71.58	65.14	133.53	11.14	9.84	0.00	27.36	8.51	0.46	1.04	49.50	500	3000	429.5
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
CENA	MUSLOS DE POLLO GUISADOS	F073	Pollo, contramuslo con piel, cruc	10.00	9.10	18.66	1.56	1.37	0.00	3.82	0.91	0.06	0.15	6.92	500	3000	60.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	BATATA COCIDA	B021	Batata, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	12.37	0.15	0.01	2.74	84.10	3.12	0.05	0.04	2.62	500	3000	93.7
	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	4.00	4.00	14.84	0.52	0.06	2.99	0.00	1.00	0.16	0.05	0.24	500	4500	36.0
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B009	Ajo, crudo	35.00	33.25	47.88	1.56	0.10	9.74	0.00	13.30	0.43	0.33	6.32	500	7295	510.7
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DIA	788	33.0		30.6		90.9		457	494	5.9	5.6	800			
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	COSTO TOTAL $	$	10,023.99
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0								
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 DIA	106%	118%		118%		92%		70%	101%	98%	186%	425%			

Nutricionista Dietista ICBF
Loli Maria Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____X (YUKPA)_____ (étnia _____) **Afro** ____ **Raizal** ___ **Rrom** **Sin pertenencia Étnica**

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO COSTEÑO	G018	Queso fresco, semiduro, semigra	7.00	7.00	21.21	1.23	1.79	0.06	29.40	54.81	0.09	0.04	65.45	500	10000	140.0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PERA	C071	Pera, cruda	91.66	77.91	49.08	0.23	0.16	10.05	0.00	6.23	0.31	0.08	0.78	500	6000	1099.9
ALMUERZO	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.65	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		B059	Lechuga común, cruda	15.00	8.25	1.49	0.07	0.01	0.21	0.83	1.73	0.07	0.02	0.50	500	2490	74.7
	CARNE DE RES GOULASH GUISADA	F100	Res, carne semigorda, cruda	20.00	20.00	44.60	4.32	3.02	0.06	0.40	1.20	0.38	0.70	10.00	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	BATATA COCIDA	B021	Batata, sin cáscara, cruda	31.25	25.00	24.75	0.30	0.03	5.48	168.25	5.25	0.10	0.08	5.25	500	3000	187.5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	PATILLA	C079	Sandía, cruda	110.00	44.00	7.48	0.18	0.00	1.83	13.20	1.76	0.13	0.04	0.44	500	3990	877.8
CENA	HIGADO DE RES GUISADO CON VERDURAS	F109	Res, hígado, crudo	10.00	10.00	13.80	2.04	0.45	0.39	1008.90	0.90	0.84	0.40	7.60	500	4500	90.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PAPA COCIDA	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera	15.62	15.62	12.50	0.34	0.02	2.64	0.00	1.87	0.12	0.05	0.94	500	2180	68.1
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	706	26.0	22.2	95.4	1549	529	6.7	5.3	873	COSTO TOTAL $	$ 11,171.12		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0				
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0				
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95%	93%	85%	96%	239%	109%	111%	177%	464%				

Nutricionista Dietista ICBF

Lol Nut Agosto Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01740
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera copia CONTROLADA
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ___X (YUKPA)_____ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___
Rrom
Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VIt. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, liquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	BANANO	C010	Banano común, crudo	78.57	55.00	55.55	0.82	0.05	12.26	12.10	4.40	0.49	0.11	1.65	500	1490	234.1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PIÑA ORO MIEL	C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
ALMUERZO	BOLLO DE MAIZ	A046	Maíz blanco, trillado	8.00	8.00	28.56	0.70	0.07	6.23	0.00	0.80	0.16	0.00	0.48	500	2000	32.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y PEPINO	B059	Lechuga común, cruda	15.00	8.25	1.49	0.07	0.01	0.21	0.83	1.73	0.07	0.02	0.50	500	2490	74.7
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.78	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B077	Pepino Cohombro, crudo	60.00	45.00	6.30	0.23	0.05	1.04	0.90	8.10	0.14	0.05	0.90	500	2490	298.8
	PLATANO PICARO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	41.66	30.00	39.59	0.33	0.06	9.09	16.20	0.90	0.15	0.03	1.20	500	2200	183.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	CARNE DE RES A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	20.00	20.00	27.80	4.36	1.14	0.00	0.00	1.20	0.54	0.72	10.20	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	1000	7295	7.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, liquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	COMPOTA DE MANZANA	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
CENA	ALAS DE POLLO GUISADOS	F069	Pollo, ala con piel, cruda	10.00	7.10	15.19	1.24	1.14	0.01	3.12	0.85	0.06	0.09	5.18	500	3000	60.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PAPA CHOREADA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, c	15.62	15.62	15.00	0.34	0.02	3.30	0.31	1.72	0.16	0.00	2.81	500	1200	37.5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	694	22.5		25.4		91.1		254	427	4.7	4.0	859
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0					
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 DÍA	93%	80%		98%		92%		39%	88%	79%	134%	457%

COSTO TOTAL $ $ 8,533.08

Nutricionista-Dietista ICBF
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)
Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO

MENU Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO COSTEÑO	G018	Queso fresco, semiduro, semigra	7.00	7.00	21.21	1.23	1.79	0.06	29.40	54.81	0.09	0.04	65.45	500	10000	140.0
	MANZANA ROJA	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PERA	C071	Pera, cruda	91.66	77.91	49.08	0.23	0.16	10.05	0.00	6.23	0.31	0.08	0.78	500	6000	1099.9
ALMUERZO	ENSALADA DE CEBOLLA, REMOLACHA Y ZANAHORIA	B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2000	300.0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		C044	Limón, crudo	0.10	0.05	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	500	4490	0.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ARROZ CON CEBOLLA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PAPA COMUN SIN CASCARA GUISADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabaner	43.80	35.04	25.93	0.67	0.04	5.36	0.00	4.91	0.11	0.07	3.85	500	1200	105.1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.70	3.52	1.41	0.05	0.00	0.27	0.04	0.84	0.01	0.01	0.14	500	3000	22.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8.80	3.52	1.30	0.04	0.00	0.24	7.04	2.01	0.02	0.01	0.53	500	2500	44.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	3.60	3.06	1.07	0.03	0.01	0.19	5.63	0.21	0.01	0.01	0.06	500	3000	21.6
		B103	Tomate, crudo	3.20	2.56	0.59	0.02	0.00	0.10	1.59	0.23	0.01	0.00	0.15	500	2000	12.8
		B009	Ajo, crudo	1.10	1.05	1.50	0.05	0.00	0.31	0.00	0.42	0.01	0.01	0.20	500	7000	15.4
		D012	Aceite de soya	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9000	9.0
		L015	Sal	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	0.00	77.56	500	1000	0.4
	LOMO DE CERDO GUISADO	F019	Cerdo, lomo, crudo	20.00	20.00	22.00	4.32	0.50	0.06	0.00	2.00	0.18	0.38	10.60	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	GUANDULES GUISADO	T026	Lenteja común, cruda	10.00	10.00	38.70	2.31	0.09	6.10	0.20	5.10	0.72	0.36	2.70	500	3550	71.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	35.29	33.53	13.41	0.47	0.03	2.58	0.34	8.05	0.10	0.07	1.34	500	3000	211.7
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B009	Ajo, crudo	35.29	33.53	48.28	1.58	0.10	9.82	0.00	13.41	0.44	0.34	6.37	500	7295	514.9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.29	14.12	5.22	0.17	0.01	0.96	28.23	8.05	0.07	0.03	2.12	500	4490	316.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
	MANGO MADURO	C051	Mango común, crudo	110.00	55.00	43.45	0.33	0.00	9.41	77.00	8.25	0.28	0.06	2.20	500	2000	440.0
CENA	CARNE DE RES EN BISTEC, GUISADA	F100	Res, carne semigorda, cruda	10.00	10.00	22.30	2.16	1.51	0.03	0.20	0.60	0.19	0.35	5.00	500	12000	240.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	28.5
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PAPA COMUN SIN CASCARA GUISADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabaner	15.62	12.50	9.25	0.24	0.01	1.91	0.00	1.75	0.04	0.02	1.37	500	1200	37.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.70	3.52	1.41	0.05	0.00	0.27	0.04	0.84	0.01	0.01	0.14	500	3000	22.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8.80	3.52	1.30	0.04	0.00	0.24	7.04	2.01	0.02	0.01	0.53	500	2500	44.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	3.60	3.06	1.07	0.03	0.01	0.19	5.63	0.21	0.01	0.01	0.06	500	3000	21.6
		B103	Tomate, crudo	3.20	2.56	0.59	0.02	0.00	0.10	1.59	0.23	0.01	0.00	0.15	500	2000	12.8
		B009	Ajo, crudo	1.10	1.05	1.50	0.05	0.00	0.31	0.00	0.42	0.01	0.01	0.20	500	7000	15.4
		D012	Aceite de soya	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9000	4.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1000	0.2
	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	4.00	4.00	14.84	0.52	0.06	2.99	0.00	1.00	0.16	0.05	0.24	500	4500	36.0
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B009	Ajo, crudo	35.00	33.25	47.88	1.56	0.10	9.74	0.00	13.30	0.43	0.33	6.32	500	7295	510.7
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	927	29.7	24.0	137.8	2058	575	6.8	5.5	957		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0 (18.6 – 37.2)	26.0 (24.8 – 33.1)	99.0 (93.1 – 121.0)	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	COSTO TOTAL $	$ 12,759.88
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 DÍA	124%	106%	92%	139%	317%	118%	113%	182%	509%		

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Lo' Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indígena: X (YUKPA) (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENU Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, liquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	TORTA DE HUEVOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PATILLA	C079	Sandía, cruda	110.00	44.00	7.48	0.18	0.00	1.63	13.20	1.76	0.13	0.04	0.44	500	3990	877.8
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MANZANA ROJA EN TROCITOS	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
ALMUERZO	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.65	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	SOPAS DE MUSLOS DE POLLO	F073	Pollo, contramuslo con piel, crud	71.58	65.14	133.53	11.14	9.84	0.00	27.38	6.51	0.48	1.04	49.50	500	3000	429.5
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		B059	Lechuga común, cruda	15.00	8.25	1.49	0.07	0.01	0.21	0.83	1.73	0.07	0.02	0.50	500	2490	74.7
		C044	Limón, crudo	0.10	0.05	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	500	4490	0.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	41.66	28.33	47.03	0.34	0.06	11.13	29.75	2.27	0.11	0.03	7.37	500	1500	125.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, liquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
CENA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	5.00	5.00	19.35	1.16	0.05	3.05	0.10	2.55	0.36	0.18	1.35	500	3550	35.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17.00	16.15	6.46	0.23	0.02	1.24	0.16	3.88	0.05	0.03	0.65	500	3000	102.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35.00	29.75	13.98	0.21	0.03	2.83	392.11	8.03	0.12	0.06	10.41	500	2450	171.5
		B009	Ajo, crudo	17.00	16.15	23.26	0.76	0.05	4.73	0.00	6.46	0.21	0.16	3.07	500	7295	248.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	17.00	6.80	2.52	0.08	0.01	0.46	13.60	3.88	0.03	0.01	1.02	500	4490	152.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	HIGADO DE RES GUISADO CON VERDURAS	F109	Res, hígado, crudo	10.00	10.00	13.80	2.04	0.45	0.39	1008.90	0.90	0.84	0.40	7.60	500	4500	90.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PLATANO ASADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	20.83	15.00	19.80	0.16	0.03	4.54	8.10	0.45	0.07	0.01	0.60	500	2200	91.7
	ARROZ CON AJÍS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.38	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	956	36.4	34.1	120.0	2054	505	7.2	6.0	979	COSTO TOTAL $	$ 12,077.58
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0							
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 DÍA	128%	130%	131%	121%	316%	104%	120%	199%	521%		

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Costanor ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ___X (YUKPA)_____ (étnia _____)
Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENU Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES								UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO MOZARRELLA	G019	Queso fresco, semiduro, semigr	7.00	7.00	20.72	1.60	1.50	0.22	16.87	36.19	0.01	0.20	26.11	500	12000	168.0
	PERA	C071	Pera, cruda	91.66	77.91	49.08	0.23	0.16	10.05	0.00	6.23	0.31	0.08	0.78	500	6000	1099.9
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cr	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B027	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	38.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PAPA CHOREADA	B066	Papa, variedad cerosa, sabanera	43.80	35.04	25.93	0.67	0.04	5.36	0.00	4.91	0.11	0.07	3.85	500	1200	105.1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	HIGADO DE RES GUISADO CON VERDURAS	F109	Res, hígado, crudo	20.00	20.00	27.60	4.08	0.90	0.78	2017.80	1.80	1.68	0.80	15.20	500	4500	180.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.58	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y LECGUGA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2900	435.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		C044	Limón, crudo	2.00	1.00	0.44	0.00	0.00	0.09	0.01	0.19	0.01	0.00	0.04	1000	4490	9.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
	MANZANA ROJA	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
CENA	FILETE DE SIERRE A LA PLANCHA	E041	Sierra, entera, cruda	10.00	8.20	10.58	1.79	0.38	0.00	0.98	4.43	0.10	0.03	4.43	500	29450	589.0
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	14.3
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	19.87	0.11	0.04	4.67	0.12	2.00	0.04	0.04	1.75	500	3000	93.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cr	4.00	4.00	14.84	0.52	0.06	2.99	0.00	1.00	0.16	0.05	0.24	500	4500	36.0
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B009	Ajo, crudo	35.00	33.25	47.88	1.56	0.10	9.74	0.00	13.30	0.43	0.33	6.32	500	7295	510.7
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	853	27.2		22.4		127.7		3136	565	7.2	5.2	974	COSTO TOTAL $	$ 12,697.11
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0							
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 DÍA	115%	97%		86%		129%		483%	116%	119%	172%	518%		

Loli Mae Acosta Zabaleta
T.P. 01710
NUTRICIONISTA
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indigena: X (YUKPA) (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica
ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, el	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVOS COCIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PATILLA	C079	Sandia, cruda	110.00	44.00	7.48	0.18	0.00	1.63	13.20	1.76	0.13	0.04	0.44	500	3990	877.8
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
ALMUERZO	ESPAGUETIS	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.85	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2000	300.0
		C044	Limón, crudo	0.10	0.05	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	500	4490	0.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
	CARNE DE RES EN BISTEC, GUISADA	F100	Res, carne semigorda, cruda	20.00	20.00	44.60	4.32	3.02	0.06	0.40	1.20	0.38	0.70	10.00	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	MALANGA COCIDA	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	31.25	21.56	25.88	0.32	0.06	5.56	0.86	9.27	0.13	0.04	2.37	500	2500	156.3
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, el	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	6.12	56.00	0.74	0.74	4.89	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.18	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
	PIÑA ORO MIEL	C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
		F081	Pollo, Menudencias, crudas	10.00	10.00	13.90	1.74	0.76	0.15	265.70	1.00	0.57	0.30	7.70	500	3000	60.0
CENA	MENUDENCIA GUISADA	B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	GUINEO VERDE CHORREADO	B071	Papa variedad harinosa, criolla,	15.62	15.62	15.00	0.34	0.02	3.30	0.31	1.72	0.16	0.00	2.81	500	1200	37.5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	804	28.8	25.3	109.6	694	519	6.7	5.5	925	COSTO TOTAL $	$ 12,505.57
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0 / 18.6 – 37.2	26.0 / 24.8 – 33.1	99.0 / 93.1 – 121.0	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 DÍA	108%	103%	97%	111%	107%	107%	112%	185%	492%		

Loli Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 03421

NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 16/06/2023 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indígena: X (YUKPA) (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO — **GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES**

MENU Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, el	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	CARNE DE RES GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	15.00	15.00	20.85	3.27	0.86	0.00	0.00	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.00	0.01	0.01	0.06	500	4490	9.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.58	0.06	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	2690	422.7
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75			
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	BANANO	C010	Banano común, crudo	78.57	55.00	55.55	0.82	0.05	12.26	12.10	4.40	0.49	0.11	1.65	500	1490	234.1
ALMUERZO	ARROZ CON HABICHUELAS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		B052	Habichuela, cruda	60.00	54.00	23.22	1.13	0.00	3.89	17.82	21.60	0.54	0.11	3.24	500	2000	240.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y LECHUGA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2900	435.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		C044	Limón, crudo	2.00	1.00	0.44	0.00	0.00	0.09	0.01	0.19	0.01	0.00	0.04	1000	4490	9.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	MENUDENCIA GUISADA	F081	Pollo, Menudencias, crudas	20.00	20.00	27.80	3.48	1.40	0.30	531.40	2.00	1.14	0.60	15.40	500	3000	120.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.58	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25.00	39.75	0.23	0.08	9.35	0.25	4.00	0.08	0.08	3.50	500	3000	187.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, el	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.89	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	84.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
CENA	GUANDULES GUISADOS	T026	Lenteja común, cruda	5.00	5.00	19.35	1.16	0.05	3.05	0.10	2.55	0.36	0.18	1.35	500	3550	35.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17.00	16.15	6.46	0.23	0.02	1.24	0.16	3.88	0.05	0.03	0.65	500	3000	102.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35.00	29.75	13.98	0.21	0.03	2.83	392.11	8.03	0.12	0.06	10.41	500	2450	171.5
		B009	Ajo, crudo	17.00	16.15	23.26	0.76	0.05	4.73	0.00	6.46	0.21	0.16	3.07	500	7295	248.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	17.00	6.80	2.52	0.08	0.01	0.46	13.60	3.88	0.03	0.01	1.02	500	4490	152.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	CARNE DE RES GUISADA MOLIDA	F100	Res, carne semigorda, cruda	20.00	20.00	44.60	4.32	3.02	0.06	0.40	1.20	0.38	0.70	10.00	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.58	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	BATATA COCIDA	B021	Batata, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	12.37	0.15	0.01	2.74	84.10	3.12	0.05	0.04	2.62	500	3000	93.7
	ARROZ CON CEBOLLA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	831	29.7	25.1	114.9	2134	510	7.7	6.1	848	COSTO TOTAL $	$ 10,254.34
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	112%	106%	97%	116%	329%	105%	128%	202%	451%		

Lali Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 91710
MINUTA APROBADA
CZ Cod 2771 - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

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

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

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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indígena: X (YUKPA) (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENU Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO COSTEÑO	G018	Queso fresco, semiduro, semigra	7.00	7.00	21.21	1.23	1.78	0.06	29.40	54.81	0.09	0.04	65.45	500	10000	140.0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1495	179.4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
	FILETA DE SIERRA GUISADA	E041	Sierra, entera, cruda	20.00	16.40	21.16	3.58	0.75	0.00	1.97	8.86	0.20	0.07	8.86	500	29450	1178.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	FRIJOLES CABECITA NEGRA GUISADAS	T007	Frijol cabecita negra, crudo	10.00	10.00	39.10	2.15	0.14	6.05	0.20	8.10	0.57	0.35	1.60	500	3550	71.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	35.29	33.53	13.41	0.47	0.03	2.58	0.34	8.05	0.10	0.07	1.34	500	3000	211.7
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.80	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B009	Ajo, crudo	35.29	33.53	48.28	1.58	0.10	9.82	0.00	13.41	0.44	0.34	6.37	500	7295	514.9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.29	14.12	5.22	0.17	0.01	0.96	28.23	8.05	0.07	0.03	2.12	500	4490	316.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	BATATA COCIDA	B021	Batata, sin cáscara, cruda	31.25	25.00	24.75	0.30	0.03	5.48	168.25	8.25	0.10	0.08	5.25	500	3000	187.5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	COMPOTA DE PERA	C071	Pera, cruda	91.66	77.91	49.08	0.23	0.16	10.05	0.00	6.23	0.31	0.08	0.78	500	6000	1099.9
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
CENA	LOMO DE CERDO GUISADO	F019	Cerdo, lomo, crudo	10.00	10.00	11.00	2.16	0.25	0.03	0.00	1.00	0.09	0.19	5.30	500	12000	240.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	28.5
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	19.87	0.11	0.04	4.67	0.12	2.00	0.04	0.04	1.75	500	3000	93.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	BOLLO DE MAIZ	A046	Maiz blanco, trillado	4.00	4.00	14.28	0.35	0.04	3.12	0.00	0.40	0.08	0.00	0.24	500	2000	16.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	731	26.0		16.4		112.3		2181	568	5.8	4.6	944				
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	26.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0				
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6	53.2	35.4	47.2	132.9	172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0				
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98%	93%		63%		113%		336%	117%	97%	154%	502%				

COSTO TOTAL $ $ 11,395.72

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTAS APROBADAS
CZ Ciudad Verde

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indígena: X (YUKPA) (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

MENU Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	CARNE DE RES A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	15.00	15.00	20.85	3.27	0.86	0.00	0.00	0.90	0.41	0.54	7.65	500	12000	360.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	1000	7295	7.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PIÑA ORO MIEL	C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.8
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
ALMUERZO	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.48	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.85	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	CARNE DE RES GOULASH GUISADA	F100	Res, carne semigorda, cruda	20.00	20.00	44.60	4.32	3.02	0.06	0.40	1.20	0.38	0.70	10.00	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2000	300.0
		C044	Limón, crudo	0.10	0.05	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	500	4490	0.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PAPA COCIDA	B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		B065	Papa, variedad cerosa, sabanera	31.25	31.25	25.00	0.69	0.03	5.28	0.00	3.75	0.25	0.09	1.88	500	2180	136.3
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
CENA	GUANDULES GUISADOS	T026	Lenteja común, cruda	5.00	5.00	19.35	1.16	0.05	3.05	0.10	2.55	0.36	0.18	1.35	500	3550	35.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17.00	16.15	6.46	0.23	0.02	1.24	0.16	3.88	0.05	0.03	0.65	500	3000	102.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35.00	29.75	13.98	0.21	0.03	2.83	392.11	8.03	0.12	0.06	10.41	500	2450	171.5
		B009	Ajo, crudo	17.00	16.15	23.26	0.76	0.05	4.73	0.00	6.46	0.21	0.16	3.07	500	7295	248.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	17.00	6.80	2.52	0.08	0.01	0.46	13.60	3.88	0.03	0.01	1.02	500	4490	152.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	CARNE DE RES GUISADA MOLIDA	F100	Res, carne semigorda, cruda	20.00	20.00	44.60	4.32	3.02	0.06	0.40	1.20	0.38	0.70	10.00	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	BATATA COCIDA	B021	Batata, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	12.37	0.15	0.01	2.74	84.10	3.12	0.05	0.04	2.62	500	3000	93.7
	ARROZ CON CEBOLLA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	894	34.0	29.9	115.2	1000	523	7.1	6.7	837	COSTO TOTAL $	$ 12,624.63
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	120%	121%	115%	116%	154%	107%	119%	223%	445%		

Lolí Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera nivel COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ___X (YUKPA)_____ (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO

MENU Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVOS COCIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	18.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1495	179.4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	F019	Cerdo, lomo, crudo	20.00	20.00	22.00	4.32	0.50	0.06	0.00	2.00	0.18	0.38	10.60	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	1000	7295	7.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PLATANO COLI VERDE COCIDO	B084	Plátano coli o guineo, verde, cru	41.66	25.00	31.99	0.32	0.02	7.57	4.00	1.00	0.17	0.05	0.00	500	1545	128.7
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
	MANGO MADURO	C051	Mango común, crudo	110.00	55.00	43.45	0.33	0.00	9.41	77.00	8.25	0.28	0.06	2.20	500	2000	440.0
		F100	Res, carne semigorda, cruda	10.00	10.00	22.30	2.16	1.51	0.03	0.20	0.60	0.19	0.35	5.00	500	12000	240.0
CENA	CARNE DE RES EN BISTEC, GUISADA	B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.08	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	28.5
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PAPA CHOREADA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, c	15.62	15.62	15.00	0.34	0.02	3.30	0.31	1.72	0.16	0.00	2.81	500	1200	37.5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	4.00	4.00	14.84	0.52	0.05	2.99	0.00	1.00	0.16	0.05	0.24	500	4500	36.0
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B009	Ajo, crudo	35.00	33.25	47.88	1.56	0.10	9.74	0.00	13.30	0.43	0.33	6.32	500	7295	510.7
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	776	26.9	25.0	105.8	1210	512	5.9	4.9	854	COSTO TOTAL $	$ 10,637.58
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	96%	96%	107%	186%	105%	99%	164%	454%		

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CC 1082777[illegible]

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indígena: X (YUKPA) (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica
ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO **GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES**

MENU Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	CARNE DE RES GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	15.00	15.00	20.85	3.27	0.88	0.00	0.00	0.90	0.41	0.54	7.65	1000	30000	450.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PERA	C071	Pera, cruda	91.66	77.91	49.08	0.23	0.16	10.05	0.00	6.23	0.31	0.08	0.78	500	6000	1099.9
ALMUERZO	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	58.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.65	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PECHUGA DE POLLO ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	20.00	18.60	30.88	3.85	1.71	0.02	4.46	2.05	0.13	0.15	11.72	500	9950	368.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	1000	7295	7.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y LECGUGA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2900	435.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		C044	Limón, crudo	2.00	1.00	0.44	0.00	0.00	0.09	0.01	0.19	0.01	0.00	0.04	1000	4490	9.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PAPA CRIOLLA COCIDA	B071	Papa variedad harinosa, criolla,	25.00	25.00	24.00	0.55	0.03	5.28	0.50	2.75	0.25	0.00	4.50	500	3940	197.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	PIÑA ORO MIEL	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
		C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	5.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
		F069	Pollo, ala con piel, cruda	10.00	7.10	15.19	1.24	1.14	0.01	3.12	0.85	0.06	0.09	5.18	500	3000	60.0
CENA	ALAS DE POLLO GUISADOS	B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PAPA CHOREADA	B071	Papa variedad harinosa, criolla,	15.62	15.62	15.00	0.34	0.02	3.30	0.31	1.72	0.16	0.00	2.81	500	1200	37.5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	859	28.4		25.8		120.8		1276	513	6.5	5.0	1000	COSTO TOTAL $	$ 13,074.66
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6	53.2	35.4	47.2	132.9	172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	115%	101%		99%		122%		197%	105%	108%	167%	532%		

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 91710
MINUTA APROBADA
CZ 04-2024

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indigena: ___X (YUKPA)_____ (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENU Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO COSTEÑO	G018	Queso fresco, semiduro, semigra	7.00	7.00	21.21	1.23	1.79	0.06	29.40	54.81	0.09	0.04	65.45	500	10000	140.0
	PIÑA ORO MIEL	C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MANZANA ROJA	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	10.00	10.00	38.70	2.31	0.09	6.10	0.20	5.10	0.72	0.36	2.70	500	3550	71.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	35.29	33.53	13.41	0.47	0.03	2.58	0.34	8.05	0.10	0.07	1.34	500	3000	211.7
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B009	Ajo, crudo	35.29	33.53	48.28	1.58	0.10	9.82	0.00	13.41	0.44	0.34	6.37	500	7295	514.9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.29	14.12	5.22	0.17	0.01	0.95	28.23	8.05	0.07	0.03	2.12	500	4490	316.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	HIGADO DE RES GUISADO CON VERDURAS	F073	Pollo, contramuslo con piel, cruc	71.58	65.14	133.53	11.14	9.84	0.00	27.36	6.51	0.46	1.04	49.50	500	3000	429.5
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.03	0.86	0.00	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		B059	Lechuga común, cruda	15.00	8.25	1.49	0.07	0.01	0.21	0.83	1.73	0.07	0.02	0.50	500	2490	74.7
		C044	Limón, crudo	0.10	0.05	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	500	4490	0.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	MALANGA COCIDA	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	31.25	21.56	25.88	0.32	0.06	5.56	0.86	9.27	0.13	0.04	2.37	500	2500	156.3
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.89	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
	NARANJA	C082	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
		F019	Cerdo, lomo, crudo	10.00	10.00	11.00	2.16	0.25	0.03	0.00	1.00	0.09	0.19	5.30	500	12000	240.0
CENA	LOMO DE CERDO GUISADO	B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	28.5
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	19.87	0.11	0.04	4.57	0.12	2.00	0.04	0.04	1.75	500	3000	93.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	BOLLO DE MAIZ	A046	Maiz blanco, trillado	4.00	4.00	14.28	0.35	0.04	3.12	0.00	0.40	0.08	0.00	0.24	500	2000	16.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	808	32.6	25.4	106.9	1127	542	6.0	5.3	999	COSTO TOTAL $	$ 10,599.75
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	108%	116%	98%	108%	174%	111%	100%	178%	531%		

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Leli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Cesar - La Guajira

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
GRUPO ÉTNICO : Indígena: X (YUKPA) (étnia _____) Afro Raizal Sin pertenencia Etnica

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

MENU Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVO COCIDO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
	BANANO	C010	Banano común, crudo	78.57	55.00	55.55	0.82	0.05	12.26	12.10	4.40	0.49	0.11	1.65	500	1490	234.1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PIÑA ORO MIEL	C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
ALMUERZO	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cr	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	583.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	58.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.65	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	B077	Pepino Cohombro, crudo	60.00	45.00	6.30	0.23	0.05	1.04	0.90	8.10	0.14	0.05	0.90	500	2490	298.8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
	MUSLOS DE POLLO GUISADOS	F073	Pollo, contramuslo con piel, cruc	20.00	18.20	37.31	3.11	2.75	0.00	7.64	1.82	0.13	0.29	13.83	500	3000	120.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25.00	39.75	0.23	0.08	9.35	0.25	4.00	0.08	0.08	3.50	500	3000	187.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.18	0.11	9.07	1.65	8.80	0.18	0.00	1.10	500	4995	646.4
	PIÑA ORO MIEL	C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
CENA	MENUDENCIA GUISADA	F081	Pollo, Menudencias, crudas	10.00	10.00	13.90	1.74	0.70	0.15	265.70	1.00	0.57	0.30	7.70	500	3000	60.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	GUINEO VERDE CHORREADO	B071	Papa variedad harinosa, criolla, c	15.62	15.62	15.00	0.34	0.02	3.30	0.31	1.72	0.16	0.00	2.81	500	1200	37.5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.96	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cr	4.00	4.00	14.84	0.52	0.06	2.99	0.00	1.00	0.16	0.05	0.24	500	4500	36.0
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B009	Ajo, crudo	35.00	33.25	47.88	1.56	0.10	9.74	0.00	13.30	0.43	0.33	6.32	500	7295	510.7
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	870	29.7		22.4		131.1		779	527	7.4	5.5	900	COSTO TOTAL $	$ 12,873.46
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0							
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 DÍA	117%	106%		86%		132%		120%	108%	123%	182%	479%		

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 0...
MINISTERIO DE SALUD
CERTIFICADO

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia recibida de este documento sin consulta sobre COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

Indígena: ___X (YUKPA)_____ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro ____ Raizal ___ Rrom Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVO EN PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
		B103	Tomate, crudo	80.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PATILLA	C079	Sandía, cruda	110.00	44.00	7.48	0.18	0.00	1.83	13.20	1.76	0.13	0.04	0.44	500	3990	877.8
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B027	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	38.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE CEBOLLA, REMOLACHA Y ZANAHORIA	B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2000	300.0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		C044	Limón, crudo	0.10	0.05	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	500	4490	0.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	CARNE DE RES GUISADA	F100	Res, carne semigorda, cruda	20.00	20.00	44.60	4.32	3.02	0.06	0.40	1.20	0.38	0.70	10.00	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	FRIJOLES ROJOS GUISADOS	T006	Frijol bola roja, crudo	10.00	10.00	37.10	2.14	0.12	5.87	0.00	12.50	0.71	0.28	1.50	500	5355	107.1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	35.29	33.53	13.41	0.47	0.03	2.58	0.34	8.05	0.10	0.07	1.34	500	3000	211.7
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B009	Ajo, crudo	35.29	33.53	48.28	1.58	0.10	9.82	0.00	13.41	0.44	0.34	6.37	500	7295	514.9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.29	14.12	5.22	0.17	0.01	0.96	28.23	8.05	0.07	0.03	2.12	500	4490	316.9
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	38.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PLATANO MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	41.66	30.00	39.59	0.33	0.06	9.09	16.20	0.90	0.15	0.03	1.20	500	2200	183.3
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	500	4000	800.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	BANANO	C010	Banano común, crudo	78.57	55.00	55.55	0.82	0.05	12.26	12.10	4.40	0.49	0.11	1.65	500	1490	234.1
		E041	Sierra, entera, cruda	10.00	8.20	10.58	1.79	0.38	0.00	0.98	4.43	0.10	0.03	4.43	500	29450	589.0
CENA	FILETE DE SIERRA A LA PLANCHA	D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	14.3
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	19.87	0.11	0.04	4.67	0.12	2.00	0.04	0.04	1.75	500	3000	93.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	924	30.5	31.6	122.1	2066	515	6.9	5.5	1030	COSTO TOTAL $	$ 8,090.42
		28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1083	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	124%	109%	121%	123%	318%	106%	115%	183%	548%		

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - 1.8.91745
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___
Rrom
Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.88	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO COSTEÑO	G018	Queso fresco, semiduro, semigra	7.00	7.00	21.21	1.23	1.79	0.06	29.40	54.81	0.09	0.04	65.45	500	10000	140.0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	BANANO	C010	Banano común, crudo	78.57	55.00	55.55	0.82	0.05	12.26	12.10	4.40	0.49	0.11	1.65	500	1490	234.1
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	B059	Lechuga común, cruda	15.00	8.25	1.49	0.07	0.01	0.21	0.83	1.73	0.07	0.02	0.50	500	2490	74.7
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1495	179.4
		B077	Pepino Cohombro, crudo	60.00	45.00	6.30	0.23	0.05	1.04	0.90	8.10	0.14	0.05	0.90	500	2490	298.8
	RÓBALO GUISADO	E036	Róbalo o gualajo, entero, crudo	20.00	13.40	12.33	2.47	0.27	0.00	5.90	7.37	0.16	0.07	9.25	500	29450	1178.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PAPA COCIDA	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera	31.25	31.25	25.00	0.69	0.03	5.28	0.00	3.75	0.25	0.09	1.88	500	2180	136.3
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.89	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
CENA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	5.00	5.00	19.35	1.16	0.05	3.05	0.10	2.55	0.36	0.18	1.35	500	3550	35.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17.00	16.15	6.46	0.23	0.02	1.24	0.16	3.88	0.05	0.03	0.65	500	3000	102.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35.00	29.75	13.98	0.21	0.03	2.83	392.11	8.03	0.12	0.06	10.41	500	2450	171.5
		B009	Ajo, crudo	17.00	16.15	23.26	0.76	0.05	4.73	0.00	6.46	0.21	0.16	3.07	500	7295	248.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	17.00	6.80	2.52	0.08	0.01	0.46	13.60	3.88	0.03	0.01	1.02	500	4490	152.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	HIGADO DE RES GUISADO CON VERDURAS	F109	Res, hígado, crudo	10.00	10.00	13.80	2.04	0.45	0.39	1008.90	0.90	0.84	0.40	7.60	500	4500	90.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PLATANO ASADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	20.83	15.00	19.80	0.16	0.03	4.54	8.10	0.45	0.07	0.01	0.60	500	2200	91.7
	ARROZ CON AJÍS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	603	22.3	16.1	88.2	1682	516	5.9	4.3	903	COSTO TOTAL $	$ 9,197.42
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.5 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	81%	80%	62%	89%	259%	106%	98%	143%	480%		

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIÓNISTA T.P. 01745
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento es considerada copia CONTROLADA
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

Indígena: ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro ____ Raizal ___ Rrom Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	BANANO	C010	Banano común, crudo	78.57	55.00	55.55	0.82	0.05	12.28	12.10	4.40	0.49	0.11	1.65	500	1490	234.1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
ALMUERZO	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cr	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.46	16.09	0.14	0.08	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.65	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PECHUGA DE POLLO ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	20.00	18.60	30.88	3.85	1.71	0.02	4.46	2.06	0.13	0.15	11.72	500	9950	398.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	1000	7295	7.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y LECGUGA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.08	6.18	1.20	9.60	0.46	0.24	42.60	500	2900	435.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		C044	Limón, crudo	2.00	1.00	0.44	0.00	0.00	0.09	0.01	0.19	0.01	0.00	0.04	1000	4490	9.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25.00	39.75	0.23	0.08	9.35	0.25	4.00	0.08	0.08	3.50	500	3000	187.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	COMPOTA DE MANZANA	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	ALAS DE POLLO GUISADOS	F069	Pollo, ala con piel, cruda	10.00	7.10	15.19	1.24	1.14	0.01	3.12	0.85	0.06	0.09	5.18	500	3000	60.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PAPA COMUN SIN CASCARA GUISADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera	15.62	12.50	9.25	0.24	0.01	1.91	0.00	1.75	0.04	0.02	1.37	500	1200	37.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.70	3.52	1.41	0.05	0.00	0.27	0.04	0.84	0.01	0.01	0.14	500	3000	22.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8.80	3.52	1.30	0.04	0.00	0.24	7.04	2.01	0.02	0.01	0.53	500	2500	44.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	3.60	3.06	1.07	0.03	0.01	0.19	5.63	0.21	0.01	0.01	0.06	500	3000	21.6
		B103	Tomate, crudo	3.20	2.56	0.59	0.02	0.00	0.10	1.59	0.23	0.01	0.00	0.15	500	2000	12.8
		B009	Ajo, crudo	1.10	1.05	1.50	0.05	0.00	0.31	0.00	0.42	0.01	0.01	0.20	500	7000	15.4
		D012	Aceite de soya	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9000	4.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1000	0.2
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
CENA																	
	APORTE TOTALDEL DÍA			809		26.2		22.3		119.7		1170	512	5.8	4.7	430			
	APORTE DE LA MINUTA PATRON			745		28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	COSTO TOTAL $	$	10,770.76
						18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1063		26.6	53.2	35.4	47.2	132.9	172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA			109%		94%		86%		121%		180%	105%	97%	157%	229%			

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Loli Mabel Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA DIETISTA
MINUTA APROBADA
CZ Cod 2024

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

Indígena: ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica
Rrom

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	84.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO COSTEÑO	G018	Queso fresco, semiduro, semigra	7.00	7.00	21.21	1.23	1.78	0.06	29.40	54.81	0.09	0.04	65.45	500	10000	140.0
	MANZANA ROJA	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PERA	C071	Pera, cruda	91.66	77.91	49.08	0.23	0.16	10.05	0.00	6.23	0.31	0.08	0.78	500	6000	1099.9
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.64	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B027	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	38.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE CEBOLLA, REMOLACHA Y ZANAHORIA	B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.16	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2000	300.0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		C044	Limón, crudo	0.10	0.05	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	500	4490	0.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	CARNE DE RES GUISADA	F100	Res, carne semigorda, cruda	20.00	20.00	44.60	4.32	3.02	0.06	0.40	1.20	0.38	0.70	10.00	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	FRIJOLES ROJOS GUISADOS	T006	Frijol bola roja, crudo	10.00	10.00	37.10	2.14	0.12	5.87	0.00	12.50	0.71	0.28	1.50	500	5355	107.1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	35.29	33.53	13.41	0.47	0.03	2.58	0.34	8.05	0.10	0.07	1.34	500	3000	211.7
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B009	Ajo, crudo	35.29	33.53	48.28	1.58	0.10	9.82	0.00	13.41	0.44	0.34	6.37	500	7295	514.9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.29	14.12	5.22	0.17	0.01	0.96	28.23	8.05	0.07	0.03	2.12	500	4490	316.9
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	38.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PLATANO MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	41.66	30.00	39.59	0.33	0.06	9.09	16.20	0.90	0.15	0.03	1.20	500	2200	183.3
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
	MANGO MADURO	C051	Mango común, crudo	110.00	55.00	43.45	0.33	0.00	9.41	77.00	8.25	0.28	0.06	2.20	500	2000	440.0
CENA	CARNE DE RES EN BISTEC, GUISADA	F100	Res, carne semigorda, cruda	10.00	10.00	22.30	2.16	1.51	0.03	0.20	0.60	0.19	0.35	5.00	500	12000	240.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	28.5
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PAPA CHOREADA	B071	Papa variedad harinosa, criolla,	15.62	15.62	15.00	0.34	0.02	3.30	0.31	1.72	0.16	0.00	2.81	500	1200	37.5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	4.00	4.00	14.84	0.52	0.06	2.99	0.00	1.00	0.16	0.05	0.24	500	4500	36.0
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B009	Ajo, crudo	35.00	33.25	47.88	1.56	0.10	9.74	0.00	13.30	0.43	0.33	6.32	500	7295	510.7
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	1063	31.3	31.3	153.4	2090	597	7.7	5.8	1036	COSTO TOTAL $	$ 13,552.04
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	143%	112%	120%	155%	322%	123%	128%	195%	551%		

Fecha de aprobación: 13/08/2024

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

Indígena: ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica
Rrom

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	TORTA DE HUEVOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PATILLA	C079	Sandía, cruda	110.00	44.00	7.48	0.18	0.00	1.63	13.20	1.76	0.13	0.04	0.44	500	3990	877.8
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MANZANA ROJA EN TROCITOS	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
ALMUERZO	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cc	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.65	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1495	179.4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	F019	Cerdo, lomo, crudo	20.00	20.00	22.00	4.32	0.50	0.06	0.00	2.00	0.18	0.38	10.60	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	1000	7295	7.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	MALANGA COCIDA	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	31.25	21.56	25.88	0.32	0.06	5.56	0.86	9.27	0.13	0.04	2.37	500	2500	156.3
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
CENA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	5.00	5.00	19.35	1.16	0.05	3.05	0.10	2.55	0.36	0.18	1.35	500	3550	35.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17.00	16.15	6.46	0.23	0.02	1.24	0.16	3.88	0.05	0.03	0.65	500	3000	102.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.98	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35.00	29.75	13.98	0.21	0.03	2.83	392.11	8.03	0.12	0.06	10.41	500	2450	171.5
		B009	Ajo, crudo	17.00	16.15	23.26	0.76	0.05	4.73	0.00	6.46	0.21	0.16	3.07	500	7295	248.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	17.00	6.80	2.52	0.08	0.01	0.46	13.60	3.88	0.03	0.01	1.02	500	4490	152.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	HIGADO DE RES GUISADO CON VERDURAS	F109	Res, hígado, crudo	10.00	10.00	13.80	2.04	0.45	0.39	1008.90	0.90	0.84	0.40	7.60	500	4500	90.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PLATANO ASADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	20.83	15.00	19.80	0.16	0.03	4.54	8.10	0.45	0.07	0.01	0.60	500	2200	91.7
	ARROZ CON AJÍS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	799	30.2	23.7	110.1	1993	512	6.9	5.4	897	COSTO TOTAL $	$ 11,773.31
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107%	108%	91%	111%	307%	105%	115%	181%	477%		

Loli Mar Acosta Zabaleta
MINUTA APROBADA

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 13/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

Indígena: ___X (YUKPA)_____ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro ____ Raizal ___ Rrom ____ Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO MOZARRELLA	G019	Queso fresco, semiduro, semigra	7.00	7.00	20.72	1.60	1.50	0.22	16.87	36.19	0.01	0.20	26.11	500	12000	168.0
	PERA	C071	Pera, cruda	91.66	77.91	49.08	0.23	0.16	10.05	0.00	6.23	0.31	0.08	0.78	500	6000	1099.9
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y LECGUGA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2900	435.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	28.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		C044	Limón, crudo	2.00	1.00	0.44	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	0.04	1000	4490	9.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	RÓBALO GUISADO	E036	Róbalo o gualajo, entero, crudo	20.00	13.40	12.33	2.47	0.27	0.00	5.90	7.37	0.16	0.07	9.25	500	29450	1178.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PAPA COCIDA	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera	31.25	31.25	25.00	0.69	0.03	5.28	0.00	3.75	0.25	0.09	1.88	500	2180	136.3
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	MANGO MADURO	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
		C051	Mango común, crudo	110.00	55.00	43.45	0.33	0.00	9.41	77.00	8.25	0.28	0.06	2.20	500	2000	440.0
CENA	FILETA DE SIERRA GUISADA	E041	Sierra, entera, cruda	10.00	8.20	10.58	1.79	0.38	0.00	0.98	4.43	0.10	0.03	4.43	500	29450	589.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	19.87	0.11	0.04	4.67	0.12	2.00	0.04	0.04	1.75	500	3000	93.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	645	20.6	15.6	99.2	1018	504	4.2	3.7	947	COSTO TOTAL $	$ 10,975.65
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	26.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	87%	74%	60%	100%	157%	104%	69%	125%	504%		

Lolí Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA DIETISTA
MINUTA APROBADA
CC Cualquiera - TP.P

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

GRUPO DE EDAD: 6 - 8 MESES

Indígena: ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica
Rrom

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 26

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVOS COCIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	91.66	64.16	34.65	0.58	0.06	7.31	22.46	22.46	0.19	0.13	1.28	500	3990	731.4
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PATILLA	C079	Sandia, cruda	110.00	44.00	7.48	0.18	0.00	1.63	13.20	1.76	0.13	0.04	0.44	500	3990	877.8
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
ALMUERZO	ESPAGUETIS	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.65	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	B077	Pepino Cohombro, crudo	60.00	45.00	6.30	0.23	0.05	1.04	0.90	8.10	0.14	0.05	0.90	500	2490	298.8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
	MUSLOS DE POLLO GUISADOS	F073	Pollo, contramuslo con piel, cruc	71.58	65.14	133.53	11.14	9.84	0.00	27.36	6.51	0.46	1.04	49.50	500	3000	429.5
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25.00	39.75	0.23	0.08	9.35	0.25	4.00	0.08	0.08	3.50	500	3000	187.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PLATANO COLI VERDE COCIDO	B084	Plátano coli o guineo, verde, cru	41.66	25.00	31.99	0.32	0.02	7.57	4.00	1.00	0.17	0.05	0.00	500	1545	128.7
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	PIÑA ORO MIEL	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
		C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
	MENUDENCIA GUISADA	F081	Pollo, Menudencias, crudas	10.00	10.00	13.90	1.74	0.70	0.15	265.70	1.00	0.57	0.30	7.70	500	3000	60.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
CENA	GUINEO VERDE CHORREADO	B071	Papa variedad harinosa, criolla, c	15.62	15.62	15.00	0.34	0.02	3.30	0.31	1.72	0.16	0.00	2.81	500	1200	37.5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	4.00	4.00	14.84	0.52	0.06	2.99	0.00	1.00	0.16	0.05	0.24	500	4500	36.0
		B103	Tomate, crudo	30.00	24.00	5.52	0.22	0.02	0.98	14.88	2.16	0.12	0.02	1.44	500	1500	90.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.00	14.00	5.18	0.17	0.01	0.95	28.00	7.98	0.07	0.03	2.10	500	4490	314.3
		B009	Ajo, crudo	35.00	33.25	47.88	1.56	0.10	9.74	0.00	13.30	0.43	0.33	6.32	500	7295	510.7
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	956	37.7	29.5	129.1	822	545	7.5	6.2	935	COSTO TOTAL $	$ 13,770.18
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	128%	135%	113%	130%	127%	112%	124%	207%	497%		

Loli Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01740
NUTRICIONISTA
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

Indígena: ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 27

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	CARNE DE RES GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	15.00	15.00	20.85	3.27	0.86	0.00	0.00	0.90	0.41	0.54	7.65	1000	30000	450.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	BANANO	C010	Banano común, crudo	78.57	55.00	55.55	0.82	0.05	12.26	12.10	4.40	0.49	0.11	1.65	500	1490	234.1
ALMUERZO	ARROZ CON AJÍS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	4490	0.9
		C044	Limón, crudo	0.10	0.05	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	500	1200	0.2
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	3000	423.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	12000	480.0
	CARNE DE RES GOULASH GUISADA	F100	Res, carne semigorda, cruda	20.00	20.00	44.60	4.32	3.02	0.06	0.40	1.20	0.38	0.70	10.00	500	7295	14.6
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	4490	9.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	3990	8.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	9500	57.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	1200	0.2
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	3940	197.0
	PAPA CRIOLLA COCIDA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, c	25.00	25.00	24.00	0.55	0.03	5.28	0.50	2.75	0.25	0.00	4.50	500	1200	0.2
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
		T026	Lenteja común, cruda	5.00	5.00	19.35	1.16	0.05	3.05	0.10	2.55	0.36	0.18	1.35	500	3550	35.5
	GUANDULES GUISADOS	B027	Cebolla cabezona, cruda	17.00	16.15	6.46	0.23	0.02	1.24	0.16	3.88	0.05	0.03	0.65	500	3000	102.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	35.00	29.75	10.41	0.30	0.09	1.87	54.74	2.08	0.12	0.06	0.60	500	3990	279.3
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35.00	29.75	13.98	0.21	0.03	2.83	392.11	8.03	0.12	0.06	10.41	500	2450	171.5
		B009	Ajo, crudo	17.00	16.15	23.26	0.76	0.05	4.73	0.00	6.46	0.21	0.16	3.07	500	7295	248.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	17.00	6.80	2.52	0.06	0.01	0.46	13.60	3.88	0.03	0.01	1.02	500	4490	152.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
CENA	CARNE DE RES GUISADA MOLIDA	F100	Res, carne semigorda, cruda	20.00	20.00	44.60	4.32	3.02	0.06	0.40	1.20	0.38	0.70	10.00	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	BATATA COCIDA	B021	Batata, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	12.37	0.15	0.01	2.74	84.10	3.12	0.05	0.04	2.62	500	3000	93.7
	ARROZ CON CEBOLLA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
			APORTE TOTALDEL DÍA		613	21.8	21.3	80.3	249	437	4.9	4.6	363			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON		745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	COSTO TOTAL $	$	8,237.00
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1063	18.6 37.2 / 26.6 53.2	24.8 33.1 / 35.4 47.2	93.1 121.0 / 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 DÍA		82%	78%	82%	81%	38%	90%	82%	152%	193%			

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Nutricionista Dietista ICBF

Loli Mar Acosta Zubaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

Indígena: ____X (YUKPA)_____ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro ____ Raizal ___ Rrom Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 28

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	QUESO COSTEÑO	G018	Queso fresco, semiduro, semigr	7.00	7.00	21.21	1.23	1.79	0.06	29.40	54.81	0.09	0.04	65.45	500	10000	140.0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	91.66	55.00	22.55	0.38	0.16	4.84	1.10	18.15	0.71	0.27	1.10	500	2000	366.6
	PERA	C071	Pera, cruda	91.86	77.91	49.08	0.23	0.18	10.05	0.00	6.23	0.31	0.08	0.78	500	6000	1099.9
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1200	0.2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		B059	Lechuga común, cruda	15.00	8.25	1.49	0.07	0.01	0.21	0.83	1.73	0.07	0.02	0.50	500	2490	74.7
		C044	Limón, crudo	0.10	0.05	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	500	4490	0.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	HIGADO DE RES GUISADO CON VERDURAS	F073	Pollo, contramuslo con piel, cruc	71.58	65.14	133.53	11.14	9.84	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	3000	429.5
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	10.00	10.00	38.70	2.31	0.09	6.10	0.20	5.10	0.72	0.36	2.70	500	3550	71.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	35.29	33.53	13.41	0.47	0.03	2.58	0.34	8.05	0.10	0.07	1.34	500	3000	211.7
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.60	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B009	Ajo, crudo	35.29	33.53	48.28	1.58	0.10	9.82	0.00	13.41	0.44	0.34	6.37	500	7295	514.9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35.29	14.12	5.22	0.17	0.01	0.96	28.23	8.05	0.07	0.03	2.12	500	4490	316.9
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	BATATA COCIDA	B021	Batata, sin cáscara, cruda	31.25	25.00	24.75	0.30	0.03	5.48	168.25	6.25	0.10	0.06	5.25	500	3000	187.5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	COMPOTA DE PERA	C071	Pera, cruda	91.66	77.91	49.08	0.23	0.16	10.05	0.00	6.23	0.31	0.08	0.78	500	6000	1099.9
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
		F019	Cerdo, lomo, crudo	10.00	10.00	11.00	2.16	0.25	0.03	0.00	1.00	0.09	0.19	5.30	500	12000	240.0
CENA	LOMO DE CERDO GUISADO	B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	28.5
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	BATATA COCIDA	B021	Batata, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	12.37	0.15	0.01	2.74	84.10	3.12	0.05	0.04	2.62	500	3000	93.7
	BOLLO DE MAIZ	A046	Maíz blanco, trillado	4.00	4.00	14.28	0.35	0.04	3.12	0.00	0.40	0.08	0.00	0.24	500	2000	18.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
			APORTE TOTALDEL DÍA			757	29.7	23.5	99.3	1284	521	5.8	5.2	411			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON			745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	COSTO TOTAL $		$ 10,233.16
							18.6 37.2	24.8 33.1	93.1 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1063	26.6 53.2	35.4 47.2	132.9 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			102%	106%	91%	100%	198%	107%	96%	172%	218%			

Nutricionista Dietista ICBF

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01715
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 13/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ___X (YUKPA)_____ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ Rrom Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 29

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27.77	24.99	37.24	3.15	2.70	0.07	44.24	13.25	0.42	0.35	34.74	55.6	500	249.7
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	1200	0.2
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PIÑA ORO MIEL	C072	Piña, cruda	91.66	50.41	28.23	0.30	0.05	6.25	4.03	8.07	0.25	0.10	1.51	500	5000	916.6
	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, c	8.00	8.00	29.68	1.04	0.12	5.98	0.00	2.00	0.31	0.10	0.48	500	4500	72.0
		B103	Tomate, crudo	60.00	48.00	11.04	0.43	0.05	1.97	29.76	4.32	0.24	0.05	2.88	500	1500	180.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	70.58	59.99	21.00	0.80	0.18	3.78	110.39	4.20	0.24	0.12	1.20	500	3990	563.2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	70.58	28.23	10.45	0.34	0.03	1.92	56.46	16.09	0.14	0.06	4.23	500	4490	633.8
		B009	Ajo, crudo	70.58	67.05	96.55	3.15	0.20	19.65	0.00	26.82	0.87	0.67	12.74	500	7295	1029.8
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y LECGUGA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70.58	59.99	28.20	0.42	0.06	5.70	790.71	16.20	0.24	0.12	21.00	500	2450	345.8
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	75.00	60.00	31.80	0.84	0.06	6.18	1.20	9.60	0.48	0.24	42.60	500	2900	435.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	70.58	67.05	26.82	0.94	0.07	5.16	0.67	16.09	0.20	0.13	2.68	500	3000	423.5
		C044	Limón, crudo	2.00	1.00	0.44	0.00	0.00	0.09	0.01	0.19	0.01	0.00	0.04	1000	4490	9.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	CARNE DE RES A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	20.00	20.00	27.80	4.36	1.14	0.00	0.00	1.20	0.54	0.72	10.20	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	1000	7295	7.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PLATANO PICARO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	41.66	30.00	39.59	0.33	0.06	9.09	16.20	0.90	0.15	0.03	1.20	500	2200	183.3
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	500	4000	800.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.69	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	BANANO	C010	Banano común, crudo	78.57	55.00	55.55	0.82	0.05	12.26	12.10	4.40	0.49	0.11	1.65	500	1490	234.1
		F100	Res, carne semigorda, cruda	10.00	10.00	22.30	2.16	1.51	0.03	0.20	0.60	0.19	0.35	5.00	500	12000	240.0
CENA	CARNE DE RES, GUISADA	B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	1.50	1.50	13.50	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	28.5
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	PLATANO MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	20.83	15.00	19.80	0.16	0.03	4.54	8.10	0.45	0.07	0.01	0.60	500	2200	91.7
	AREPA DE MAIZ	A046	Maíz blanco, trillado	4.00	4.00	14.28	0.35	0.04	3.12	0.00	0.40	0.08	0.00	0.24	500	2000	16.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
			APORTE TOTALDEL DÍA	808		26.6	24.7		113.8	1290	498	6.4	5.2	389			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON	745		28.0	26.0		99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	COSTO TOTAL $		$ 7,638.34
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063		18.6 - 37.2	24.8 - 33.1		93.1 - 121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
						26.6 - 53.2	35.4 - 47.2		132.9 - 172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA	109%		95%	95%		115%	199%	102%	106%	175%	207%			

Loli Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
NUTRICIONISTA - T.P. 01740
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 13/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA.
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:

Indígena: ___X (YUKPA)_____ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro ____ Raizal ___ Rrom ____ Sin pertenencia Étnica

GRUPO DE EDAD: 9 - 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 30

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	1000	4000	400.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	8.00	8.00	28.32	1.68	0.24	4.80	9.28	64.00	0.84	0.84	5.36	900	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	CARNE DE RES GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	15.00	15.00	20.85	3.27	0.88	0.00	0.00	0.90	0.41	0.54	7.65	1000	30000	450.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
	MANZANA ROJA PICADA	C054	Manzana común cruda	64.70	55.00	39.60	0.16	0.11	9.07	1.65	8.80	0.16	0.00	1.10	500	4995	646.4
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PATILLA	C079	Sandía, cruda	110.00	44.00	7.48	0.18	0.00	1.63	13.20	1.76	0.13	0.04	0.44	500	3990	877.8
ALMUERZO	ARROZ CON CEBOLLA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8.00	8.00	28.24	0.54	0.03	6.41	0.00	0.72	0.06	0.10	0.16	500	2000	32.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.50	2.38	0.95	0.03	0.00	0.18	0.02	0.57	0.01	0.00	0.10	500	3000	15.0
		D012	Aceite de soya	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	76.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	LOMO DECERDO GUISADO	F019	Cerdo, lomo, crudo	20.00	20.00	22.00	4.32	0.50	0.06	0.00	2.00	0.18	0.38	10.60	500	12000	480.0
		B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		D012	Aceite de soya	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	57.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
	PAPA CRIOLLA COCIDA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, c	25.00	25.00	24.00	0.55	0.03	5.28	0.50	2.75	0.25	0.00	4.50	500	3940	197.0
		L015	Sal	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	38.78	500	1200	0.2
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	G012	Leche de vaca, entera, líquida, p	100.00	100.00	55.00	3.20	3.20	3.40	39.00	120.00	0.00	0.40	42.00	100	4000	4000.0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, e	7.00	7.00	24.78	1.47	0.21	4.20	8.12	56.00	0.74	0.74	4.89	500	0	0.0
		K003	Azúcar blanco, granulado	5.00	5.00	19.85	0.00	0.00	4.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2500	25.0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	78.57	55.00	22.00	0.27	0.05	4.51	129.25	13.20	0.16	0.05	2.75	500	2690	422.7
		E041	Sierra, entera, cruda	10.00	8.20	10.58	1.79	0.38	0.00	0.98	4.43	0.10	0.03	4.43	500	29450	589.0
CENA	FILETA DE SIERRA GUISADA	B009	Ajo, crudo	1.00	0.95	1.37	0.04	0.00	0.28	0.00	0.38	0.01	0.01	0.18	500	7295	14.6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1.00	0.40	0.15	0.00	0.00	0.03	0.80	0.23	0.00	0.00	0.06	500	4490	9.0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1.00	0.85	0.30	0.01	0.00	0.05	1.56	0.06	0.00	0.00	0.02	500	3990	8.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15.62	12.50	19.87	0.11	0.04	4.67	0.12	2.00	0.04	0.04	1.75	500	3000	93.7
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	4.00	4.00	14.12	0.27	0.02	3.20	0.00	0.36	0.03	0.05	0.08	500	2000	16.0
		D012	Aceite de soya	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	9500	38.0
		L015	Sal	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00	193.91	500	1200	1.2

APORTE TOTALDEL DÍA	526	21.2		20.9		61.8		248	400	3.2	3.7	865	
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	26.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	COSTO TOTAL $ $ 8,568.29
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26.6	53.2	35.4	47.2	132.9	172.7	300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	71%	76%		80%		62%		38%	82%	53%	122%	460%	

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA DIETISTA T.P. 91715
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio: NANAECHPO

GRUPO ÉTNICO : Indigena _X__(YUKPA)
Afro ____ Raizal____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica

BEBIDAS (DESAYUNO,REFRIGERIO DE LA MAÑANA Y REFRIGERIO DE LA TARDE)

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)					TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDAS	6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 3 AÑOS (1)	4 A 5 AÑOS (1)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Centímetros cúbicos	100.00	100.00	100.00	150.00	450.00	1. Limpiar y desinfectar el empaque primario de la leche liquida 2.Mezclar en un recipiente el azúcar con la leche liquida y la Bienestarina 3. integrar todos los ingredientes 4. Adicionar en una olla y coloque a fuego alto 5.calentar hasta que hierva 6. evitar la formación de grumos 7.
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	Gramos	8.00	8.00	15.00	15.00	46.00	
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	5.00	5.00	10.00	10.00	30.00	
COLADA DE AVENA EN HOJUELAS CON LECHE	Avena en hojuelas, cruda	Gramos	0.00	0.00	18.00	18.00	36.00	1. Cocinar a fuego medio la leche, canela, azúcar, agua y sal. 2. Revolver suavemente hasta que hierva. 3. Adicionar la avena y dejar cocer 5 minutos, aproximadamente. 4. enfriar de 25 a 40 minutos a temperatura ambiente. 5. Colocar la mezcla en la licuadora con un poco de hielo triturado. 6. Licuar y sirvir.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Gramos	0.00	0.00	100.00	150.00	250.00	
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	
COLADA DE CEBADA CON LECHE	Cebada, cruda	Gramos	0.00	0.00	18.00	18.00	36.00	1.Cocinar a fuego medio la leche, canela, azúcar, agua y sal. 2. Revolver suavemente hasta que hierva. 3. Adicionar la cebada y dejar cocer 5 minutos, aproximadamente. 4. Enfriar de 25 a 40 minutos a temperatura ambiente. 5. Colocar la mezcla en la licuadora con un poco de hielo triturado. 6. Licuar y servir.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Gramos	0.00	0.00	100.00	150.00	250.00	
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	
COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maiz, cruda	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	1. Cocinar a fuego medio la leche, canela, azúcar, agua y sal. 2. Revolver suavemente hasta que hierva. 3. Adicionar la fécula y dejar cocer 5 minutos, aproximadamente. 4. Dejar enfriar de 25 a 40 minutos a temperatura ambiente. 5. Colocar la mezcla en la licuadora con un poco de hielo triturado. 6. Licuar y servir.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Gramos	0.00	0.00	100.00	150.00	250.00	
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	
BEBIDA DE CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate en polvo	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	1. Agregar en una licuadora chocolate en polvo, leche y hielo. 2. licuar y servir.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Gramos	0.00	0.00	150.00	100.00	250.00	
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	
COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE 1	Fécula de maiz, cruda	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	1. Cocinar a fuego medio la leche, canela, azúcar, agua y sal. 2. Revolver suavemente hasta que hierva. 3. Adicionar la fécula y dejar cocer 5 minutos, aproximadamente. 4. Dejar enfriar de 25 a 40 minutos a temperatura ambiente. 5. Colocar la mezcla en la licuadora con un poco de hielo triturado.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Gramos	0.00	0.00	150.00	150.00	300.00	
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	
BEBIDA DE CHOCOLATE CON LECHE 1	Chocolate en polvo	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	1. Agregar en una licuadora chocolate en polvo, leche y hielo. 2. licuar y servir.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Gramos	0.00	0.00	150.00	150.00	300.00	
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	10.00	10.00	20.00	
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE 1	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Centímetros cúbicos	100.00	100.00	0.00	0.00	200.00	1. Limpiar y desinfectar el empaque primario de la leche liquida 2.Mezclar en un recipiente el azúcar con la leche liquida y la Bienestarina 3. integrar todos los ingredientes 4. Adicionar en una olla y coloque a fuego alto 5.calentar hasta que hierva 6. evitar la formación de grumos 7. Bajar el fuego a medio 8. Dejar hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver 9.
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	Gramos	7.00	7.00	0.00	0.00	14.00	
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	5.00	5.00	0.00	0.00	10.00	
BEBIDA DE AVENA EN HOJUELAS	Avena en hojuelas, cruda	Gramos	0.00	4.00				1. Cocinar a fuego medio la leche, canela, azúcar, agua y sal. 2. Revolver suavemente hasta que hierva. 3. Adicionar la avena y dejar cocer 5 minutos, aproximadamente. 4. enfriar de 25 a 40 minutos a temperatura ambiente. 5. Colocar la mezcla en la licuadora con un poco de hielo triturado. 6. Licuar y servir.
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	1.50	5.00	5.00	11.50	

Nutricionista Dietista ICBF

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01715
MINUTA APROBADA
CZ [illegible]

Fecha de aprobación: 15/08/2024

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

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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio: NANAECHPO
GRUPO ÉTNICO : Indigena _X__(YUKPA) Afro ____ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica

CARNES O HUEVOS O QUESO (DESAYUNO,ALMUERZO Y CENA)

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g) UNIDAD DE MEDIDAS	6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 3 AÑOS (1)	4 A 5 AÑOS (1)	TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	Gramos	27.77	27.77	55.55	55.55	166.64	1. Lavar y desinfectar los huevos, partir los huevos y adicionarlos en una taza 2. agregar la sal, batir hasta que se mezclen y el resultado quede homogéneo y reservarlos 3. lavar y desinfectar el cebollín 4. picar en cuadros pequeños 5. calentar el aceite en un sarten grande a fuego medio hasta que este caliente 6. adicionar al sarten el cebollín picado y sofreírlo 7. vertir los huevos al sarten y revolver muy bien, a medida que los huevos vayan solidificándose 8. revolver constantemente hasta que no se vean restos de líquido 9. retirar del fuego 10. porcionar
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	2.50	2.50	2.50	2.50	10.00	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	5.00	16.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
TORTA DE HUEVOS	Huevo de gallina, entero, crudo	Gramos	27.77	27.77	55.55	55.55	166.64	1 Lavar y desinfectar los huevos. 2 Calentar el sartén por 10 min y ponerle el aceite. 3 batir los huevos en un tazón. 4 Colocar los huevos previamente revueltos en el sarten 5 esperar unos 3 min a que se cocine la parte de abajo 6 voltear una parte de la tortilla y cubrir el otro lado de la tortilla. 7 porcionar y servir
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	5.00	16.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
HUEVOS EN PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	Gramos	27.77	27.77	55.55	55.55	166.64	1 Lavar y desinfectar los huevos, partir los huevos y adicionarlos en una taza 2 agregar la sal, batir hasta que se mezclen y el resultado quede homogéneo 3 lavar y desinfectar el cebollín y el tomate 4 picar en cuadros pequeños 5 calentar el aceite en un sarten grande a fuego medio. 6 adicionar al sarten el cebollín y el tomate picado y sofreírlo 7 vertir los huevos al sarten y revolver muy bien 8 revolver constantemente hasta que no se vean restos de líquido 9 retirar del fuego 10 porcionar según cantidad estipulada y servir.
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	2.50	2.50	2.50	2.50	10.00	
	Tomate, crudo	Gramos	60.00	30.00	70.00	40.00	200.00	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	5.00	16.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
CARNE DE RES GUISADA EN TROCITOS	Res, carne magra, cruda	Gramos	15.00	15.00	30.00	30.00	90.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario de la carne 2 lavar y desinfectar las verduras 3 picar en cuadros pequeños 4 adicionar aceite en un caldero y colocar a fuego alto 5 adicionar las verduras picadas 6 sofreír por 3 minutos 7 agregar la carne y la sal 8 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes y dejar cocinar hasta que hierva 9 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 10 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	Gramos	7	7	15.00	15.00	44.00	1 Limpiar y desinfectar el empaque primario 2 porcionar en rebanada el queso según cantidad estipulada 3 servir.
HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	Gramos	27.77	27.77	55.55	55.55	166.64	1 Lavar y desinfectar muy bien los huevos. 2 Colocar una olla con agua en la estufa, una vez el agua hierva colocar los huevos 3 dejar cocinar por 15 min. 4 retirar los huevos del agua cuando se hayan cocinado 5 poner a enfriar a temperatura ambiente 6 retirar la cascara del huevo 7 servir.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA

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

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

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

PECHUGA A LA PLANCHA	Pechuga de pollo, cruda	Gramos	20.00	20.00	40.00	40.00	120.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario de la pechuga. 2 Adicionar sal y ajo a la pechuga. 3 Calentar la sartén a fuego medio por 1 minuto 4 adicionar el aceite y deja calentar por 30 segundos mas 4 dorar los filetes de pechuga 5 minutos por cada lado hasta que esté bien marcada y dorada, 6 porcionar y servir
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
CARNE DE RES GUISADA MOLIDA	Res, carne magra molida, cruda	Gramos	20.00	20.00	40.00	55.00	135.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario de la carne, seguidamente 2 lavar y desinfectar las verduras 3 picar en cuadros pequeños 4 adicionar aceite en un caldero 5 colocar a fuego alto 6 adicionar las verduras picadas 7 sofreir por 3 minutos 8 agregar la carne molida y agregar la sal 9 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes 10 dejar cocinar hasta que hierva y continuar por 5 minutos 11 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 12 Retirar del fuego 13 servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	Lomo de cerdo, crudo	Gramos	20.00	20.00	40.00	55.00	135.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario del cerdo. 2 Adicionar sal y ajo al cerdo. 3 Calentar la sartén a fuego medio por 1 minuto 4 adicionar el aceite y dejar calentar por 30 segundos mas 5 dorar los filetes de pechuga 5 minutos por
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Aceite de soya	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Sal	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
RÓBALO GUISADO CON VERDURAS	Pescado, crudo	Gramos	20.00	20.00	40.00	55.00	135.00	1 Lavar y desinfectar el pescado 2 lavar y desinfectar las verduras, 3 picar en cuadros pequeños 4 adicionar aceite en un caldero 5 colocar a fuego alto 6 adicionar las verduras picadas 7 sofreir por 3 minutos 8 agregar el pescado 9 agregar la sal y revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes 10 dejar cocinar hasta que hierva y continuar por 5 minutos 11 bajar el fuego
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
MUSLOS DE POLLO GUISADOS	Muslos de pollo, crudos	Gramos	20.00	20.00	40.00	55.00	135.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario de los muslos 2 lavar y desinfectar las verduras 3 picarlas en cuadros pequeños 4 adicionar aceite en un caldero 5 colocar a fuego alto 6 adicionar las verduras picadas y sofreir por 3 minutos 7 agregar los muslos y agregar la sal 8 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes y dejar cocinar hasta que hierva 9 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 10 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
HIGADO DE RES GUISADO	Higado de res, crudo	Gramos	20.00	20.00	40.00	55.00	135.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario del higado 2 lavar y desinfectar las verduras 3 picar en cuadros pequeños 4 adicionar aceite en un caldero y colocar a fuego alto 5 adicionar las verduras picadas y sofreir por 3 minuto 6 agregar el higado y la sal 7 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes y dejar cocinar hasta que hierve 8 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 9 Retirar del fuego y servir según cantidad
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
CARNE DE RES GUISADA 1	Res, carne magra, cruda	Gramos	0.00	10.00	20.00	25.00	55.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario de la carne 2 lavar y desinfectar las verduras 3 picar en cuadros pequeños 4 adicionar aceite en un caldero y colocar a fuego alto 5 adicionar las verduras picadas 6 sofreir por 3 minutos 7 agregar la carne y la sal 8 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes y dejar cocinar hasta que hierva 9 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 10 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
FILETE DE PESCADO GUISADO CON VERDURAS	Pescado, crudo	Gramos	0.00	10.00	20.00	25.00	55.00	1 Lavar y desinfectar el pescado 2 lavar y desinfectar las verduras 3 picar en cuadros pequeños las verduras 4 adicionar aceite en un caldero y colocar a fuego alto 5 adicionar las verduras picadas 6 sofreir por 3 minutos 7 agregar el pescado y la sal 8 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes, dejar cocinar hasta que hierva 9 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 10 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CARNE DE RES ASADA	Carne, de res, cruda	Gramos	0.00	10.00	20.00	25.00	55.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario de la carne. 2 Adicionar sal y ajo a la carne. 3 Calentar la sartén a fuego medio por 1 minuto 4 adicionar el aceite y deja calentar por 30 segundos mas 5 dorar los filetes de pechuga 5 minutos por cada lado hasta que esté bien marcada y dorada 6 porcionar y sirve
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Aceite de soya	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Sal	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
MENUDENCIA DE POLLO GUISADA	Menudencia de pollo, cruda	Gramos	0.00	10.00	20.00	25.00	55.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario de la menudencia 2 lavar y desinfectar las verduras 3 picar en cuadros pequeños 4 adicionar aceite en un caldero y colocar a fuego alto 5 adicionar las verduras picadas, sofreir por 3 minutos 6 agregar la menudencia y la sal 7 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes ydejar cocinar hasta que hierva 8 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 9 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
LOMO DE CERDO GOULASH	Cerdo, crudo	Gramos	0.00	10.00	20.00	25.00	55.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario del cerdo 2 lavar y desinfectar las verduras y picarlas en cuadros pequeños 3 adicionar aceite en un caldero 4 colocar a fuego alto, cuando este caliente el aceite, adicionar las verduras picadas, sofreir por 3 minutos, 5 agregar el cerdo y la sal 6 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes y dejar cocinar hasta que hierva y continuar por 5 minutos, 7 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 8 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
MUSLOS DE POLLO GUISADOS 1	Muslos de pollo, crudos	Gramos	0.00	10.00	20.00	25.00	55.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario de los muslos 2 lavar y desinfectar las verduras 3 picarlas en cuadros pequeños 4 adicionar aceite en un caldero 5 colocar a fuego alto 6 adicionar las verduras picadas y sofreír por 3 minutos 7 agregar los muslos y agregar la sal 8 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes y dejar cocinar hasta que hierva 9 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 10 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
HIGADO DE RES GUISADO 1	Higado de res, crudo	Gramos	0.00	10.00	20.00	25.00	55.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario del higado 2 lavar y desinfectar las verduras 3 picar en cuadros pequeños 4 adicionar aceite en un caldero y colocar a fuego alto 5 adicionar las verduras picadas y sofreir por 3 minuto 6 agregar el higado y la sal 7 revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes y dejar cocinar hasta que hierve 8 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. 9 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	Res, carne magra, cruda	Gramos	0.00	10.00	20.00	25.00	55.00	1 Lavar y desinfectar el empaque primario de la carne 2 lavar y desinfectar las verduras y picarlas en cuadros pequeños 3 adicionar aceite en un caldero 4 colocar a fuego alto, cuando este caliente el aceite, adicionar las verduras picadas, sofreir por 3 minutos 5 agregar la carne molida y la sal y revolver hasta incorporar bien todos los ingredientes, dejar cocinar hasta que hierva y continuar por 5 minutos 6 bajar el fuego y dejar cocinar por 3 minutos más. Retire del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Ajo, crudo	Gramos	1.00	1.00	1.10	1.10	4.20	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	1.00	1.00	3.00	3.00	8.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	1.00	1.00	2.10	2.10	6.20	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	3.00	3.00	5.00	6.00	17.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	

Nutricionista Dietista ICBF

Leli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Fecha de aprobación: 13/06/2024

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

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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio: NANAECHPO
GRUPO ÉTNICO : Indigena _X__(YUKPA)
Afro ____ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica

FRUTA (REFRIGERIO AM/ALMUERZO/REFRIGERIO PM/CENA)

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)					TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDAS	6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 3 AÑOS (1)	4 A 5 AÑOS (1)		
PATILLA	Sandía, cruda	Gramos	110.00	110.00	140.00	160.00	520.00	1 lavar previamente la patilla y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
BANANO	Banano común, crudo	Gramos	78.57	78.57	100.00	114.28	371.42	1 lavar previamente el banano y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANZANA ROJA	Manzana común cruda	Gramos	64.70	64.70	82.35	94.11	305.86	1 lavar previamente la manzana y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANDARINA	Mandarina, cruda	Gramos	91.66	91.66	166.16	133.33	482.81	1 lavar previamente la mandarina y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
NARANJA	Naranja, cruda	Gramos	91.66	91.66	166.16	133.33	482.81	1 lavar previamente la naranja y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PAPAYA	Papaya,cruda	Gramos	78.57	78.57	100.00	114.28	371.42	1 lavar previamente la papaya y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PIÑA ORO MIEL	Piña oro, cruda	Gramos	91.66	91.66	166.16	133.33	482.81	1 lavar previamente la piña y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PERA	Pera, cruda	Gramos	64.70	64.70	82.35	94.11	305.86	1 lavar previamente la pera y desinfectar 2 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANDARINA 1	Mandarina, cruda	Gramos	91.66	91.66	0.00	0.00	183.32	1 lavar previamente la mandarina y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANGO	Mango,crudo	Gramos	110.00	110.00	0.00	0.00	220.00	1 lavar previamente el mango y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PAPAYA 1	Papaya,cruda	Gramos	78.57	78.57	0.00	0.00	157.14	1 lavar previamente la papaya y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANZANA ROJA 1	Manzana común cruda	Gramos	64.70	64.70	0.00	0.00	129.40	1 lavar previamente la manzana y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PATILLA 1	Sandía, cruda	Gramos	110.00	110.00	0.00	0.00	220.00	1 lavar previamente la patilla y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PIÑA ORO MIEL 1	Piña oro, cruda	Gramos	91.66	91.66	0.00	0.00	183.32	1 lavar previamente la piña y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
NARANJA 1	Naranja, cruda	Gramos	91.66	91.66	0.00	0.00	183.32	1 lavar previamente la naranja y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PERA 1	Pera, cruda	Gramos	64.70	64.70	0.00	0.00	129.40	1 lavar previamente la pera y desinfectar 2 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
BANANO 1	Banano común, crudo	Gramos	78.57	78.57	0.00	0.00	157.14	1 lavar previamente el banano y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

JUGO DE MANGO	Mango,crudo	Gramos	0.00	0.00	50.00	100.00	150.00	1 lavar previamente la fruta y se desinfecta 2 licuar con agua y la pulpa del mango 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	5.00	5.00	10.00	
PATILLA 2	Sandía, cruda	Gramos	0.00	0.00	50.00	100.00	150.00	1 lavar previamente la patilla y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
JUGO DE PAPAYA	Papaya,cruda	Gramos	0.00	0.00	35.71	71.42	107.13	1 lavar previamente la fruta y se desinfecta 2 licuar con agua y la pulpa de la papaya 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	5.00	5.00	10.00	
MANZANA ROJA 2	Manzana común cruda	Gramos	0.00	0.00	29.41	58.82	88.23	1 lavar previamente la manzana y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
JUGO DE PIÑA	Piña oro, cruda	Gramos	0.00	0.00	41.66	83.33	124.99	1 lavar previamente la fruta y se desinfecta 2 licuar con agua y la pulpa de la piña 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	5.00	5.00	10.00	
NARANJA 2	Naranja, cruda	Gramos	0.00	0.00	41.66	83.33	124.99	1 lavar previamente la naranja y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PERA 2	Pera, cruda	Gramos	0.00	0.00	29.41	58.82	88.23	1 lavar previamente la pera y desinfectar 2 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
JUGO DE MORA	Mora, cruda	Gramos	0.00	0.00	41.66	83.33	124.99	1 lavar previamente la fruta y se desinfecta 2 licuar con agua y la pulpa de mora 3 colar 4 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	5.00	5.00	10.00	
MANDARINA 2	Mandarina, cruda	Gramos	0.00	0.00	41.66	83.33	124.99	1 lavar previamente la mandarina y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
JUGO DE PATILLA	Sandía, cruda	Gramos	0.00	0.00	50.00	100.00	150.00	1 lavar previamente la fruta y se desinfecta 2 licuar con agua y la pulpa de la patilla 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	0.00	0.00	5.00	5.00	10.00	
BANANO 2	Banano común, crudo	Gramos	0.00	0.00	37.71	71.42	109.13	1 lavar previamente el banano y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PIÑA ORO MIEL 2	Piña oro, cruda	Gramos	0.00	0.00	41.66	83.33	124.99	1 lavar previamente la piña y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
BANANO 3	Banano común, crudo	Gramos	78.57	78.57	0.00	71.42	228.56	1 lavar previamente el banano y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PAPAYA 3	Papaya,cruda	Gramos	78.57	78.57	0.00	71.42	228.56	1 lavar previamente la papaya y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANGO 1	Mango,crudo	Gramos	110.00	110.00	0.00	100.00	320.00	1 lavar previamente el mango y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.

NARANJA 3	Naranja, cruda	Gramos	91.66	91.66	0.00	83.33	266.65	1 lavar previamente la naranja y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANDARINA 3	Mandarina, cruda	Gramos	91.66	91.66	0.00	83.33	266.65	1 lavar previamente la mandarina y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PATILLA 3	Sandía, cruda	Gramos	110.00	110.00	0.00	100.00	320.00	1 lavar previamente la patilla y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
COMPOTA CASERA DE MANZNA ROJA	Manzana común, cruda	Gramos	64.70	64.70	0.00	0.00	129.40	1 Lavar previamente la manzana y desinfecta 2 cortar en trozoz. 3 hervir los trozos de pera en una olla con agua por 10 minutos. 4 sacar los trozos de pera de la olla y tritúralos con una batidora. 5 Añadir más o menos agua de la cocción en función de lo espeso o suave que quieras el puré. 6 enfriar a temperatura ambiente 7 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	3.00	3.00	0.00	5.00	11.00	
MANZANA ROJA 3	Manzana común cruda	Gramos	0.00	0.00	0.00	58.82	58.82	1 lavar previamente la manzana y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PIÑA ORO MIEL 3	Piña oro, cruda	Gramos	91.66	91.66	0.00	0.00	183.32	1 lavar previamente la piña y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
COMPOTA CASERA DE MANZNA PERA	Pera común, cruda	Gramos	64.70	64.70	0.00	0.00	129.40	1 Lavar previamente la pera y desinfecta 2 cortar en trozoz. 3 hervir los trozos de pera en una olla con agua por 10 minutos. 4 sacar los trozos de pera de la olla y tritúralos con una batidora. 5 Añadir más o menos agua de la cocción en función de lo espeso o suave que quieras el puré. 6 enfriar a temperatura ambiente 7 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	3.00	3.00	0.00	5.00	11.00	
PERA 3	Pera, cruda	Gramos	0.00	0.00	29.41	58.82	88.23	1 lavar previamente la pera y desinfectar 2 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
BANANO 4	Banano común, crudo	Gramos	0.00	0.00	25.71	71.42	97.13	1 lavar previamente el banano y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PAPAYA 4	Papaya,cruda	Gramos	0.00	0.00	35.71	71.42	107.13	1 lavar previamente la papaya y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANGO 2	Mango,crudo	Gramos	0.00	0.00	50.00	100.00	150.00	1 lavar previamente el mango y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PERA 4	Pera, cruda	Gramos	0.00	0.00	29.41	58.82	88.23	1 lavar previamente la pera y desinfectar 2 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANDARINA 4	Mandarina, cruda	Gramos	0.00	0.00	41.66	83.33	124.99	1 lavar previamente la mandarina y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PATILLA 4	Sandía, cruda	Gramos	0.00	0.00	0.00	100.00	100.00	1 lavar previamente la patilla y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
MANZANA ROJA 4	Manzana común cruda	Gramos	0.00	0.00	29.41	58.82	88.23	1 lavar previamente la manzana y desinfecta 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
PIÑA ORO MIEL 4	Piña oro, cruda	Gramos	0.00	0.00	41.66	83.33	124.99	1 lavar previamente la piña y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.
NARANJA 4	Naranja, cruda	Gramos	0.00	0.00	41.66	83.33	124.99	1 lavar previamente la naranja y desinfectar 2 pelar 3 porcionar según medida correspondiente y se sirve.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: NANAECHPO
GRUPO ÉTNICO : Indigena _X__(YUKPA)
Afro ____ Raizal ____ Sin pertenencia Étnica

ENSALADAS (ALMUERZO)

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)					TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDAS	6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 3 AÑOS (1)	4 A 5 AÑOS (1)		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	Gramos	60.00	30.00	70.00	40.00	200.00	1 Lavar las hojas de la lechuga, el tomate, el pepino y desinfectarlos 2 pelar el pepino, el tomate y retirarle las semillas 3 picar en cubos pequeños 4 picar la lechuga en forma de juliana 5 revolver junto con el tomate y el pepino 6 agregar el limón y la sal y revolver hasta mezclar todos los ingredientes. 7 Servir según gramaje estipulado.
	Tomate, crudo	Gramos	60.00	30.00	70.00	40.00	200.00	
	Lechuga común, cruda	Gramos	15.00	15.00	20.00	20.00	70.00	
	Limón, crudo	Gramos	0.10	2.00	30.00	30.00	62.10	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ENSALADA DE ZANAHORIA,REMOLACHA Y CEBOLLA	Remolacha, sin cáscara, cocida, sin sal	Gramos	75.00	37.50	87.50	50.00	250.00	1Lavar el tomate, la zanahoria y remolacha, desinfectarlas 2 someter a baño de maria la remolacha y la zanahoria 3 pelar la remolache, la zanahoria y la cebolla 4 picar en cubos pequeños 5 agregar el limón y la sal y revolver hasta mezclar todos los ingredientes. 6 Servir según gramaje estipulado.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Limón, crudo	Gramos	2.00	2.00	30.00	30.00	64.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	Tomate, crudo	Gramos	60.00	30.00	70.00	40.00	200.00	1 Lavar el tomate y la cebolla desinfectarlos 2 pelar el tomate y la cebolla y retirar semillas, picarlos en cubos pequeños 3 picar en forma de juliana y revolver juntos 4 agregar el limón y la sal y revolver hasta mezclar todos los ingredientes. 5 Servir según gramaje estipulado.
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Limón, crudo	Gramos	2.00	2.00	30.00	30.00	64.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	Pepino Cohombro, crudo	Gramos	60.00	30.00	70.00	40.00	94.11	1 Lavar el pepino y la cebolla, desinfectarlos 2 retirar semillas, picarlos rodajas y revolver juntos 3 agregar el limón y la sal, revolver hasta mezclar todos los ingredientes. 4 Servir según gramaje estipulado.
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Limón, crudo	Gramos	2.00	2.00	30.00	30.00	64.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y REMOLACHA	Tomate, crudo	Gramos	60.00	30.00	70.00	40.00	200.00	1 Lavar el tomate, la zanahoria y remolacha, desinfectarlas 2 someter a baño de maria la remolacha y la zanahoria 3 pelar la remolache, la zanahoria y la cebolla 4 picar en cubos pequeños y agregar el limón y la sal 5 revolver hasta mezclar todos los ingredientes. 6 Servir según gramaje estipulado.
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Remolacha, sin cáscara, cocida, sin sal	Gramos	75.00	37.50	87.50	50.00	250.00	
	Limón, crudo	Gramos	2.00	2.00	30.00	30.00	64.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	

Loli Mar Acosta Zabala
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio: NANAECHPO
GRUPO ÉTNICO : Indigena _X__(YUKPA) Afro_____ Raizal_____ Sin pertenencia Étnica

ARROCES / PASTAS (ALMUERZO Y CENA)

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)					TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDAS	6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 3 AÑOS (1)	4 A 5 AÑOS (1)		
ARROZ CON FIDEO	Arroz blanco, pulido, crudo	Gramos	8.00	8.00	15.00	20.00	51.00	1 Lavar previamente el empaque primario del arro y del fideo y desinfectarlo 2 pelar y picarlo finamente 3 colocar en la estufa el caldero con aceite a fuego medio hasta que este caliente 4 agregar el fideo con el cebollín picado al caldero y sofreír por unos minutos hasta que el fideo se torne dorado, 5 lavar el arroz con abundante agua y reservar y cuando esté el fideo y el cebollín ya sofreído adicionar el agua acorde a la cantidad de arroz a preparar 6 agregar la sal, dejar hervir el agua por 2 minutos, posteriormente agregar el arroz ya lavado y revolver 7 dejar cocinar a fuego medio, cuando este secando el arroz revolver nuevamente 8 colocar una tapa al caldero 9 bajar la llama de la estufa a fuego lento y dejar cocinar hasta que esté totalmente blando el arroz. 10 Retirar del fuego y servir según gramaje estipulado.
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	Gramos	8.00	8.00	15.00	20.00	51.00	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ESPAGUETTIS GUISADOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	gramos	8.00	8.00	15.00	20.00	51.00	1 Verter agua en una olla y adicionar la sal 2 colocar la olla en la estufa a fuego alto y esperar que el agua alcance el punto de ebullición 3 agregar los espaguettis y dejar hervir hasta que estén al dente 4 retirar 5 lavar previamente y desinfectar las verduras 6 picarlas finamente y agregar el aceite en un sarten amplio y sofreír las verduras por 5 minutos 7 revolver con las pastas. 8 Servir según cantidad estipulada.
	Tomate, crudo	gramos	60.00	30.00	70.00	40.00	200.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Ajo, crudo	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	Gramos	8.00	8.00	15.00	20.00	51.00	1Lavar previamente la zanahoria y desinfectarla 2 pelar y rallar la zanahoria 3 colocar en la estufa el caldero con aceite a fuego medio hasta que esté caliente 4 adicionar la zanahoria rallada al caldero y sofreír por unos minutos 5 lavar el arroz con abundante agua 6 adicionar el agua acorde a la cantidad de arroz a preparar 7 agregar la sal 8 agregar el arroz 9 cocinar a fuego medio y cuando esté secando el arroz 10 revolver nuevamente 11 bajar la llama de la estufa a fuego lento y dejar cocinar hasta que esté totalmente blando el arroz. 12 Retirar del fuego y servir según gramaje estipulado.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	Gramos	8.00	8.00	15.00	20.00	51.00	1Pelar y lavar previamente el ajo, el cebollín y desinfectarlos 2 picar finamente 3 colocar en la estufa el caldero con aceite a fuego medio hasta que este caliente 4 adicionar las verduras picada al caldero y sofreír por unos minutos 5 lavar el arroz con abundante agua 6 adicionar el agua acorde a la cantidad de arroz a preparar y agregar la sal 7 agregar el arroz ya lavado, revolver, dejar cocinar a fuego medio, cuando esté secando el arroz revolver nuevamente 8 bajar la llama de la estufa a fuego lento y dejar cocinar hasta que esté totalmente blando el arroz. 9 Retirar del fuego y servir según gramaje estipulado.
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	Gramos	8.00	8.00	15.00	20.00	51.00	1 Lavar previamente el pimentón y desinfectarlo 2 retirar las semillas y picarlo finamente 3 colocar en la estufa el caldero con aceite a fuego medio hasta que esté caliente 4 adicionar el pimentón al caldero y sofreir por unos minutos 5 lavar el arroz con abundante agua 6 adicionar el agua acorde a la cantidad de arroz a preparar y agregar la sal 7 agregar el arroz ya lavado, revolver, dejar cocinar a fuego medio 8 bajar la llama de la estufa a fuego lento y dejar cocinar hasta que esté totalmente blando el arroz. 9 Retirar del fuego y servir según gramaje estipulado.
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ARROZ CON CEBOLLA	Arroz blanco, pulido, crudo	Gramos	8.00	8.00	15.00	20.00	51.00	1 Lavar previamente la cebolla y desinfectarla 2 pelar picar la cebolla finamente 3 colocar en la estufa el caldero con aceite a fuego medio hasta que este caliente 4 agregar la cebolla picada al caldero y sofreir por unos minutos 5 lavar el arroz con abundante agua 6 adicionar el agua acorde a la cantidad de arroz a preparar 7 hervir el agua por 2 minutos 8 agregar el arroz ya lavado y revolver 9 dejar cocinar a fuego medio y cuando esté secando el arroz revolver nuevamente 10 bajar la llama de la estufa a fuego lento y dejar cocinar hasta que esté totalmente blando el arroz. 11 Retirar del fuego y servir según gramaje estipulado.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ARROZ CON HABICHUELA	Arroz blanco, pulido, crudo	Gramos	8.00	8.00	15.00	20.00	51.00	1 Lavar previamente la habichuela 2 calentar el agua con el aceite 3 Agregar las habichuelas con su liquido y la sal. 4 Revolver bien y cocinar durante 10 minutos. 5 Agregar el arroz. Revuelve bien y deja que el agua hierva. 6 Reducir el fuego a bajo 7 cocinar durante 20-25 minutos, o hasta que el agua se haya evaporado y el arroz esté cocido. 8 Retirar del fuego y servir según gramaje estipulado.
	Habichuela, cruda	Gramos	60.00	30.00	70.00	40.00	200.00	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
ARROZ BLANCO 1	Arroz blanco, pulido, crudo	Gramos	0.00	4.00	8.00	10.00	22.00	1Pelar y lavar previamente el ajo, el cebollín y desinfectarlos 2 picar finamente 3 colocar en la estufa el caldero con aceite a fuego medio hasta que este caliente 4 adicionar las verduras picada al caldero y sofreir por unos minutos 5 lavar el arroz con abundante agua 6 adicionar el agua acorde a la cantidad de arroz a preparar y agregar la sal 7 agregar el arroz ya lavado, revolver, dejar cocinar a fuego medio, cuando esté secando el arroz revolver nuevamente 8 bajar la llama de la estufa a fuego lento y dejar cocinar hasta que esté totalmente blando el arroz. 9 Retirar del fuego y servir según gramaje estipulado.
	Ajo, crudo	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	0.00	5.00	4.00	5.00	14.00	
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	
ESPAGUETTIS GUISADOS 1	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	gramos	0.00	4.00	8.00	10.00	22.00	1 Verter agua en una olla y adicionar la sal 2 colocar la olla en la estufa a fuego alto y esperar que el agua alcance el punto de ebullición 3 agregar los espaguettis y dejar hervir hasta que estén al dente 4 retirar 5 lavar previamente y desinfectar las verduras 6 picarlas finamente y agregar el aceite en un sarten amplio y sofreir las verduras por 5 minutos 7 revolver con las pastas. 8 Servir según cantidad estipulada.
	Tomate, crudo	gramos	0.00	30.00	35.00	40.00	105.00	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	0.00	30.00	35.00	40.00	105.00	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	0.00	30.00	35.00	40.00	105.00	
	Ajo, crudo	Gramos	0.00	30.00	35.00	40.00	105.00	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	0.00	5.00	8.00	10.00	23.00	
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	

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

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

ARROZ CON PIMENTON 1	Arroz blanco, pulido, crudo	Gramos	0.00	4.00	8.00	10.00	22.00	1 Lavar previamente el pimentón y desinfectarlo 2 retirar las semillas y picarlo finamente 3 colocar en la estufa el caldero con aceite a fuego medio hasta que esté caliente 4 adicionar el pimentón al caldero y sofreir por unos minutos 5 lavar el arroz con abundante agua 6 adicionar el agua acorde a la cantidad de arroz a preparar y agregar la sal 7 agregar el arroz ya lavado, revolver, dejar cocinar a fuego medio 8 bajar la llama de la estufa a fuego lento y dejar cocinar hasta que esté totalmente blando el arroz. 9 Retirar del fuego y servir según gramaje estipulado.
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	0.00	30.00	35.00	40.00	105.00	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	0.00	5.00	4.00	5.00	14.00	
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	
ARROZ CON CEBOLLA 1	Arroz blanco, pulido, crudo	Gramos	0.00	4.00	8.00	10.00	22.00	1 Lavar previamente la cebolla y desinfectarla 2 pelar picar la cebolla finamente 3 colocar en la estufa el caldero con aceite a fuego medio hasta que este caliente 4 agregar la cebolla picada al caldero y sofreir por unos minutos 5 lavar el arroz con abundante agua 6 adicionar el agua acorde a la cantidad de arroz a preparar 7 hervir el agua por 2 minutos 8 agregar el arroz ya lavado y revolver 9 dejar cocinar a fuego medio y cuando esté secando el arroz revolver nuevamente 10 bajar la llama de la estufa a fuego lento y dejar cocinar hasta que esté totalmente blando el arroz. 11 Retirar del fuego y servir según gramaje estipulado.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	0.00	30.00	35.00	40.00	105.00	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	0.00	5.00	8.00	10.00	23.00	
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio: NANAECHPO
GRUPO ÉTNICO : Indigena _X__(YUKPA)
Afro ____ Raizal____ Sin pertenencia Étnica

TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS (ALMUERZO Y CENA)

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDAS	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g) 6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 3 AÑOS (1)	4 A 5 AÑOS (1)	TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
PAPA CRIOLLA CON CASCARA COCIDA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	Gramos	25.00	25.00	30.00	35.00	115.00	1 Lavar previamente las papas y desinfectarlas 2 colocar una olla con agua a fuego alto 3 adicionar la sal y agregar las papas a la olla 4 cocinar hasta que estén blandas. 5 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
PLATANO PICARO	plátano hartón, maduro, crudo	Gramos	41.66	41.66	30.00	35.00	148.32	1 Retirar la cáscara del plátano 2 agregar en un sartén aceite de soya, Azúcar y las rodajas de plátano 3 agregar agua sin cubrir totalmente los plátanos y dejar cocinar 4 bajar a fuego medio 5 esperar que los plátanos doren 6 retirar y seervir
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	7.00	7.00	8.00	10.00	32.00	
	esencia de cola	centímetros cúbicos	8.00	8.00	16.00	16.00	48.00	
	Azúcar blanco, granulado	Gramos	5.00	5.00	10.00	10.00	30.00	
PLATANO MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	Gramos	41.66	41.66	30.00	35.00	148.32	1 Lavar previamente el plátano y desinfectarlo 2 pelar 3 colocar una olla con agua a fuego alto 4 agregar los plátanos a la olla y dejar hervir hasta que estén blandos. 5 Retirar del fuego, escurrir el agua servir.
YUCA COCIDA	yuca, cruda	Gramos	31.25	31.25	37.50	43.75	143.75	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso, posteriormente 2 lavar y desinfectar la yuca 3 pelarlas 4 lavar nuevamente con abundante agua 5 agregar la yuca en una olla con el agua y la sal 6 colocar a cocinar en la estufa a fuego alto, cuando estén blandas, retirar del fuego y servir según gramaje correspondiente.
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
PAPA CHORREADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	Gramos	31.25	31.25	37.50	43.75	143.75	1 Lavar previamente las papas y desinfectarlas. 2 Cocinar las papas en agua hirviendo con sal hasta que al insertarles un cuchillo o tenedor se sientan suaves. 3 retirar del agua y reservamos. 4 adicionar en una ollita el aceite y mantequilla y calentar 5 cortar la cebolla larga en julianitas y las vertemos en la olla a fuego medio bajo y tapamos. 6 Dejar cocinar por 4 minutos.Mientras esto se cocina, cortamos el tomate completo en cubitos pequeños y los añadimos a la olla Tapado nuevamente durante 3 minutos más. 7 retirar del fuego 8 porcionamos y servimos
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	30.00	30.00	35.00	40.00	135.00	
	Tomate, crudo	gramos	30.00	30.00	35.00	40.00	135.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	7.00	7.00	8.00	10.00	32.00	
PAPA COMUN SIN CASCARA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	Gramos	31.25	31.25	37.50	43.75	143.75	1 Lavar previamente y desinfectar la papa 2 pelar y cortar a la mitad las papas 3 colocar una olla con agua a fuego medio, cuando esté caliente el agua, adicionar la papa y cocinar 4 retirar del agua, escurrir y servir según gramaje estipulado.
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
PLATANO COLÍ COCIDO	plátano coli, verde, crudo	Gramos	41.66	41.66	30.00	35.00	148.32	1 Lavar previamente el plátano y desinfectarlo 2 pelar los plátanos 3 colocar una olla con agua a fuego alto, agregar los plátanos a la olla, dejar hervir hasta que estén blandos. 4 Retirar del fuego 5 escurrir el agua y servir.
BATATA COMUN SIN CASCARA COCIDA	Batata,sin cascara, cruda	Gramos	31.25	31.25	37.50	43.75	143.75	1 Lavar previamente y desinfectar la batata 2 pelar y cortar a la mitad las papas 3 colocar una olla con agua a fuego medio, cuando esté caliente el agua, adicionar la batata y cocinar 4 retirar del agua, escurrir y servir según gramaje estipulado.
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
PATACON DE PLATANO VERDE FRITO	plátano hartón, maduro, crudo	gramos	41.66	41.66	30.00	35.00	148.32	1 Pelar el plátano. 2 Cortar en rodajas. 3 freir en un sartén con aceite caliente las rodajas de plátano 4 realizar con un plato y una bola plástica sobre una tabla aplasto las rodajas de plátono hasta darles forma circular 5 dar una segunda fritura, ahora sí, hasta que queden bien dorados. 6 Retirr sobre un papel absorbente. 7 Condimentar con sal, porciona y sirve
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
	Aceite de soya	centímetros cúbicos	7.00	7.00	8.00	10.00	32.00	

MALANGA SIN CASCARA GUISADA	Malanga,sin cáscara,cruda	Gramos	31.25	31.25	37.50	43.75	143.75	1 Lavar previamente la malanga y desinfectarla 2 pelar los plátanos 3 colocar una olla con agua a fuego alto, agregar la malanga a la olla, dejar hervir hasta que estén blandas. 4 Retirar del fuego 5 escurrir el agua y servir.
PLATANO MADURO COCIDO 1	plátano hartón, maduro, crudo	Gramos	0.00	20.83	25.00	28.33	74.16	1 Lavar previamente el plátano y desinfectarlo 2 pelar 3 colocar una olla con agua a fuego alto 4 agregar los plátanos a la olla y dejar hervir hasta que estén blandos. 5 Retirar del fuego, escurrir el agua servir.
YUCA COCIDA 1	yuca, cruda	Gramos	0.00	15.62	18.75	21.25	55.62	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso, posteriormente 2 lavar y desinfectar la yuca 3 pelarlas 4 lavar nuevamente con abundante agua 5 agregar la yuca en una olla con el agua y la sal 6 colocar a cocinar en la estufa a fuego alto, cuando estén blandas, retirar del fuego y servir según gramaje correspondiente.
	Sal	Gramos	0.00	0.50	0.10	0.10	0.70	
PAPA CRIOLLA CON CASCARA COCIDA 1	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	Gramos	0.00	12.50	15.00	17.00	44.50	1 Lavar previamente las papas y desinfectarlas 2 colocar una olla con agua a fuego alto 3 adicionar la sal y agregar las papas a la olla 4 cocinar hasta que estén blandas. 5 Retirar del fuego y servir según cantidad correspondiente.
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	
BATATA COMUN SIN CASCARA COCIDA 1	Batata,sin cascara, cruda	Gramos	0.00	31.25	37.50	43.75	112.50	1 Lavar previamente y desinfectar la batata 2 pelar y cortar a la mitad las papas 3 colocar una olla con agua a fuego medio, cuando esté caliente el agua, adicionar la batata y cocinar 4 retirar del agua, escurrir y servir según gramaje estipulado.
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	
PAPA COMUN SIN CASCARA COCIDA 1	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	Gramos	0.00	15.62	18.75	21.25	55.62	1 Lavar previamente y desinfectar la papa 2 pelar y cortar a la mitad las papas 3 colocar una olla con agua a fuego medio, cuando esté caliente el agua, adicionar la papa y cocinar 4 retirar del agua, escurrir y servir según gramaje estipulado.
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	
MALANGA SIN CASCARA GUISADA 1	Malanga,sin cáscara,cruda	Gramos	0.00	15.62	18.75	21.25	55.62	1 Lavar previamente la malanga y desinfectarla 2 pelar los plátanos 3 colocar una olla con agua a fuego alto, agregar la malanga a la olla, dejar hervir hasta que estén blandas. 4 Retirar del fuego 5 escurrir el agua y servir.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
RUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio: NANAECHPO
GRUPO ÉTNICO : Indigena _X__(YUKPA) Afro ____ Raizal____ Sin pertenencia Étnica

LEGUMINOSAS (ALMUERZO/CENA)

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)					TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDAS	6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 3 AÑOS (1)	4 A 5 AÑOS (1)		
FRIJOLES ROJOS GUISADOS	Frijol,rojo,crudo	Gramos	10.00	10.00	15.00	15.00	50.00	1 Lavar y desinfectar los frijoles 2 dejar en remojo el frijol el día anterior. 3 cocinar agua por unos 12 a 15 minutos en olla a presión. 4 picar todas las verduras finamente 5 sofritar en aceite 6 agregar al sofrito los frijoles y los demás ingredientes. 7 porcionar y servimos.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Ajo, crudo	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
LENTEJAS GUISADAS	Lenteja,común,cruda	Gramos	10.00	10.00	15.00	15.00	50.00	1 Lavar y desinfectar las lentejas 2 dejar en remojo las lentejas el día anterior. 3 cocinar agua por unos 12 a 15 minutos en olla a presión. 4 picar todas las verduras finamente 5 sofritar en aceite 6 agregar al sofrito las lentejas y los demás ingredientes. 7 porcionar y servimos.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Ajo, crudo	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
GUANDULES GUISADOS	Guandul,común,crudo	Gramos	10.00	10.00	15.00	15.00	50.00	1 Lavar y desinfectar los guandules 2 dejar en remojo las lentejas el día anterior. 3 cocinar agua por unos 12 a 15 minutos en olla a presión. 4 picar todas las verduras finamente 5 sofritar en aceite 6 agregar al sofrito los guandules y los demás ingredientes. 7 porcionar y servimos.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Ajo, crudo	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
FRIJOL, CABECITA NEGRA, GUISADOS	Frijol,cabecita negra,crudo	Gramos	10.00	10.00	15.00	15.00	50.00	1 Lavar y desinfectar los frijoles 2 dejar en remojo el frijol el día anterior. 3 cocinar agua por unos 12 a 15 minutos en olla a presión. 4 picar todas las verduras finamente 5 sofritar en aceite 6 agregar al sofrito los frijoles y los demás ingredientes. 7 porcionar y servimos.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	70.58	35.29	82.35	47.05	235.27	
	Ajo, crudo	Gramos	35.29	35.29	82.35	47.05	199.98	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	4.00	5.00	8.00	10.00	27.00	
	Sal	Gramos	0.10	0.10	0.20	0.20	0.60	
GARBANZOS GUISADOS	Garbanzo,crudo	Gramos	0.00	5.00	10.00	15.00	30.00	1 Lavar y desinfectar los garbanzos 2 dejar en remojo el frijol el día anterior. 3 cocinar agua por unos 12 a 15 minutos en olla a presión. 4 picar todas las verduras finamente 5 sofritar en aceite 6 agregar al sofrito los garbanzos y los demás ingredientes. 7 porcionar y servimos.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Ajo, crudo	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	0.00	5.00	4.00	5.00	14.00	
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	
FRIJOL, CABECITA NEGRA, GUISADOS 1	Frijol,cabecita negra,crudo	Gramos	0.00	5.00	10.00	15.00	30.00	1 Lavar y desinfectar los frijoles 2 dejar en remojo el frijol el día anterior. 3 cocinar agua por unos 12 a 15 minutos en olla a presión. 4 picar todas las verduras finamente 5 sofritar en aceite 6 agregar al sofrito los frijoles y los demás ingredientes. 7 porcionar y servimos.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Ajo, crudo	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	0.00	5.00	4.00	5.00	14.00	
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	
LENTEJAS GUISADAS 1	Lenteja,común,cruda	Gramos	0.00	5.00	10.00	15.00	30.00	1 Lavar y desinfectar las lentejas 2 dejar en remojo las lentejas el día anterior. 3 cocinar agua por unos 12 a 15 minutos en olla a presión. 4 picar todas las verduras finamente 5 sofritar en aceite 6 agregar al sofrito las lentejas y los demás ingredientes. 7 porcionar y servimos.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Ajo, crudo	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	0.00	5.00	4.00	5.00	14.00	
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

GUANDULES GUISADOS 1	Guandul,común,crudo	Gramos	0.00	5.00	10.00	15.00	30.00	1 Lavar y desinfectar los guandules 2 dejar en remojo las lentejas el día anterior. 3 cocinar agua por unos 12 a 15 minutos en olla a presión. 4 picar todas las verduras finamente 5 sofritar en aceite 6 agregar al sofrito los guandules y los demás ingredientes. 7 porcionar y servimos.
	Cebolla cabezona, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Cebolla junca, tallos, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Pimentón rojo, crudo	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Ajo, crudo	Gramos	0.00	35.29	82.35	47.05	164.69	
	Aceite de soya	Centímetros cúbicos	0.00	5.00	4.00	5.00	14.00	
	Sal	Gramos	0.00	0.10	0.20	0.20	0.50	

Lili Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Programa o Proyecto: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio: NANAECHPO
GRUPO ÉTNICO : Indigena _X__(YUKPA) Afro_____ Raizal_____ Sin pertenencia Étnica

DERIVADOS LACTEOS (DESAYUNO Y REFRIGERIO DE LA TARDE)

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)					TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDAS	6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 3 AÑOS (1)	4 A 5 AÑOS (1)		
YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	Centímetros cúbicos	0.00	0.00	150.00	150.00	300.00	Limpiar y desinfectar el empaque primario, servir según cantidad estipulada.
KUMIS	Kumis, entero, con dulce	centímetros cúbicos	0.00	0.00	150.00	150.00	300.00	Limpiar y desinfectar el empaque primario, servir según cantidad estipulada.

Lili Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
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: NUTRICION
Sub-Proyecto: CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL
Nombre EAS: DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio: NANAECHPO
GRUPO ÉTNICO : Indígena _X__(YUKPA) Afro ____ Raizal____ Sin pertenencia Étnica

CEREAL/ACOMPAÑANTE (REFRIGERIO AM)

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)					TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDAS			1 A 3 AÑOS (1)	4 A 5 AÑOS (1)		
PAN MOGOLLA	Pan de dulce, regular, horneado	Gramos	0.00	0.00	20.00	20.00	40.00	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso 2 porcionar el pan según gramaje estipulado y servir.
GALLETA TIPO CRACKER	Galletas saladas , tipo cracker	Gramos	0.00	0.00	14.00	14.00	28.00	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso 2 porcionar la galleta según gramaje estipulado y servir.
PAN BLANCO	Pan blanco, regular	Gramos	0.00	0.00	20.00	20.00	40.00	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso 2 porcionar el pan según gramaje estipulado y servir.
GALLETA TIPO LECHE	Galletas dulces, sin relleno	Gramos	0.00	0.00	20.00	20.00	40.00	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso 2 porcionar la galleta según gramaje estipulado y servir.
PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	Gramos	0.00	0.00	20.00	20.00	40.00	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso 2 porcionar la galleta según gramaje estipulado y servir.
GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	Gramos	0.00	0.00	14.00	14.00	28.00	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso 2 porcionar la galleta según gramaje estipulado y servir.
GALLETA TIPO WAFER	Galletas ducles, tipo wafer, sin relleno	Gramos	0.00	0.00	20.00	20.00	40.00	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso 2 porcionar la galleta según gramaje estipulado y servir.
PAN DE LECHE	Pan, tipo leche	Gramos	0.00	0.00	20.00	20.00	40.00	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso 2 porcionar el pan según gramaje estipulado y servir.
TOSTADAS	Tostadas,homeadas	Gramos	0.00	0.00	14.00	14.00	28.00	1 Lavar y desinfectar las manos antes de iniciar el proceso 2 porcionar la galleta según gramaje estipulado y servir.

Loli Mar Acosta Cabal
NUTRICIONISTA - T.P. 0
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación: 15/08/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: Nutrición

Sub-Proyecto: Centro de recuperación nutricional
Nombre
EAS:DUSAKAWI IPS
Unidad de Servicio:
Nanaechpo

GRUPO ÉTNICO : **Indígena _X__ (étnia ___Yukpa_____)**
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO/SUBGRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	INTERCAMBIO
CEREALES	Arroz Blanco	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	Arroz Blanco
	Harina de maíz blanco, precocida	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda
		Harina de maiz amarillo, precocida
		Pan de mantequilla,horneado
		Pan blanco,regular,horneado
		Pan Mogolla
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	Harina de maíz blanco, precocida
		Harina de maiz amarillo, precocida
		Pan de mantequilla,horneado
		Pan blanco,regular,horneado
		Pan Mogolla
	Pan blanco, regular, horneado	Galletas ducles, tipo wafer
		Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado
		Pan de queso, horneado
		Pan de mantequilla,horneado
		Galletas de leche
		Galletas saladas, tipo soda
		Roscas de harina de trigo, horneadas
	Galletas sin relleno, tipo wafer	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado
		Pan de queso, horneado
		Galletas saladas, tipo soda
		Pan blanco,regular,horneado
		Pan de mantequilla,horneado
		Galletas de leche
		Roscas de harina de trigo, horneadas
	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	Pan de mantequilla,horneado
		Pan de queso, horneado
		Galletas saladas, tipo soda
		Pan blanco,regular,horneado
		Galletas ducles, tipo wafer
		Galletas de leche
		Roscas de harina de trigo, horneadas
	Pan de queso, horneado	Galletas saladas, tipo soda
		Pan blanco,regular,horneado
		Pan de mantequilla,horneado
		Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado
		Roscas de harina de trigo, horneadas
		Galletas ducles, tipo wafer
		Galletas de leche
	Galletas saladas, tipo soda	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado
		Pan blanco,regular,horneado
		Pan de mantequilla,horneado
		Galletas de leche
		Roscas de harina de trigo, horneadas
		Galletas ducles, tipo wafer
		Pan de queso, horneado
	Papa criolla	Papa comun,
		Platano harton verde
		Platano harton amarillo
		Plátano colí o guíneo, verde, crudo
		Yuca
		Ñame
		Malanga
	Papa comun	Malanga
		Platano harton verde
		Platano harton amarillo
		Plátano colí o guíneo, verde, crudo
		Yuca
		Papa criolla
		Ñame

RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Platano harton verde	Malanga
		Platano harton amarillo
		Plátano colí o guíneo, verde, crudo
		Papa criolla
		Yuca
		Ñame
		Papa comun,
	Platano harton amarillo	Malanga
		Plátano colí o guíneo, verde, crudo
		Platano harton verde
		Papa criolla
		Yuca
		Papa comun
		Ñame
	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	Malanga
		Platano harton verde
		Platano harton amarillo
		Yuca
		Papa criolla
		Papa comun,
		Ñame
FRUTAS	Patilla	Piña
		Melon
		Mandarina
		Pera
		Manzana rojas o verdes
		Papaya
		Mango
		Naranja
		Banano
		Uva
	Manzanas rojas o verdes	Melon
		Mandarina
		Patilla
		Uvas
		Papaya
		Mango
		Naranja
		Banano
		Guayaba
	Piña	Mandarina
		Melon
		Patilla
		Papaya
		Mango
		Naranja
		Mora
		Tomate de arbol
		Banano
		Maracuya
		Guanabana
		Guayaba
	Banano	Pera
		Melon
		Patilla
		Papaya
		Mango
		Uvas
		Naranja
		Manzana rojas o verdes
		Mandarina
		Manzana verde
	Guayaba	Maracuya
		Melon
		Patilla
		Papaya
		Naranja
		Manzana rojas
		Mandarina
		Piña
		Guanabana
		Mora
		Guanabana
		Mango
		Manzana verde

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

Maracuya	Guayaba
	Melon
	Patilla
	Papaya
	Naranja
	Piña
	Mora
	Lulo
	Tomate de arbol
	Guanabana
	Mandarina
Tomate de Arbol, crudo	Mango
	Mora
	Melon
	Maracuya
	Patilla
	Piña
	Guayaba
	Tamarindo
	Mora
	Lulo
	Guanabana
	Maracuya
Ajo	Cebolla cabezona
	Ají dulce, crudo
	Apio, crudo
	Cebolla junca
Cebolla cabezona	Cebolla junca
	Tomate, crudo
	Pimenton rojo o verde
	Ají dulce, crudo
	Apio, crudo
	Ahuyama
	Ajo
Cebolla junca	Ajo
	Cebolla cabezona
	Ají dulce, crudo
	Apio, crudo
	Ahuyama
	Tomate, crudo (almuerzo)
Cilantro	Pimenton rojo(almuerzo)
	Cebolla cabezona
	Ají dulce, crudo
	Ajo
	Apio, crudo
Habichuela,cruda	Cebolla cabezona
	Cebolla junca
	Pepino cohombro, crudo
	Pimenton rojo o verde
	Remolacha
	Tomate, crudo (almuerzo)
	Ahuyama
	Zanahoria
Lechuga	Pepino cohombro, crudo
	Pimenton rojo o verde
	Remolacha
	Habichuela
	Zanahoria
	Espinaca
	Ahuyama
	Tomate, crudo (almuerzo)
Pepino cohombro, crudo	Habichuela
	Zanahoria
	Tomate, crudo (almuerzo)
	Pimenton rojo o verde
	Remolacha
	Cebolla blanca cabezona
	Lechuga
	Repollo
	Ahuyama
	Espinaca

VERDURAS	Pimenton rojo o verde	Pepino cohombro, crudo
		Cebolla blanca cabezona
		Remolacha
		Lechuga
		Repollo
		Habichuela
		Zanahoria
		Ají dulce, crudo
		Ahuyama
		Tomate, crudo (almuerzo)
	Remolacha	Habichuela
		Zanahoria
		Cebolla blanca cabezona
		Pimenton rojo o verde
		Tomate, crudo (almuerzo)
		Lechuga
		Ahuyama
		Repollo
	Zanahoria	Habichuela
		Remolacha
		Pimenton rojo o verde
		Tomate, crudo (almuerzo)
		Espinaca
		Lechuga
		Ahuyama
		Repollo
	Espinaca	Habichuela
		Remolacha
		Pimenton rojo o verde
		Tomate, crudo (almuerzo)
		Zanahoria
		Cebolla blanca cabezona
		Lechuga
		Ahuyama
		Repollo
	Repollo	Espinaca
		Remolacha
		Pimenton rojo o verde
		Tomate, crudo
		Zanahoria
		Lechuga
		Ahuyama
		Habichuela
	Tomate, crudo	Habichuela
		Remolacha
		Pimenton rojo o verde
		Zanahoria
		Lechuga
		Repollo
		Cebolla blanca cabezona
		Ahuyama
		Ají dulce, crudo
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	Carne de res magra	Pollo, pechuga con piel, cruda
		Cerdo, carne magra, cruda
		Res, hígado, crudo
		Res, corazón, crudo
		Res, bofe o pulmón, crudo
		Pollo, molleja, cruda
		Huevo de gallina
		Carne de res molida
	Pollo, pechuga con piel, cruda	Carne de res magra
		Cerdo, carne magra, cruda
		Huevo de gallina
		Res, hígado, crudo
		Res, corazón, crudo
		Res, bofe o pulmón, crudo
		Pollo, molleja, cruda
		Carne de res molida
	Res, hígado, crudo	Carne de res magra
		Cerdo, carne magra, cruda
		Huevo de gallina
		Res, corazón, crudo
		Res, bofe o pulmón, crudo
		Pollo, molleja, cruda
		Carne de res molida

	Molleja de pollo	Carne de res magra
		Cerdo, carne magra, cruda
		Huevo de gallina
		Res, corazón, crudo
		Res, hígado, crudo
		Res, bofe o pulmón, crudo
		Carne de res molida
	Res, corazón, crudo	Carne de res magra
		Cerdo, carne magra, cruda
		Huevo de gallina
		Res, hígado, crudo
		Res, bofe o pulmón, crudo
		Carne de res molida
	Huevo de gallina	Queso
		Carne de res molida
		Res, hígado, crudo
		Pollo, pechuga con piel, cruda
LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	Lentejas	Frijol Rojo
		Frijol rosado
		Garbanzo
		Frijol Cabecita negra
		Arvejas
		Frjol palomito
	frijol cabecita negra	Frijol Rojo
		Frijol rosado
		Garbanzo
		Arvejas
		Frjol palomito
		Lentejas
	Frijol Rosado	Frijol rojo
		Garbanzo
		Arvejas
		Frjol palomito
		Lentejas
		Frijol Cabecita negra
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Yogurt
		Kumis
		Queso
		Leche de vaca, entera, en polvo
	yogurt	Kumis
		Leche de vaca, entera, en polvo
		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada
		Queso
		Yogurt
	Queso	Huevo de gallina
		Carne de res molida
		Res, hígado, crudo
		Pollo, pechuga con piel, cruda
GRASAS	Aceite de soya	Aceite de oliva
		Aceite de girasol
		Aceite de canola
AZÚCARES	Azúcar blanco, granulado	Panela
		Azúcar morena, granulado

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF

Fecha de aprobación: 15/08/2024.