Programa o Proyecto: Modalidad institucional
Sub-Proyecto: Centro de desarrollo infantil
Nombre EAS: ASOCIACION DE MUJERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA
Unidad de Servicio: CDI TIERRA DE PROMOCION RIO FRIO Y LA ULLOA

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

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 AÑOS Y 3 A 5 AÑOS

SEMANA No. 1					
COMPONENTE	**DÍA 1**	**DÍA 2**	**DÍA 3**	**DÍA 4**	**DÍA 5**
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	PAN BLANCO	AREPA ASADA	PAN TAJADO	GALLETA DE PANADERIA	PONQUE BLANCO
FRUTA	SANDÍA	MANDARINA	MANGO	BANANO	PAPAYA
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA
PROTEINA	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO ESTRELLADO	PORCION DE QUESO	HUEVO COCIDO	HUEVO EN TORTILLA
ALMUERZO					
	SOPA DE FIDEOS			SOPA DE LENTEJAS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	PASTA EN SALSA	ARROZ ROJO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO	PATACONES	PAPAS FRANCESAS	MADURO ASADO	PAPA AL VAPOR	PATACONES
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	PORCIÓN DE PAPAYA	JUGO DE GUAYABA	PORCIÓN DE MANDARINA	JUGO DE PIÑA
VERDURA	ENSALADA DULCE	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y APIO
PROTEINA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	CARNE MOLIDA	HÍGADO SUDADO	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO ASADA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	HOJARDRE	GALLETA DE PANADERIA	MANTECADA	GALLETA TIPO CUCA	ARROZ CON LECHE Y BIENESTARINA
FRUTA	NARANJA	BANANO	PIÑA	MELÓN	MANGO
LACTEO	LECHE	KUMIS	YOGURT	LECHE	

MARÍA JOSE REVELO GOMEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193201478

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto: Modalidad institucional
Sub-Proyecto: Centro de desarrollo infantil
Nombre EAS: ASOCIACION DE MUERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA
Unidad de Servicio: CDI TIERRA DE PROMOCION RIO FRIO Y LA ULLOA

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

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 AÑOS Y 3 A 5 AÑOS

SEMANA No. 2					
COMPONENTE	**DÍA 6**	**DÍA 7**	**DÍA 8**	**DÍA 9**	**DÍA 10**
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	GALLETA TIPO CUCA	HOJALDRE	AREPA DE HARINA DE MAIZ	PAN BLANCO	AREPA ASADA
FRUTA	MANGO	BANANO	NARANJA	PIÑA	MANDARINA
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA
PROTEINA	HUEVOS PERICOS	PORCION DE QUESO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO REVUELTO	GOULASH DE CARNE
ALMUERZO					
		CREMA DE BROCOLI			SOPA DE FRIJOLES
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE FIDEOS	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ BLANCO
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO	PAPAS A LA FRANCESA	MADURO COCIDO	PURE DE PAPA CRIOLLA	YUCA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA
FRUTA	JUGO DE MORA	PORCIÓN DE MANDARINA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE UVA	JUGO DE GUAYABA
VERDURA	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DULCE	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA
PROTEINA	POLLO SUDADO	CARNE DE RES ASADA	HÍGADO GUISADO	GOULASH DE CARNE DE RES	POLLO APANADO
REFRIGERIO DE LA TARDE					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	PAN BLANCO	TORTA	GALLETA DE PANADERIA	HOJALDRE	GALLETA CUCA
FRUTA	BANANO	NARANJA	PAPAYA	MANGO	SANDÍA
LACTEO	LECHE	YOGURT	LECHE	LECHE	KUMIS

MARÍA JOSÉ REVELO GOMEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193201478

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto: Modalidad institucional
Sub-Proyecto: Centro de desarrollo infantil
Nombre EAS: ASOCIACION DE MUJERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA
Unidad de Servicio: CDI TIERRA DE PROMOCION RIO FRIO Y LA ULLOA

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

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 AÑOS Y 3 A 5 AÑOS

SEMANA No. 3					
COMPONENTE	**DÍA 11**	**DÍA 12**	**DÍA 13**	**DÍA 14**	**DÍA 15**
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	AREPA DE HARINA DE MAIZ	MANTECADA	PAN MOGOLLA	HOJALDRE	PAN TAJADO
FRUTA	NARANJA	MELÓN	BANANO	MANDARINA	PAPAYA
LACTEO	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA	AVENA EN LECHE CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA
PROTEINA	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVOS PERICOS	PORCION DE QUESO	HUEVO EN TORTILLA
ALMUERZO					
	SOPA DE PLATANO				
CEREAL	SPAGUETIS GUISADOS	ARROZ ROJO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO	PATACONES	PAPA COCIDA	YUCA COCIDA	PAPAS FRANCESAS	MADURO COCIDO
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	PORCIÓN DE NARANJA	JUGO DE MARACUYA
VERDURA	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
PROTEINA	CARNE DE RES MOLIDA	POLLO SUDADO	HÍGADO ASADO	POLLO ASADO	CARNE DE CERDO ASADA / FRIJOLES CON PLÁTANO
REFRIGERIO DE LA TARDE					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	PAN MOGOLLA	PONQUE BLANCO	GALLETAS TIPO CUCA	GALLETA DE PANADERIA	TORTA
FRUTA	FRESAS	NARANJA	MANDARINA	PAPAYA	BANANO
LACTEO	LECHE	YOGURT	LECHE	YOGURT	LECHE

MARIA JOSE REVELO GOMEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193201478

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto: Modalidad institucional

Sub-Proyecto: Centro de desarrollo infantil

Nombre EAS: ASOCIACION DE MUERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA

Unidad de Servicio: CDI TIERRA DE PROMOCION RIO FRIO Y LA ULLOA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 AÑOS Y 3 A 5 AÑOS

SEMANA No. 4					
COMPONENTE	**DÍA 16**	**DÍA 17**	**DÍA 18**	**DÍA 19**	**DÍA 20**
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	PAN MOGOLLA	AREPA ASADA	PAN TAJADO	PONQUE BLANCO	TOSTADA
FRUTA	MANDARINA	NARANJA	BANANO	MANDARINA	PAPAYA
LACTEO	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA	AVENA EN LECHE CON BIENESTARINA	SORBETE DE GUAYABA	COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA
PROTEINA	HUEVO COCIDO	PORCION DE QUESO	HUEVOS PERICOS	CARNE MOLIDA	HUEVOS PERICOS
ALMUERZO					
				SOPA DE VERDURAS	
CEREAL	ARROZ DE FIDEOS	PASTA EN SALSA	ARROZ ROJO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO	PAPA SUDADA	TAJADAS MADURAS	PATACONES	PAPAS FRANCESAS	YUCA FRITA
FRUTA	PORCION DE NARANJA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA
VERDURA	ENSALADA VERDE	ENSALADA DULCE	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE BRÓCOLI
PROTEINA	ESTOFAJO DE PAJARILLA	POLLO DESMECHADO	CARNE DE RES A LA PLANCHA	HÍGADO MOLIDO	POLLO A LA PLANCHA
					ARVEJAS
REFRIGERIO DE LA TARDE					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	PAN BLANCO	MANTECADA	ARROZ CON LECHE Y BIENESTARINA	GALLETA TIPO CUCA	GALLETAS DE PANADERIA
FRUTA	BANANO	MANGO		NARANJA	MELÓN
LACTEO	KUMIS	YOGURT	MANDARINA	YOGURT	LECHE

MARIA JOSE REVELO GOMEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193201478

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto: Modalidad institucional

Sub-Proyecto: Centro de desarrollo infantil

Nombre EAS: ASOCIACION DE MUERES PRODUCTORAS DE CARNICOS DEL CAQUETA

Unidad de Servicio: CDI TIERRA DE PROMOCION RIO FRIO Y LA ULLOA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 AÑOS Y 3 A 5 AÑOS

SEMANA No. 5					
COMPONENTE	**DÍA 21**	**DÍA 22**	**DÍA 23**	**DÍA 24**	**DÍA 25**
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	PAN MOGOLLA	HOJALDRE	PAN TAJADO	AREPA ASADA	PAN BLANCO
FRUTA	NARANJA	MANDARINA	PAPAYA	BANANO	MANGO
LACTEO	AVENA EN LECHE CON BIENESTARINA	SORBETE BANANO CON BIENESTARINA	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA
PROTEINA	PORCION DE QUESO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS PERICOS	PORCION DE QUESO	HUEVOS REVUELTOS
ALMUERZO					
CEREAL	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ ROJO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTA EN SALSA
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO	MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA FRITA	YUCA COCIDA	TAJADAS DE MADURO	PATACONES
FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	PORCION DE MANDARINA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
VERDURA	ENSALADA VERDE	ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA DULCE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE AGUACATE Y TOMATE
PROTEINA	CARNE DE CERDO ASADA	POLLO SUDADO	HIGADO ASADO LENTEJAS GUISADAS	POLLO DESMECHADO	CARNE DE RES MOLIDA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
TUBERCULO - RAIZ - PLATANO - AMASIJOS - CEREAL	TORTA	PAN MOGOLLA	ARROZ CON LECHE Y BIENESTARINA	MANTECADA	PAN TAJADO
FRUTA	SANDÍA	PIÑA		MANDARINA	NARANJA
LACTEO	YOGURT	LECHE	MANGO	KUMIS	LECHE

MARIA JOSE REVELO GOMEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193201478

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

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

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

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