

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO :

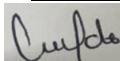
Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																	
MENÚ N° 1																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	43	Harina de maíz blanco, grano trillado	5	5	19	0,5	0,2	3,7	0,0	0,9	0,1	1,0	0,1	380	9500	125,0
		632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,4	117,2	0,1	0,6	187,0	1000	6500	130
		74	Pan blanco	20	66	20	1,4	0,7	13,7	0,0	17,6	0,6	0,2	108,2	60	300	100,0
	PAN BLANDITO		Pan blanco														
		348	Piña, maduro, pulpa	128	70	34	0,4	0,1	7,9	5,6	11,3	0,4	0,1	3,0	500	600	153,6
	PIÑA EN TROZOS	138	Arveja verde, cruda	50	20	18	1,3	0,1	3,0	1,4	3,8	0,3	0,3	5,0	1000	3000	150,0
		134	Apio, tallo, crudo	20	10	2	0,1	0,0	0,3	0,0	4,2	0,0	0,0	80,0	1000	2400	48,0
		244	Tomate, pulpa	20	16	3	0,1	0,0	0,5	17,6	73,0	0,2	0,0	6,0	1000	2800	56,0
251		Zanahoria, cruda	30	26	9	0,2	0,0	2,1	178,5	6,9	0,1	0,1	35,0	500	1500	90,0	
527		Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	2800	280,0	
ALMUERZO	PECHUGA A LA PLANCHA	374	Acetite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,0
		11	Arroz blanco, crudo	10	10	35	0,7	0,1	8,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,2	1000,0	2400,0	24,0
	ARROZ TIGRE	150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	2,0	0,0	0,0	0,1	1000,0	3500,0	7	
		91	Pasta alimenticia	5	5	18	0,6	0,0	5,8	0,0	1,1	0,1	0,0	0,3	500,0	2600,0	26
		374	Acetite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	22
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara	44	35	33	0,7	0,0	7,4	0,0	1,4	0,4	0,0	11,0	1000	3400	13,7
		374	Acetite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	51,0
	JUGO DE FRESA	302	Fresa, maduro, fruto entero	37	35	12	0,3	0,2	2,4	1,4	7,4	0,5	0,1	2,0	500	3000	13,7
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	REFRIGERIO DE LA TARDE	MELON PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	70	35	7	0,2	0,0	1,5	23,8	3,9	0,5	0,0	7,0	60	160
649			Yogurt entero, con dulce	100	100	81	2,9	2,8	11,2	55,0	89,0	0,2	0,3	40,0	1000	2800	280
YOGURT		47	Harina de trigo	15	15	52	1,9	0,1	10,9	0,0	3,3	0,3	0,4	2,0	1000	2400	36
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
TORREJAS		374	Acetite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	6,0	55	350	32
		269	Banano común, maduro,	100	70	62	1,1	0,1	14,1	15,1	5,6	0,6	0,1	3,0	500	1491	298
BANANO EN BODAJAS																	

APORTE TOTAL DEL MENÚ		753	27		27		102		418,8	476,3	5,1	3,9	563,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.568
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L/ / LS)		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	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
									300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		70.9%	101.7%	50.8%	75.6%	56.7%	76.9%	59.2%	139.6%	68.0%	46.3%	131.5%	56.3%		


CAROLINA GIRALDO CORREA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255


AMEYLE AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND02129

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

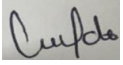
GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																			
MENÚ N° 2																			
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$	
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg					
ALMUERZO	SORBETE DE MORA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0		
		542	Carne res, magra	20	20	50	3,4	4,0	0,0	0,0	1,2	0,5	0,0	53,0	500	7000	200		
	CARNE EN TROZOS	374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	9,1		
		153	Cebolla lunca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	4,4		
		85	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	28,4	1,1	0,8	3,2	0,0	600	8390	279,7		
	PAN MOLDE	332	Manzana, maduro, pulpa	42	35	22	0,1	0,1	5,4	0,0	5,7	0,1	0,0	2,0	1000	3500	100,8		
		234	Remolacha sin cascara	43	35	15	0,5	0,0	3,3	0,0	11,0	0,3	0,0	24,0	1000	1600	35,0		
		251	Zanahoria	36	31	11	0,2	0,0	2,6	214,2	8,3	0,1	0,1	35,0	500	1500	43,2		
	MANZANA EN CUADROS	150	Cebolla cabezona	6	6	2	0,1	0,0	0,4	0,0	3,6	0,0	0,0	4,0	1000	3500	14,4		
		542	Carne de res, magra	40	40	100	6,9	8,0	0,0	0,0	2,4	1,1	0,0	51,0	500	7000	400		
		153	Cebolla lunca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	16,0		
	CARNE GUISADA	374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	9,1		
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	6,0	1000	2800	11,0		
		93	Pasta alimenticia	15	15	51	1,5	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	6,0	500	2600	45,0		
	ESPAGUETIS GUISADOS	244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	6,0	1000	2800	11,0		
		153	Cebolla lunca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	15,0	1000	2600	3,6		
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14		
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	225	Plátano hartón, maduro,	59	35	53	0,4	0,1	12,9	19,1	0,0	0,0	0,0	4,0	1000	2400	0,0		
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0		
	JUGO DE GUAYABA	309	Guayaba, maduro, pulpa	47	35	14	0,3	0,1	2,9	37,7	4,6	0,2	0,0	3,0	1000	2200	71		
		327	Mandarina, zumo	50	35	18	0,3	0,0	4,0	5,6	15,5	0,1	0,1	2,0	1000	3200	100,0		
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	163,6		
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0		
		298	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0,2	0,0	2,7	59,5	2,5	0,4	0,0	85,0	1000	3200	70,0		
		54	Hojaldre, horneado	10	10	37	0,2	0,2	8,6	1,7	1,4	0,2	0,0	307,0	55	300	54,5		
	MELÓN PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	140	70	14	0,5	0,0	3,0	47,6	9,9	0,3	0,1	7,0	60	160	196,0		
APORTE TOTAL DEL MENÚ						677	23	29	81	612,6	348,8	5,0	3,5	724,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$		\$ 2.273,		
APORTE DE LA MINUTA A PATRON AMDR para macronutrientes (L / LS)						745	28,0	26,0	99,0	649,0	487,0	6,0	3,0	188,0					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500				UL=40	UL=7
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						63,7%	86,4%	43,2%	82,6%	61,9%	60,9%	46,8%	204,2%	49,8%	45,5%	115,4%	72,4%		


CAROLINA GIRALDO CORREA
Nutricionista Dietista EAS


AMEYE AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista EAS

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

T.P. MND06255

T.P. MND02129

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

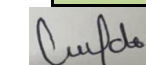
GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 3															
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	901	Avena molida	5	5	4	0.1	0.1	0.5	0.3	6.4	0.0	0.0	3.0	500
		632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000
	MOGOLLA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500
		70	Moscúla	20	20	62	1.9	0.9	11.7	0.0	6.6	0.5	0.0	1.0	60
	QUESO DOBLE CREMA	637	Queso doble crema	20	20	53	3.8	4.1	0.3	17.4	117.2	0.1	0.6	475.0	1000
ALMUERZO	DURAZNO PICADO	300	Durazno, maduro, pulpa	82	70	38	0.7	0.1	8.7	23.9	6.3	0.4	0.0	1.0	250
	TORTA DE ESPINACA	170	Espinaca, cruda	115	69	14	2.0	0.1	1.1	367.0	84.9	1.7	0.7	66.0	1000
		153	Cebolla, junca, tallos	3	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.4	0.0	0.0	15.0	1000
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0.0	0.0	0.1	4.4	10.9	0.0	2.6	6.0	1000
		47	Harina de trigo	5	5	17	0.6	0.0	4.0	0.0	1.1	0.1	0.1	2.0	1000
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0.5	0.4	0.0	7.9	2.3	0.0	0.0	6.3	55
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0.2	0.2	0.0	3.8	1.1	0.0	0.0	3.1	55
		542	Carne de res, magra	40	40	100	6.9	8.0	0.0	0.0	2.4	1.1	0.0	51.0	500
	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	47	Harina de trigo	1	1	3	0.1	0.0	0.7	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1000
		153	Cebolla, junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	15.0	1000
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	6.0	1000
		374	Aceite, de soja	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900
		11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1.0	0.1	12.0	0.0	2.0	0.1	0.3	2.0	1000
	ARROZ BLANCO	150	Cebolla, cabeza zona	2	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	1.2	0.0	0.0	4.0	1000
		374	Aceite, de soja	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	194	Papa criolla, con cáscara, cruda	35	35	30	0.8	0.0	6.6	0.0	0.0	0.0	0.0	18.0	1000
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	357	Tomate de árbol, amarillo	59	35	20	0.6	0.0	4.4	89.0	0.0	0.0	0.0	1.0	500
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500
REFRIGERIO DE LA TARDE	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	37	35	12	0.3	3.2	3.2	1.4	7.4	0.5	0.1	2.0	500
	LECHE	632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3.2	0.0	4.7	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000
	CHURROS	47	Harina de trigo	15	15	52	1.9	0.1	10.9	0.0	3.3	0.3	0.4	2.0	1000
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0.2	0.0	0.0	3.2	1.0	0.0	0.0	2.4	55
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500
		374	Aceite, de soja	4	4	36	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900
		347	Pera, maduro, pulpa	82	70	31	0.2	0.1	11.5	0.0	5.6	0.3	0.1	1.0	1000
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	82	70	31	0.2	0.1	11.5	0.0	5.6	0.3	0.1	1.0	1000
APORTE TOTAL DEL MENÚ						726	28	31	94	712.7	519.1	5.8	5.0	766.8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$
APORTE DE LA MINUTA A PATRON AMDR para macronutrientes (L / LS)						745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						68,3%	105,7%	52,9%	86,9%	65,2%	70,8%	54,5%	237,6%	74,2%	



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEYLE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

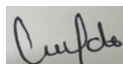
GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																		
MENÚ N° 4																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE PLATANO	888	Harina de plátano	5	5	18	0.1	0.0	4.4	0.0	0.6	0.7	0.0	0.0	500	4600	14.2	
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6.0	
		632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180		
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	55	50	74	6.2	5.3	0.3	87.6	26.2	0.8	0.7	139.0	55	350	350.0	
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6580	22.0	
		85	Pan blanco	20	20	66	1.4	0.7	13.7	0.0	17.6	0.6	0.2	108.2	60	300	100.0	
ALMUERZO	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	74	70	25	0.6	0.4	4.9	2.8	14.8	1.0	0.1	2.0	500	3000	444.0	
	ARVEJA VERDE SECA	933	Arveja verde seca	15	15	48	3.6	0.1	8.1	3.3	9.0	0.7	0.0	2.0	500	2600	78.0	
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.4	0.0	0.0	15.0	1000	2600	7.8	
		189	Cilantro	1	1	1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.4	0.0	0.0	46.0	1000	1500	1.5	
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6580	6.0	
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	179	Lechuga común	37	20	2	0.2	0.0	0.2	2.0	9.0	0.2	0.1	6.0	500	2280	169	
		242	Tomate, pulpa	20	20	4	0.1	0.0	0.8	0.0	18.2	0.0	0.0	6.0	1000	2800	56	
		209	Pepino cohombro	20	15	2	0.1	0.0	0.3	0.0	7.7	0.1	0.0	2.0	1000	2462	49	
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	15.0	1000	2600	10.4	
	PECHUGA DE POLLO GUISADA	527	Carne de pollo, pechuga	25	20	33	4.1	1.8	0.0	0.0	2.2	0.2	0.2	6.3	500	2800	140.0	
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	6.0	1000	2800	14.0	
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6580	22.0	
		11	Arroz blanco, cocido	15	15	52	1.0	0.1	12.0	0.0	2.0	0.1	0.3	2.0	1000	2400	36.0	
	ARROZ CON ZANAHORIA	250	Zanahoria, cocida	15	15	6	0.2	0.0	1.1	200.0	4.5	0.1	0.1	22.0	500	1500	45.0	
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	1.2	0.0	0.0	4.0	1000	3500	7.0	
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6580	14.6	
		225	Plátano hartón, maduro	59	35	53	0.4	0.1	12.9	19.1	0.0	0.0	0.0	4.0	1000	2400	0.0	
	REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE LULO	321	Lulo, maduro, pulpa	60	35	13	0.3	0.0	3.0	13.3	3.6	0.2	0.0	0.0	1000	2000	71
MANGO PICADO		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0	
		329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0.2	0.0	7.2	49.0	5.3	0.2	0.0	4.0	500	1200	168.0	
QUESO CAMPESINO		637	Queso campesino	30	30	79	5.6	6.1	0.5	26.1	175.8	0.1	0.9	280.5	1000	6500	195.0	
GALLETAS WAFER		35	Galleta dulce, wafer	10	10	39	0.7	0.3	8.3	0.0	0.8	0.0	0.4	388.0	342	4400	129	
PAPAYA EN CUBITOS		343	Papaya, maduro, pulpa	100	70	21	0.4	0.1	5.0	164.5	16.8	0.2	0.2	5.0	1000	3000	300	

APORTE TOTAL DEL MENÚ										721	28		28		90		667.2	454.7	5.6	3.1	1105.0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2,641.5
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L/I / L/S)										745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
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		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ										67.8%	106.8%	53.4%	79.7%	59.8%	67.8%	52.2%	222.4%	65.0%	51.1%	103.8%	110.5%		

APORTE TOTAL DEL MENÚ	721	28		28		90		667,2	454,7	5,6	3,1	1105,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.641,59
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LJ / LS)	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	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	67,8%	106,8%	53,4%	79,7%	59,8%	67,8%	52,2%	222,4%	65,0%	51,1%	103,8%	110,5%		



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEYLE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

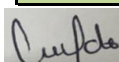
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																								
MENÚ N° 5																								
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$						
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg										
REFRIGERIO REFORZADO	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180							
		675	Huevo de gallina	55	50	74	6.2	5.3	0.3	0.0	26.2	0.8	0.7	66.0	55	350	350							
		228	Papa común, sin cáscara	3	2	3	0.0	0.0	0.7	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	11.0	1000	2300	7						
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0.0	0.0	0.1	0.0	1.8	0.0	0.0	0.0	4.0	1000	3500	11						
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.0	6.0	1000	2800	14						
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	15						
	AREPA	45	Harina de maíz, extra	20	20	77	1.9	0.9	15.0	0.0	4.4	0.8	0.7	126.0	500	1500	60							
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	22						
		BANANO RODAJAS	269	Banano común, maduro,	100	70	62	1.1	0.1	14.1	15.1	5.6	0.6	0.1	3.0	500	1491	298						
ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, ESPINACA Y MANGO	179	Espinaca, cruda	9	5	1	0.1	0.0	0.0	28.7	6.6	0.1	0.0	66.0	1000	2190	20							
		170	Lechuga común	9	5	0	0.0	0.0	0.0	0.4	2.2	0.0	0.0	6.0	60	350	53							
		329	Mango, maduro, pulpa	20	10	7	0.0	0.0	1.5	14.0	1.6	1.5	0.0	4.0	40	600	300							
	HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA	175	Habichuela	25	4	0	0.4	0.0	0.5	0.0	8.3	0.2	0.1	1.0	1000	3000	75							
		250	Zanahoria	30	25	9	0.2	0.0	1.7	200.0	7.5	0.1	0.1	35.0	500	1500	90							
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	1.2	0.0	0.0	4.0	1000	3500	7							
	HIGADO DE POLLO EN SALSA	568	Hígado de pollo	40	40	48	7.2	1.5	1.3	2466.0	4.4	3.4	1.2	79.0	1000	2000	80							
		153	Cebolla lince, tallos	4	2	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.6	0.0	0.0	0.0	15.0	1000	2600	10						
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.0	6.0	1000	2800	14						
	ARROZ BLANCO	374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	22						
		11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1.0	0.2	11.9	0.0	2.0	0.1	0.3	2.0	1000	2400	36							
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	1.2	0.0	0.0	0.0	4.0	1000	3500	7						
	YUCA EN SALSA	374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	22						
		249	Yuca, cruda	44	35	54	0.3	0.0	13.0	0.4	2.5	0.2	0.0	14.0	1000	1200	53							
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	1.8	0.1	0.0	6.0	1000	2800	14							
REFRIGERIO DE LA TARDE	NARANJA EN CASCOS	153	Cebolla lince, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.0	0.6	0.0	0.0	0.0	15.0	1000	2600	10							
		340	Naranja, zumo	88	70	28	0.4	0.2	8.0	1.4	23.2	0.9	0.4	2.0	1000	4980	438							
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180							
	SORBETE DE FEIJOA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0							
		301	Feijoa	47	35	9	0.6	0.0	2.6	0.0	14.4	0.7	0.2	3.0	1000	7000	245							
GALLETAS DULCES		32	Galleta, dulce	10	10	45	0.6	1.3	7.8	0.0	3.8	0.4	0.1	306.0	120	219	18							
APORTE TOTAL DEL MENÚ						684	25		27		87		2829.2		386.4		10.8		3.7		888.0		COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2,657.4
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L/L/LS)						745	28.0		26.0		99.0		649.0		487.0		6.0		3.0		188.0			
RIEN PARA EL GRUPO DE LEDS						1063	27	53	35	33.1	93.1	121.0	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500							
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						65.3%	95.1%	47.6%	76.0%	57.0%	65.8%	50.6%	976.4%	56.6%	98.7%	124.8%	86.8%							

APORTE TOTAL DEL MENÚ		694	25		27		87		2929.2	386.4	10.9	3.7	868.0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.657.
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L1/L5)		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	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
									300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		65.3%	95.1%	47.6%	76.0%	57.0%	65.8%	50.6%	976.4%	56.6%	98.7%	124.8%	86.8%		


CAROLINA GIRALDO CORREA
Nutricionista Dietista EAS


AMEVE AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista EAS

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

T.P. MND06255

T.P. MND02129

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

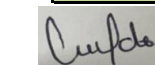
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 6															
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GULUPA	632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000
		312	Gulupa, pintón, pulpa	45	35	23	0,2	0,0	5,4	0,0	0,0	0,0	0,0	2,1	1000
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	89,2	26,7	0,9	0,7	70,1	95
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		74	Pan blanco	20	20	66	1,4	0,7	13,7	0,0	17,6	0,6	0,2	108,2	60
ALMUERZO	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	51	35	11	0,2	0,0	2,4	83,9	8,6	0,1	0,1	1,8	1000
		251	Zanahoria, cruda	12	10	4	0,1	0,0	0,9	77,4	3,0	0,0	0,0	3,5	500
		179	lechuga común	40	22	2	0,2	0,0	2,2	9,6	0,2	0,0	1,3	60	350
	ENSALADA DE ZANAHORIA LECHUGA Y LIMÓN	214	Perejil	2	2	1	0,1	0,0	0,1	5,8	0,2	0,0	1,0	8	1800
		320	Limon, pulpa	2	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000
		213	Pepino relleno	34	32	6	0,2	0,2	0,8	0,9	2,1	0,5	0,0	1,3	500
	PEPINOS GUISADO	244	Tomate, pulpa	2	2	0	0,0	0,0	0,1	1,8	7,3	0,0	0,0	0,1	1000
		153	Cebolla, junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
	ARROZ BLANCO CON ARVEJA VERDE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000
		139	Arveja verde, cruda	25	10	12	0,8	0,0	2,1	2,2	3,6	0,2	0,0	0,5	1000
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000
	CHIPS DE PAPA	374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		192	Papa común, sin cáscara	45	35	33	0,7	0,0	7,6	0,0	1,4	0,4	0,0	3,9	1000
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
	CARNE DE CERDO GUISADA	480	Carne de cerdo, lomo	40	40	56	10,9	1,5	0,0	0,0	4,0	0,2	0,0	21,2	500
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000
		153	Cebolla, junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000
	JUGO DE LULO	374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		321	Lulo, maduro, pulpa	60	35	13	0,3	0,0	3,0	13,3	3,6	0,2	0,0	0,0	1000
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	37	35	12	0,3	0,2	2,4	1,4	7,4	0,5	0,1	0,7	500
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	Kumis entero con dulce	100	100	89	2,9	2,5	13,6	0,0	113,0	0,1	0,3	46,0	1000
	CORAZON DE HOJALDRE	54	Hojaldré, horneado	10	10	37	0,2	0,2	8,6	1,7	1,4	0,2	0,0	30,7	55
	PERA PICADA	347	Pera, maduro, pulpa	83	70	31	0,2	0,1	7,3	0,0	5,6	0,3	0,1	0,7	1000
APORTE TOTAL DEL MENÚ						705	29	26	88	379,1	357,1	5,1	1,8	335,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$
APORTE DE LA MINUTA A PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)						745	28,0	26,0	99,0	649,0	487,0	6,0	3,0	188,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						66,3%	110,0%	55,0%	74,0%	55,5%	66,3%	51,0%	126,4%	51,0%	



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEYE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

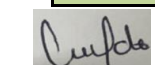
GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 7															
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE CURUBA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
		298	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0,2	0,0	2,7	59,5	2,5	0,4	0,0	29,8	1000
	EMPAREDADO DE QUESO	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000
		85	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	28,4	1,1	0,8	3,2	0,0	60
ALMUERZO	CURUELA	293	Curuela, maduro, pulpa	40	35	33	0,4	0,6	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	1000
		527	Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500
		632	Leche de vaca, entera,	5	5	3	0,2	0,2	0,2	4,8	6,0	0,0	0,0	2,1	1000
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,6	0,0	1,1	0,1	0,1	0,1	1000
		153	Cebolla, junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000
	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	374	Acetite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		93	Pasta almidonada	15	15	51	1,5	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	6,0	500
		251	Zanahoria, cruda	12	10	4	0,1	0,0	0,9	71,4	2,8	0,0	0,0	3,6	500
		139	Aveja verde, cruda	15	6	7	0,5	0,0	1,3	1,3	2,2	0,1	0,0	0,3	1000
		244	Tomate, pulpa	4	3	1	0,0	0,0	0,1	3,5	14,6	0,0	0,0	0,2	1000
	TORNILLOS GUIADOS CON VERDURAS	153	Cebolla, junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000
		374	Acetite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		225	Plátano hartón, maduro,	61	35	55	0,4	0,1	13,3	19,8	0,0	0,0	0,0	1,4	1000
		374	Acetite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		209	Pepino cohombro, sin	27	20	2	0,1	0,0	0,4	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000
	ENSALADA DE APIO, PEPINO COHOMBRO, ESPINACA Y CILANTRO	134	Apio, tallo, crudo	40	20	3	0,1	0,0	0,6	0,0	8,4	0,1	0,0	16,0	1000
		159	Cilantro, hojas	2	2	1	0,1	0,0	0,1	7,0	4,7	0,1	0,0	0,8	1000
		170	Espinaca, cruda	11	7	1	0,2	0,0	0,1	35,2	8,1	0,2	0,1	4,4	1000
		339	Mora de castilla, pulpa	39	35	22	0,4	0,0	5,1	0,0	14,7	0,6	0,0	0,4	1000
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0,2	0,0	5,6	49,0	5,3	0,2	0,0	1,4	1000
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000
		73	Pan blanco	10	10	35	0,9	0,2	7,3	0,0	6,2	0,4	0,0	54,1	60
REFRIGERIO DE LA TARDE	PAN BLANCO	73	Pan blanco	10	10	35	0,9	0,2	7,3	0,0	6,2	0,4	0,0	54,1	60
	BANANO RODAJAS	269	Banano común, maduro,	100	70	62	1,1	0,1	14,1	15,1	5,6	0,6	0,1	3,0	500
APORTE TOTAL DEL MENÚ						715	27	24	96	504,6	423,3	5,4	4,5	329,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L / L S)						745	28,0	26,0	99,0	649,0	487,0	6,0	3,0	188,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67,3%	101,5%	50,7%	69,2%	51,9%	72,1%	55,5%	168,2%	60,5%	



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS



AMEYLE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

T.P.

MND06255

T.P.

MND02129

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

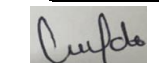
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																		
MENÚ N° 8																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$	
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180	
		17	Avena nacional, crudo,	5	5	19	1.0	0.3	3.0	0.0	4.6	0.4	0.0	0.2	500	7000	70.0	
		688	Azúcar, blanco,	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0	
		675	Huevo de gallina,	56	56	76	6.4	5.4	0.4	89.2	26.7	0.9	0.7	70.1	55	350	356.4	
		348	PIÑA maduro, pulpa	128	70	34	0.4	0.1	7.9	5.6	11.3	0.4	0.1	3.0	500	600	154	
ALMUERZO	MOJICON	72	Molición	20	20	61	1.6	0.4	12.9	0.0	5.0	0.1	0.0	0.0	1000	4000	80.0	
		570	Higado de res	40	40	52	8.0	1.8	0.9	4035.6	3.6	2.4	0.0	30.4	60	180	120.0	
	HIGADO DE RES ASADO	374	Aceite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.3	
		11	Arroz blanco, crudo	10	10	35	0.7	0.0	8.0	0.0	1.3	0.1	0.0	0.2	1000	1500	15.0	
		91	Pasta alimenticia	5	5	17	0.6	0.0	3.8	0.0	1.0	0.1	0.0	0.3	500	2600	26.0	
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	1000	3500	7.0	
	YUCA FRITA	374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.0	
		249	Yuca, cruda	44	35	54	0.3	0.0	13.1	0.4	2.5	0.2	0.0	4.9	1000	1200	52.8	
	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	22.0
			244	Tomate, pulpa	13	10	2	0.4	0.0	1.0	11.0	47.0	0.1	0.0	0.6	1000	2800	36.4
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA, ZANAHORIA		147	Calabaza, sin cáscara,	52	47	10	0.4	0.0	2.1	0.0	6.1	0.1	0.0	0.0	1000	4790	249.1	
		139	Arveja verde, cruda	25	10	12	0.8	0.0	2.1	2.2	3.6	0.2	0.0	0.5	1000	3000	75.0	
		251	Zanahoria, cruda	5	4	2	0.0	0.0	0.4	29.8	1.1	0.0	0.0	1.5	500	1500	15.0	
		153	Cebolla, tipo, tallos	5	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.7	0.0	0.0	0.3	1000	1000	5.0	
JUGO DE MARACUYA		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0.0	0.0	0.1	2.6	10.9	0.0	0.0	0.1	1000	2800	8.4	
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.3	
REFRIGERIO DE LA TARDE	MANZANA EN LUNAS	333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0.5	0.2	4.2	60.9	3.2	0.6	0.0	2.1	500	800	70.4	
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	111.0	
	332	Manzana, maduro, pulpa	41	35	22	0.1	0.1	5.2	0.0	5.6	0.1	0.0	0.7	1000	1000	41.0		
	QUESO CAMPESINO (CON EL MIX DE FRUTAS)	637	Queso campesino	30	30	79	5.6	6.1	0.5	26.1	175.8	0.1	0.9	280.5	1000	6500	195.0	
		32	Galleta, de soda	10	10	41	0.9	0.7	11.0	0.0	3.8	0.7	0.1	94.4	320	2690	90.3	
MIX DE MELON Y DURAZNO		338	Melón, maduro, pulpa	60	30	6	0.2	0.0	1.3	20.4	3.3	0.1	0.0	2.1	1000	2600	156.0	
	300	Durazno, maduro, pulpa	47	40	22	0.4	0.0	5.0	18.8	3.6	0.2	0.0	0.4	250	1500	282.0		

APORTE TOTAL DEL MENÚ	707	32		26		90		4397.6	441.8	7.2	1.8	534.4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2,445.97
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28.0		26.0		99.0		649.0	487.0	6.0	3.0	188.0		
		18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								300.0	700.0	11.0	3.0	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	66.5%	118.9%	59.5%	74.6%	55.9%	67.9%	52.2%	1465.9%	63.1%	65.9%	61.4%	53.4%		



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEYE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

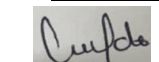
GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL POR PORCIONES DE 1 LITRO																		
MENÚ N° 9																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$	
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180	
		309	Guayaba, maduro, pulpa	47	35	14	0.3	0.1	2.9	37.7	4.6	0.2	0.0	1.1	1000	2200	103	
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6	
	PECHUGA DE POLLO GUISADA	527	Carne de pollo, pechuga	25	20	33	4.1	1.8	0.0	0.0	2.2	0.1	0.2	12.6	500	2800	140	
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0.0	0.0	0.1	2.6	10.9	0.0	0.0	0.1	1000	2800	8	
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10	
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7	
	AREPA	45	Harina de maíz, extra	20	20	77	1.9	0.9	15.0	0.0	4.4	0.8	0.7	420.0	500	1500	60	
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7	
	ALMUERZO	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	50	35	18	0.6	0.1	4.0	6.0	13.0	0.2	0.1	0.7	1000	3200	160
FILETE DE TILAPIA APANADO		453	Tilapia, filete, cruda	50	40	76	5.7	5.9	0.0	0.0	23.2	3.3	0.0	0.0	500	19000	1900	
		114	Tostada	10	10	40	0.5	0.7	8.0	0.0	4.0	0.2	0.0	57.0	1000	2800	28	
		675	Huevo de gallina	4	4	5	0.5	0.4	0.0	0.0	1.9	0.1	0.1	5.0	55	350	25	
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7	
ARROZ BLANCO		11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1.0	0.1	12.0	0.0	2.0	0.1	0.3	0.3	1000	2400	36	
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0.0	0.0	0.2	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	1000	3500	11	
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	22.0	
CHIPS DE ARRACACHA		135	Arracacha amarilla, sin	44	35	35	0.3	0.0	8.3	8.4	10.9	0.3	0.0	0.4	500	800	70	
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.0	
POTECA DE AUYAMA CON ARVEJA VERDE		124	Auyama	70	45	18	0.4	0.0	3.7	155.0	11.8	0.0	0.0	0.0	1000	800	56	
		139	Arveja verde, cruda	40	16	19	1.3	0.0	3.4	3.5	5.8	0.4	0.0	0.8	1000	3000	120	
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10	
		244	Tomate, pulpa	4	3	1	0.0	0.0	0.1	3.5	14.6	0.0	0.0	0.2	1000	2800	0	
JUGO DE PIÑA		374	Aceite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7	
		348	Piña, maduro, pulpa	65	35	17	0.2	0.0	4.0	0.0	5.7	0.2	0.1	1.1	500	600	78	
REFRIGERIO DE LA TARDE		PAPAYA EN TROZOS	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0
		SORBETE DE GUANABANA	343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0.2	0.0	2.4	0.0	8.4	0.1	0.1	1.8	1000	3000	150
	632		Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180	
	307		Guanabana (fruta entera)	50	35	10	0.2	0.1	2.0	0.0	3.9	0.7	5.5	3.2	3500	11473	164	
	MANTECADA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0	
		712	Mantecada	10	10	42	0.9	1.6	5.7	0.4	8.8	0.2	0.0	50.6	1000	6600	66	
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	37	35	15	0.3	0.2	2.4	1.4	7.4	0.5	0.1	0.7	500	3000	222.0	
APORTE TOTAL DEL MENÚ						698	25	27	87	408.7	386.4	8.1	7.1	640.0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LÍ / LS)						745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						65.6%	93.9%	46.9%	77.5%	58.1%	65.2%	50.2%	136.2%	55.2%	74.0%	235.7%	64.0%	



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEVE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

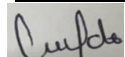
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CON TENIDO NUTRICIONAL MATORES DE 1 AÑO																			
MENÚ N° 10																			
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$	
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg					
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180		
		889	Harina de plátano, sin pelar	5	5	17	0,2	0,1	3,9	0	81	0,1	0,0	0,58	95	1000	6500		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0		
	QUESO DOBLE CREMA MANGO PICADO PAN FRANCES	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	17,4	117,2	0,1	0,6	187,0	1000	6500	130		
		329	Mango, maduro, pulpa	140	70	46	0,4	0,1	11,1	96,0	10,5	0,4	0,1	2,8	1000	2000	280		
		82	Pan Frances	20	20	58	2,0	0,1	12,4	0,0	15,4	1,1	7,4	0,0	60	300	100		
ALMUERZO	LENTEJAS	958	Lenteia	15	15	49	3,5	0,1	8,5	0,0	10,5	1,4	0,0	4,1	1000	3000	45		
		251	Zanahoria, cruda	10	9	3	0,1	0,0	0,7	59,5	2,3	0,0	0,0	3,0	500	1500	30		
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	0,0	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14		
		153	Cebolla lince, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10		
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7		
		543	Carne de res, molida	20	20	30	3,8	1,6	0,0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,0	1000	1000	20		
	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,0	0,0	3,1	1,0	0,0	0,0	139,0	55	350	12,7		
		47	Harina de trigo	1	1	3	0,1	0,0	0,7	0,0	0,2	0,0	0,0	0,00	1000	2400	2,4		
		153	Cebolla lince, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4		
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9		
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15		
		11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36		
	ARROZ BLANCO	150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7		
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15		
	PAPA CRIOLLA FRITA	194	Papa criolla, con cáscara	35	35	30	0,8	0,0	6,6	0,0	0,4	0,4	0,0	6,3	1000	3500	123		
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3		
	ENSALADA DE AGUACATE PEPINO CHOMBRO Y TOMATE	252	Aguacate hass, maduro	30	30	51	0,4	4,9	1,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	1000	2300	69		
		209	Peñoño, chombro, sin	25	20	2	0,1	0,0	0,3	0,0	8,0	0,1	0,0	0,4	1000	2462	62		
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	244	Tomate, pulpa	25	20	3	0,1	0,0	0,5	0,0	73,0	0,2	0,0	1,2	1000	2800	70		
		357	Tomate de árbol amarillo	59	35	20	0,6	0,0	4,4	204,3	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	130		
	MELÓN EN TROZOS	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0		
		338	Melón, maduro, pulpa	70	35	7	0,2	0,0	1,5	23,8	3,9	0,1	0,0	2,5	1000	2600	182		
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE FEIJOA	632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180		
		301	Feijoa	47	35	9	0,6	0,0	2,6	0,0	14,4	0,7	0,2	3,0	1000	7000	245		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0		
	GALLETAS CUCAS	909	Cucas	15	15	59	1,1	0,5	12,5	0,0	1,2	0,1	0,0	0,0	1000	2000	30		
		300	Durazno, maduro, pulpa	42	35	20	0,4	0,0	4,5	16,8	3,2	0,2	0,0	0,4	250	1500	252		
	DURAZNO EN TROZOS																		
APORTE TOTAL DEL MENÚ						734	27	27	97	615,2	627,5	6,1	10,2	542,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.416,10			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L / L S)						745	18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0	649,0	487,0			6,0	3,0	188,0
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500			UL=40	UL=7	UL=1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						69,1%	101,2%	50,6%	75,3%	56,5%	73,3%	56,4%	205,1%	89,6%			55,9%	339,7%	54,2%


CAROLINA GIRALDO CORREA
Nutricionista Dietista EAS


AMEYLE AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista EAS

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

T.P. MND06255

T.P. MND02129

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

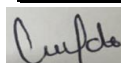
GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 11																														
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$												
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg																
ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0.2	0.1	5.5	49.0	5.3	0.2	0.1	1.4	1000	2000	140													
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180													
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0													
	HUEVOS PERICOS	675	Huevo de gallina	55	50	74	6.2	5.3	0.3	87.6	26.2	0.8	0.7	68.8	55	350	350.0													
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0													
		150	Cebolla cabezona	4	4	1	0.0	0.0	0.2	2.4	0.0	0.0	0.0	0.2	1000	3500	14.0													
	AREPA DE MAIZ BLANCO	374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	6.0													
		5	Arepa de maíz blanco, con	20	20	32	0.7	0.2	7.0	0.0	3.4	0.1	0.0	37.6	450	1500	66.7													
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.3													
	CIRUELA EN TROZOS	293	Ciruela, maduro, pulpa	40	35	33	0.4	0.6	6.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	1000	2400	96.0													
		244	Tomate, pulpa	20	16	3	0.1	0.0	0.6	17.6	73.0	0.2	0.0	1.0	1000	2800	56.0													
	ENSALADA DE PEPINO - TOMATE Y CILANTRO	209	Pepino cohombro, sin	22	17	2	0.1	0.0	0.4	0.3	8.4	0.1	0.0	0.3	1000	2462	54.2													
		159	Cilantro, hojas	6	5	3	0.2	0.0	0.6	21.1	14.0	0.4	0.0	2.5	1000	1636	9.8													
	ZANAHORIA EN JULIANAS	251	Zanahoria, cruda	35	30	10	0.3	0.1	3.0	214.0	9.0	0.2	0.1	10.5	500	1500	105.0													
		159	Cilantro, hojas	3	3	1	0.1	0.0	0.3	10.5	7.0	0.2	0.0	1.2	1000	1636	4.9													
	ARROZ VERDE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1.0	0.1	12.2	0.0	2.0	0.1	0.3	0.3	1000	2400	36.0													
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	1000	3500	10.5													
		170	Espinaca, cruda	5	3	1	0.1	0.0	0.0	16.0	3.7	0.1	0.0	2.0	1000	2190	11.0													
REFRIGERIO DE LA TARDE	PAPA SALADA	374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	14.6													
		191	Papa común, con cáscara,	35	35	30	0.7	0.0	7.0	0.0	1.4	0.2	0.0	2.1	500	1000	70.0													
		542	Carne de res, magra	40	40	100	6.9	8.0	0.0	0.0	2.4	1.1	0.0	20.4	500	7000	560.0													
	CARNE GUISADA	153	Cebolla tunca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10.4													
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0													
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.3													
	JUGO DE GULUPA	311	Gulupa, maduro, pulpa	45	35.2	25	0.3	0.0	7.2	0.0	3.2	0.2	0.0	2.5	1000	3000	135.0													
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0													
		347	Pera, maduro, pulpa	41	35	14	0.1	0.1	4.2	0.0	2.8	0.1	0.1	0.4	1000	4000	164.8													
	TAJADA DE QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	30	30	79	5.6	6.0	0.7	26.1	175.8	0.1	0.9	280.5	1000	6500	195.0													
		32	Galleta, de soda	10	10	41	0.9	0.7	11.0	0.0	3.8	0.7	0.1	94.4	320	2890	90.3													
		269	Banano común, maduro,	100	70	62	1.1	0.1	14.1	15.1	5.6	0.6	0.1	3.0	1000	1900	190.0													
	APORTE TOTAL DEL MENÚ						722	27		32		89		563.6		505.8		5.9		2.3		572.5		COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.626.81					
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L / LS)						745	28.0		26.0		99.0		649.0		487.0		6.0		3.0		188.0								
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27		53		35		47		133		173		UL=600		UL=2500				UL=40		UL=7		UL=1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67.9%	102.8%		51.4%		89.2%		66.9%		66.7%		51.3%		187.9%		72.3%		53.3%			77.4%		57.3%		



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEYE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

(ética _____)

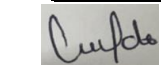
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																		
MENÚ N° 12																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	901	Avena nacional, crudo,	5	5	4	0.1	0.1	0.4	0.5	6.4	0.1	0.1	0.2	500	7000	70.0	
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180.0	
		688	Azúcar, blanco,	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6.0	
		640	Queso doble crema	20	20	57	4.7	3.7	1.2	19.2	81.0	0.1	0.6	95.0	1000	6500	130.0	
		85	Pan molde	20	20	54	1.8	0.2	11.2	28.4	1.1	0.8	3.2	0.0	60	300	100.0	
	EMPAREDADO DE QUESO	348	Piña, maduro, pulpa	128	70	34	0.4	0.1	7.9	5.6	11.3	0.4	0.1	3.0	500	600	154	
		234	Remolacha, sin cascara	43	35	15	0.5	0.0	3.3	0.0	11.0	0.3	0.0	24.0	1000	1600	69	
		251	Zanahoria	36	31	11	0.2	0.0	2.6	214.2	8.3	0.1	0.1	35.0	500	1500	108	
		150	Cebolla cabezona	6	6	2	0.1	0.0	0.4	0.0	3.6	0.0	0.0	4.0	1000	3500	14.4	
		175	Habichuela, cruda	17	15	5	0.3	0.0	0.9	2.6	9.2	0.2	0.0	0.9	1000	3000	51.0	
ALMUERZO	HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA	251	Zanahoria, cruda	18	15	6	0.1	0.0	1.3	107.1	4.1	0.1	0.1	5.4	500	5000	180.0	
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0	
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10.4	
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	6.0	
		93	Pasta alimenticia	15	15	51	1.5	0.1	11.2	0.0	3.8	0.6	0.0	0.9	500	2600	78.0	
	MACARRONES A LA NAPOLITANA	244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0	
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10.4	
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	22.0	
		225	Plátano barrón, maduro,	59	35	53	0.4	0.1	12.9	19.1	0.0	0.0	0.0	4.0	1000	2400	0.0	
		527	Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8.3	3.7	0.0	0.0	4.4	0.3	0.3	25.2	500	2800	280.0	
REFRIGERIO DE LA TARDE	PECHUGA DE POLLO APANADA	675	Huevo de gallina	5	5	7	0.6	0.5	0.0	8.8	2.6	0.1	0.1	8.6	55	350	31.8	
		47	Harina de trigo	5	5	17	0.6	0.0	3.6	1.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1000	2400	12.0	
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	29.3	
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6.0	
		302	Fresa, maduro, fruto entero	37	35	12	0.3	0.2	2.4	7.4	0.5	0.1	0.0	0.7	500	3000	222.0	
	PATILLA EN CUBITOS	346	Patilla, maduro, pulpa	88	35	0	0.0	0.0	0.0	10.5	1.4	0.1	0.0	0.4	1000	1500	131.3	
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180.0	
		339	Mora de castilla, pulpa	39	35	22	0.4	0.0	5.1	0.0	14.7	0.6	0.0	0.4	1000	1000	39.0	
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6.0	
		47	Harina de trigo	15	15	52	1.9	0.1	10.9	0.0	3.3	0.3	0.4	2.0	1000	2400	36	
CHURROS	675	Huevo de gallina	5	5	7	0.6	0.5	0.0	8.8	2.6	0.1	0.1	8.3	55	350	31.8		
	374	Aceite, de soya	4	4	36	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	29.3		
	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6.0		
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0.2	0.0	2.4	82.3	8.4	0.1	0.1	1.8	1000	3000	150.0	
	APORTE TOTAL DEL MENÚ						746	29	29	92	713.5	455.0	5.0	5.1	302.5	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$ \$ 2.407,03		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LJ / LS)						745	28,0	26,0	99,0	649,0	487,0	6,0	3,0	188,0				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						70,2%	110,4%	55,2%	81,4%	61,0%	69,5%	53,5%	237,8%	65,0%	45,6%	171,6%	30,2%	



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS



AMEVE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

T.P.

MND06255

T.P.

MND02129

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 13																																																																																																								
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$																																																																																						
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg																																																																																										
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180																																																																																							
		675	Huevo de gallina	55	50	74	6.2	5.3	0.3	87.6	26.2	0.8	0.7	66.0	55	350	350.0																																																																																							
	CASQUITOS DE MANDARINA TOSTADA	153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10.4																																																																																							
		327	Mandarina, zumo	100	70	35	0.6	0.1	8.0	11.2	24.5	0.2	0.1	1.4	1000	3200	320.0																																																																																							
	CAZUELA DE GARBANZOS Y ZANAHORIA	114	Tostada	20	20	80	1.0	1.4	16.0	0.0	8.0	0.3	0.0	114.0	1000	2800	56.0																																																																																							
		952	Garbanzo	15	15	53	3.4	0.8	8.4	0.0	22.5	1.0	0.0	4.5	1000	3214	48.2																																																																																							
		251	Zanahoria, cruda	18	15	6	0.1	0.0	1.3	107.1	4.1	0.1	0.1	5.4	500	1500	54.0																																																																																							
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0																																																																																							
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10.4																																																																																							
		159	Cilantro, hojas	1	1	0	0.0	0.0	0.1	3.5	2.3	0.1	0.0	0.4	1000	1636	1.6																																																																																							
374		Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	14.6																																																																																								
139		Anveja verde, cruda	25	10	12	0.8	0.0	2.1	2.2	3.6	0.2	0.0	0.5	1000	3000	75.0																																																																																								
ALMUERZO	ENSALADA TOMATE-PEPINO - ARVEJA VERDE, LECHUGA Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	22	18	3	0.2	0.0	0.6	19.4	80.3	0.3	0.0	1.1	1000	2800	61.6																																																																																							
		209	Pepino, cohombro, sin	22	17	2	0.1	0.0	0.3	0.3	8.4	0.1	0.0	0.3	1000	2462	54.2																																																																																							
	ARROZ BLANCO	150	Cebolla cabezona	6	6	2	0.1	0.0	0.4	0.0	3.6	0.0	0.0	0.2	1000	3500	21.0																																																																																							
		179	Lechuga común	9	5	0	0.0	0.0	0.1	0.5	2.2	0.0	0.0	0.3	60	350	52.5																																																																																							
	CHIPS DE ARRACACHA	139	Anveja verde, cruda	30	12	14	1.0	0.0	2.5	2.6	4.3	0.3	0.0	0.6	1000	3000	90.0																																																																																							
		11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1.0	0.1	12.0	0.0	2.0	0.1	0.3	0.3	1000	2400	36.0																																																																																							
	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES	150	Cebolla cabezona	3	3	1	0.0	0.0	0.2	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	1000	3500	10.5																																																																																							
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	6.0																																																																																							
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	135	Arracacha amarilla, sin	44	35	35	0.3	0.0	8.3	8.4	10.9	0.3	0.0	0.4	500	800	70.4																																																																																							
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.0																																																																																							
REFRIGERIO DE LA TARDE	CIRUELA	543	Carne de res, molida	20	20	30	3.8	1.6	0.0	0.0	2.2	0.3	0.9	12.0	500	4500	180.0																																																																																							
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0.2	0.0	0.0	3.1	1.0	0.0	0.0	138.0	55	350	12.7																																																																																							
	MALTEADA DE AVENA	47	Harina de trigo	3	1.0	3	0.1	0.8	0.7	0.0	0.6	0.2	0.0	0.0	1000	2400	2.4																																																																																							
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10.4																																																																																							
	GALLETAS DULCES	244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0																																																																																							
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	14.6																																																																																							
	MELÓN PICADO	357	Tomate de árbol amarillo,	59	35	20	0.6	0.0	4.4	204.3	0.0	0.0	0.0	0.4	500	1100	129.8																																																																																							
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0																																																																																							
			284	Ciruelo, maduro, pulpa	37	35	16	0.2	0.0	3.7	0.7	6.0	0.1	0.0	0.7	1000	2400	88.8																																																																																						
			632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180.0																																																																																						
<table><tr><td colspan="6">APORTE TOTAL DEL MENÚ</td><td>717</td><td>27</td><td>27</td><td>92</td><td>688.4</td><td>517.0</td><td>6.3</td><td>2.5</td><td>468.8</td><td rowspan="5">COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$</td><td rowspan="5">\$ 2,347.48</td></tr><tr><td colspan="6">APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L / LS)</td><td>745</td><td>28.0</td><td>26.0</td><td>99.0</td><td>649.0</td><td>487.0</td><td>6.0</td><td>3.0</td><td>188.0</td></tr><tr><td colspan="6">RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD</td><td>1063</td><td>27</td><td>53</td><td>35</td><td>47</td><td>133</td><td>173</td><td>UL=600</td><td>UL=2500</td><td>UL=40</td><td>UL=7</td><td>UL=1500</td></tr><tr><td colspan="6">% CUBRIMIENTO DEL MENÚ</td><td>67.5%</td><td>102.3%</td><td>51.2%</td><td>77.5%</td><td>58.1%</td><td>69.0%</td><td>53.1%</td><td>232.8%</td><td>73.9%</td><td>57.0%</td><td>84.1%</td><td>46.9%</td></tr><tr><td colspan="6"></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																			APORTE TOTAL DEL MENÚ						717	27	27	92	688.4	517.0	6.3	2.5	468.8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2,347.48	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L / LS)						745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500	% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67.5%	102.3%	51.2%	77.5%	58.1%	69.0%	53.1%	232.8%	73.9%	57.0%	84.1%	46.9%																		
APORTE TOTAL DEL MENÚ						717	27	27	92	688.4	517.0	6.3	2.5	468.8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2,347.48																																																																																								
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L / LS)						745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0																																																																																										
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500			UL=40	UL=7	UL=1500																																																																																					
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67.5%	102.3%	51.2%	77.5%	58.1%	69.0%	53.1%	232.8%	73.9%			57.0%	84.1%	46.9%																																																																																					

CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255

AMEYE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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

Programa: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
 o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
 Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
 Nombre EAS:

(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MADURES DE 1 AÑO																		
MENÚ Nº 14																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	43	Harina de maíz blanco,	5	5	19	0.5	0.2	3.7	0.0	0.9	0.1	1.0	0.1	380	9500	125	
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0		
	CARNE GUISADA	542	Carne res, magra	20	20	50	3.4	4.0	0.0	1.2	0.5	0.0	53.0	500	7000	200		
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2800	10.4	
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0	
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	22.0		
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	83	71	44	0.2	0.1	10.5	0.0	11.3	0.2	0.0	1.4	1000	3500	290.5	
	PAN MOLDE	85	Pan molde	20	20	54	1.8	0.2	11.2	28.4	1.1	18.6	0.0	236.6	600	8390	279.7	
	ALMUERZO	TORTA DE ESPINACA	170	Espinaca, cruda	115	69	14	2.0	0.1	1.1	367.0	84.9	1.7	0.7	45.5	1000	1800	207.0
153			Cebolla junca, tallos	3	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.2	2600	7.8	
244			Tomate, pulpa	2	2	0	0.0	0.0	0.1	4.4	10.9	0.0	2.6	0.1	1000	2800	8.4	
ESPAGUETIS GUISADOS		47	Harina de trigo	5	5	17	0.6	0.0	3.6	0.0	1.1	0.1	0.1	0.1	1000	2400	12.0	
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0.5	0.5	0.1	0.0	2.3	0.1	0.1	6.3	55	350	31.8	
		93	Pasta alimenticia	15	15	51	1.5	0.1	11.2	0.0	3.8	0.6	0.0	0.9	500	2600	78.0	
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0	
YUCA FRITA		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.1	1000	2800	5.2	
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	14		
		249	Yuca, cruda	44	35	54	0.3	0.0	13.1	0.4	2.5	0.2	0.0	4.9	1000	1200	52.8	
	374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	6.0			
REFRIGERIO DE LA TARDE	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	527	Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8.3	3.7	0.0	0.0	4.4	0.3	0.3	25.2	500	2800	280.0	
		47	Harina de trigo	5	5	17	0.6	0.0	3.6	0.0	1.1	0.1	0.1	0.1	1000	2400	12.0	
		632	Leche de vaca, entera,	5	5	3	0.2	0.2	0.5	0.0	6.0	0.0	0.0	2.1	1000	1800	9.0	
	JUGO DE FEIJOA	153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.1	1000	2600	5.2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6500	5.0		
		301	Feijoa, maduro, fruto entero	47	35	8	0.6	0.0	1.6	0.0	14.5	0.7	0.2	1.1	1000	7000	329.0	
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0		
	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	44	35	14	0.2	0.1	3.1	0.0	11.6	0.5	0.2	0.7	1000	4980	219.1	
	SORBETE DE CURUBA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180.0		
	MANTECADA	298	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0.2	0.0	2.7	59.5	2.5	0.4	0.0	29.8	1000	3200	224.0	
688		Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	500			
712		Mantecada	10	10	41	0.8	1.6	5.7	0.4	8.8	0.7	0.0	50.6	1000	6600	66.0		
FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	37	35	12	0.3	0.2	2.4	1.4	7.4	0.5	0.1	0.7	500	3000	222.0		

APORTE TOTAL DEL MENÚ										726	29		87		660.3	454.1	25.4	5.5	544.3	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ S	\$ 2,909.9		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L1 / L5)										745	28.0		26.0		99.0	649.0	487.0	6.0	3.0			188.0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD										1063	18.6	37.2	35.8	33.1	93.1	121.0	UL=600	UL=2500	UL=40			UL=7	UL=1500
										27	53	24	47	133	173	300.0	700.0	11.0	3.0			1000.0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ										68.3%	107.5%	53.7%	83.2%	62.4%	65.6%	50.5%	220.1%	64.9%	231.2%			184.4%	54.4%

Programa: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

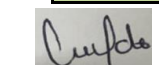
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																		
MENÚ Nº 15																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180	
	HUEVO EN TORTILLA	675	Huevo de gallina	55	50	74	6.2	5.3	0.3	87.6	26.2	0.8	0.7	66.0	55	350	350.0	
	MOGOLLA	70	Mogolla	20	62	1.8	0.9	0.0	11.7	0.0	6.6	0.5	0.0	0.2	60	160	53.3	
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	100	70	21	0.4	0.1	5.0	164.5	16.8	0.2	0.2	5.0	1000	2000	200	
ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA AGUACATE Y TOMATE	179	Lechuga común	15	8	1	0.1	0.0	0.8	3.6	0.1	0.0	0.5	500	350	10.5		
		253	Aguacate lorena, maduro,	17	10	15	0.2	1.4	0.5	0.3	1.0	0.0	0.0	0.6	1000	2300	39.1	
		244	Tomate, pulpa	15	12	2	0.1	0.0	0.4	13.2	54.7	0.2	0.0	0.7	1000	2800	42.0	
		124	Auyama	70	45	18	0.4	0.0	3.7	155.0	11.8	0.0	0.0	0.0	1000	800	56	
	POTECOA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	139	Arveja verde, cruda	40	16	19	1.3	0.0	3.4	3.5	5.8	0.4	0.0	0.8	1000	3000	120	
		153	Cebolla lunca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10	
		244	Tomate, pulpa	4	3	1	0.0	0.0	0.1	3.5	14.6	0.0	0.0	0.2	1000	2800	0	
		374	Acetite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7	
	ARROZ AL PIMENTON	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1.0	0.1	12.0	0.0	2.0	0.1	0.3	0.3	1000	2400	36.0	
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0.0	0.0	0.2	0.0	1.8	0.0	0.0	0.1	1000	3500	10.5	
		215	Pimentón rojo	10	9	3	0.2	0.0	0.5	66.3	20.1	0.3	0.0	0.3	1000	2500	25.0	
		374	Acetite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.0	
	PAPA AL VAPOR	191	Papa común, con cáscara,	35	35	30	0.7	0.0	6.8	0.0	24.5	0.2	0.0	2.1	500	1000	70.0	
		467	Bofe de res	45	41	34	6.7	0.0	0.0	5.3	3.0	0.0	0.0	80.2	1000	4000	180.0	
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0	
		153	Cebolla lunca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10.4	
	BOFE DE RES EN SALSA CRIOLLA	374	Acetite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	6.0	
		333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0.5	0.2	4.2	60.9	3.2	0.6	0.0	2.1	500	2915	256.5	
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0	
		329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0.0	0.1	5.5	49.0	5.3	0.2	0.1	1.4	1000	2000	140	
	REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	100	100	81	2.9	2.8	11.2	55.0	89.0	0.2	0.3	40.0	1000	2800	280.0
			47	Harina de trigo	15	15	52	1.9	0.1	10.9	0.0	3.3	0.3	0.4	2.0	1000	2400	36
		TORREJAS	675	Huevo de gallina	5	5	7	0.5	0.4	0.0	7.9	2.3	0.0	0.0	6.0	55	350	31.8
			688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0
374			Acetite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	5.0	
300			Durazno, maduro, pulpa	83	71	39	0.7	0.1	8.8	33.2	6.3	0.4	0.0	0.7	250	1500	498.0	
DURAZNO PICADO																		
APORTE TOTAL DEL MENÚ						725	29	27	93	800.2	443.5	8.0	2.0	252.0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$ \$ 2,710.86			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)						745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						68.2%	108.2%	54.1%	74.0%	56.2%	69.8%	53.7%	266.7%	63.4%	73.1%	66.4%	25.2%	



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEYE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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

Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 16																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0
		339	Mora de castilla, pulpa	40	35	22	0.4	0.0	5.1	0.0	14.7	0.6	0.0	0.4	1000	1000	40
	PAN BLANDITO	74	Pan blanco	20	20	66	1.4	0.7	13.7	0.0	17.6	0.6	0.2	108.2	60	300	100.0
		543	Carne de res, molida	20	20	30	3.8	1.6	0.0	0.0	2.2	0.3	0.8	12.0	500	4500	180
	CARNE DE RES MOLIDA	244	Tomate, pulpa	2	2	0	0.0	0.0	0.1	1.8	7.3	0.0	0.0	0.1	1000	2800	6
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	6
		153	Cebolla, lunca, tallos	2	1	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.1	1000	2600	5
	MANGO EM TROZOS	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0.2	0.1	9.5	49.0	5.3	0.2	0.1	1.4	1000	2000	140
		170	Espinaca, cruda	34	20	4	0.5	0.0	0.3	108.7	26.6	0.5	0.2	13.5	1000	2180	74
ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA Y FRESA	179	Lechuga común	37	20	2	0.1	0.0	0.2	0.0	8.7	0.2	0.1	1.2	500	350	26
		302	Fresa, maduro, fruto entero	5	5	4	0.0	0.1	0.2	0.2	1.1	0.1	0.0	0.1	500	3000	32
		93	Pasta alimenticia	15	15	51	1.6	0.1	11.2	0.0	3.8	0.6	0.0	0.9	500	2600	78
	ESPAGUETIS GUISADOS	244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14
		153	Cebolla, lunca, tallos	2	1	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.1	1000	2600	5
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	14
	BRÓCOLI COCINADO	146	Brócoli, crudo	75	30	10	1.2	0.0	1.1	0.0	31.8	0.3	0.0	9.9	500	3000	450
		228	Plátano, hartón, verde, crudo	56	36	57	0.4	0.1	13.5	37.9	2.9	0.2	0.0	9.3	500	1920	211
	PLÁTANO EN MONEDITAS	374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	6
		527	Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8.3	4.0	0.0	0.0	4.4	0.3	0.3	25.2	500	2800	280
		153	Cebolla, lunca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10
	POLLO GUISADO	374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	22
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14
		301	Felipo, maduro, fruto entero	47	35	9	0.6	0.0	1.6	0.0	14.5	0.7	0.2	1.1	1000	7000	329
	JUGO DE FEJOA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6.0
		343	Papaya, maduro, pulpa	43	30	11	0.1	0.0	2.0	82.3	7.2	0.1	0.1	1.5	1000	3000	129
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180
	GALLETAS DULCES	33	Galleta, dulce	10	10	50	0.6	1.3	7.7	0.0	3.8	0.4	0.1	30.6	120	219	18
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro,	100	70	62	1.1	0.1	14.1	15.1	5.6	0.6	0.1	3.0	500	1491	298
APORTE TOTAL DEL MENÚ						702	26	27	87	493.7	434.9	6.4	2.3	303.3	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$ \$ 2.860,85		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (Li / LS)						745	28.0	28.0	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	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500
													300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						66,0%	96,9%	48,4%	75,0%	56,3%	65,6%	50,5%	164,6%	62,1%	58,2%	75,4%	30,3%

CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255

AMEYE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

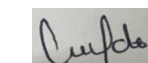
GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica ☒

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																	
MENÚ N° 17																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	901	Avena nacional, crudo,	5	5	4	0.1	0.1	0.4	0.5	6.4	0.1	0.1	0.2	500	7000	70
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180
		688	Azúcar, blanco,	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6
	HUEVO COCINADO	675	Huevo de gallina,	55	50	74	6.2	5.3	0.3	87.6	26.2	0.8	0.7	68.8	55	350	350.0
		332	Manzana, maduro, pulpa	83	70	45	0.2	0.1	10.6	0.0	11.3	0.2	0.0	1.4	1000	3500	290.5
ALMUERZO	MOGOLLA	70	Mogolla,	20	20	62	1.8	0.9	11.7	0.0	6.6	0.5	0.0	0.2	60	160	53.3
		948	Frijol rojo,	15	15	50	2.8	0.3	8.8	0.0	15.0	1.1	0.0	2.3	1000	3744	56.2
		244	Tomate, pulpa,	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0
		153	Cebolla tunca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.0	0.6	0.0	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10.4
		374	Acéite, de soya	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	800	6580	5.0
	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO, ARVEJA VERDE Y TOMATE	252	Aguacate hass, maduro	10	10	17	0.1	0.4	0.0	0.8	0.0	0.0	0.0	0.0	1000	2300	23.0
		209	Pepino cohombro, sin	14	11	1	0.1	0.0	0.2	0.0	5.4	0.1	0.0	0.2	1000	2462	34.5
		139	Arveja verde, cruda,	38	15	17	1.2	0.0	3.2	0.0	5.5	0.4	0.0	0.8	1000	3000	114.0
		244	Tomate, pulpa,	13	10	2	0.1	0.0	0.3	11.4	47.4	0.2	0.0	0.6	1000	2800	36.4
		11	Arroz blanco, crudo,	15	15	52	1.0	0.1	12.0	0.0	2.0	0.1	0.3	0.3	1000	2400	36.0
	ARROZ CON ZANAHORIA	251	Zanahoria, cruda,	24	20	8	0.1	0.0	1.7	142.8	5.5	0.1	0.1	7.1	500	1500	72.0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	1000	3500	7.0
		374	Acéite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	800	6580	6.0
		192	Papa común, sin cáscara,	44	35	33	0.7	0.0	7.4	0.0	1.4	0.4	0.0	11.0	1000	3400	13.7
	PAPAS A LA FRANCESA	374	Acéite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6580	6.5
		153	Cebolla tunca, tallos	2	1	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.1	1000	2600	5.2
		543	Carne de res, molida	20	20	30	3.8	1.6	0.0	0.0	2.2	0.3	0.9	12.0	500	4500	180.0
	CARNE DE RES MOLIDA	244	Tomate, pulpa,	3	2	0	0.0	0.0	0.1	2.6	10.9	0.0	0.0	0.1	1000	2800	8.4
		374	Acéite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6580	14.6
		688	Azúcar, blanco,	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0
		339	Mora de castilla, pulpa,	45	41	30	0.4	0.0	7.0	0.0	17.0	0.7	0.0	0.4	1000	1000	45.0
	JUGO DE MORA	338	Melón, maduro, pulpa	70	35	7	0.2	0.0	1.5	23.8	3.9	0.5	0.0	2.5	1000	2600	182.0
		637	Queso campesino	30	30	79	5.6	6.1	0.5	26.1	175.8	0.1	0.9	280.5	1000	6500	195.0
REFRIGERIO DE LA TARDE	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	100	70	33	0.6	0.1	13.7	0.0	24.5	0.2	0.1	1.4	1000	3200	320.0
	PAN BLANCO	73	Pan blanco	10	10	35	0.9	0.2	7.3	0.0	6.2	0.4	0.0	54.1	60	300	50.0
APORTE TOTAL DEL MENÚ						721	29	28	95	394.3	514.2	6.5	3.1	486.5	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LJ / LS)						745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67.8%	110.2%	55.1%	78.5%	58.9%	71.2%	54.8%	131.4%	73.5%	59.0%	102.2%	48.7%



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEYLE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(étnia _____)

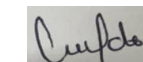
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MATURAS DE 1 AÑO																			
MENÚ Nº 18																			
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$	
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg					
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MARACUYA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0.5	0.3	4.2	60.9	3.2	0.6	0.0	2.1	500	2915	257		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0		
		632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180			
		640	Queso doble crema	20	20	57	4.7	3.7	1.2	0.0	81.0	0.1	0.6	95.0	1000	6500	130		
		114	Tostada	20	20	80	0.9	1.6	16.0	0.0	8.0	0.3	0.0	114.0	1000	2800	56		
	PATILLA EN CUBITOS	346	Patilla, maduro, pulpa	88	35	0	0.0	0.0	0.0	10.5	1.4	0.1	0.0	0.4	1000	1500	131.3		
		134	Apio, tallo, crudo	24	12	2	0.0	0.0	0.3	0.0	5.0	0.0	0.0	9.6	1000	2400	57.6		
		147	Calabaza, sin cáscara	30	27	6	0.2	0.0	1.2	0.0	3.5	0.1	0.0	0.0	1000	1500	45.0		
		251	Zanahoria, cruda	34	29	10	0.2	0.0	2.4	202.0	7.8	0.1	0.1	10.1	500	1500	102.0		
		374	Aceite, de soja	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	14.6		
ALMUERZO	TORNILLOS EN SALSA DE TOMATE NATURAL	215	Pimentón rojo	3	3	1	0.0	0.0	0.1	0.0	6.0	0.1	0.0	0.1	1000	2500	7.5		
		93	Pasta alimenticia	15	15	51	1.5	0.3	11.2	0.0	3.8	0.6	0.0	6.0	500	2600	78.0		
		269	Banano común, maduro	100	70	62	1.1	0.1	14.1	15.1	5.6	0.6	0.1	3.0	500	1491	298.2		
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.1	1000	2600	5.2		
		374	Aceite, de soja	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	6.0		
	PLATANO COCINADO	225	Plátano hartón, maduro	59	35	53	0.4	0.4	12.9	19.1	0.0	0.0	0.0	4.0	1000	2400	0.0		
		453	Tilapia, filete, cruda	50	40	72	5.7	5.9	0.0	0.0	23.2	3.3	0.0	0.0	500	19000	1900.0		
		TILAPIA GUISADA	244	Tomate	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	2800	14.0	
			153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000	2600	10.4	
			374	Aceite, de soja	1	1	8	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.3	
	JUGO DE LULO		321	Lulo, maduro, pulpa	60	35	13	0.3	0.0	3.0	13.3	3.6	0.2	0.0	0.0	1000	2000	120.0	
			688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0	
		FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	37	35	12	0.1	0.2	2.5	1.4	7.4	0.5	0.1	0.7	500	3000	222.0	
			YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	100	100	81	2.9	2.9	11.2	55.0	89.0	0.2	0.3	40.0	1000	2800	280.0
				CIRUELA EN TROZOS	294	Ciruelo, maduro, pulpa	74	70	32	0.4	0.0	7.4	1.4	12.0	0.3	0.0	1.4	1000	2400
	47				Harina de trigo	20	20	70	2.4	0.0	14.4	0.0	4.4	0.4	0.6	0.2	1000	2400	48
	TORTA DE HARINA DE TRIGO				688	Azúcar, blanco	1	1	4	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500
		675			Huevo de gallina	10	10	10	1.1	1.0	0.1	0.0	4.7	1.2	0.1	13.9	95	350	63.6
374		Aceite, de soja	1		1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.0		
		Polvo de hornear	1											500	6000	5.0			
		Esencia de vainilla	1											0	0				
APORTE TOTAL DEL MENÚ						762	25	26	114	478.1	408.7	9.1	1.9	343.1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$ \$ 4,243.87				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)						745	28.0	26.0	99.0	649.0	487.0	6.0	3.0	188.0					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	18.6	37.2	24.8	33.1	93.1	121.0							
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						71.7%	92.1%	46.1%	72.5%	54.4%	85.5%	65.8%	159.4%	58.4%			82.6%	64.2%	34.3%
							27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500			UL=40	UL=7	UL=1500



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AIMEY AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACION EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

(étnia _____)

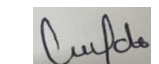
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 1 ALIMENTO																			
MENÚ N° 19																			
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$	
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg					
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	17	Avena nacional, crudo.	5	5	19	0,9	0,3	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500	7000	70		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0		
	HUEVOS EN TORTILLA	632	Leche de vaca, entera.	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180		
		675	Huevo de gallina	55	50	24	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	68,8	95	350	350		
		374	Acéite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	6		
ALMUERZO	PAN DULCE	77	Pan dulce	15	15	49	1,3	0,9	8,8	0,0	4,7	0,5	0,2	0,0	60	300	75		
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	82	70	31	0,2	0,1	7,2	0,0	5,6	0,3	0,1	0,7	1000	4000	330		
		147	Calabaza, sin cáscara.	39	35	7	0,1	0,0	1,8	0,0	5,3	0,1	0,0	0,0	1000	1500	59		
	TORTA DE CALABAZA	675	Huevo de gallina	5	5	7	0,5	0,4	0,0	7,9	2,3	0,0	0,0	6,3	55	350	32		
		47	Harina de trigo	2	2	8	0,4	0,0	1,5	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	1000	2400	5		
	ARROZ BLANCO	374	Acéite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	5,0		
		11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36		
	CORAZÓN DE POLLO GUISADO	374	Acéite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22		
		150	Cebolla cabeza	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0		
		555	Corazón de pollo	40	40	63	8,2	2,8	0,6	0,0	9,2	0,7	2,6	29,6	500	3500	280,0		
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5		
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	3,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14		
	ENSALADA DE (TOMATE PICADO EN CUADROS CON ZANAHORIA RAYADA)	374	Acéite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	6,0		
		251	Zanahoria, cruda	18	15	6	0,1	0,0	1,3	107,0	4,1	0,1	0,1	4,2	500	1500	54,0		
		244	Tomate, pulpa	25	20	4	0,2	0,1	0,7	22,0	91,2	0,2	0,0	1,2	1000	2800	70,0		
PAPA EN CASQUITOS		191	Papa común, con cáscara.	35	35	30	0,1	0,0	0,5	0,0	24,5	0,2	0,0	2,1	500	1000	70		
		374	Acéite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22		
REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE MARACUYA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0,5	0,2	4,2	60,9	3,2	0,6	0,0	2,1	500	2915	256,5		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0		
	MANGO EN TROZOS	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	24	0,0	0,1	5,5	0,0	5,3	0,2	0,1	1,4	1000	2000	140		
		302	Fresa, maduro, fruto entero.	7	2	13	0,3	0,2	2,8	1,4	7,4	0,5	0,1	0,7	500	3000	222,0		
	SORBETE DE FRESA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0		
GALLETAS DE SODA	632	Leche de vaca, entera.	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180			
	32	Galleta, de soda	10	10	41	0,9	0,7	11,0	0,0	3,8	0,7	0,1	94,4	320	2890	90,3			
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0,2	0,0	4,0	164,0	8,4	0,1	0,1	1,8	1000	3000	150,0		
APORTE TOTAL DEL MENÚ						719	28	32	81	645,2	467,8	6,2	4,3	298,2					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LJ /LS)						745	18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0	649,0	487,0	6,0	3,0	188,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.756,68
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67,7%	104,1%	52,0%	89,2%	66,9%	60,9%	46,8%	215,1%	66,8%	55,9%	143,6%	29,8%		



CAROLINA GIRALDO CORRÉA
Nutricionista Dietista EAS



AMEYÉ AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista EAS

Nutricionista Dietista ICBF

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

T.P.

MND06255

T.P.

MND02129

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

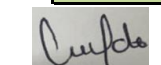
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica ☒

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 20															
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE PLATANO	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000
		888	Harina de plátano	5	5	18	0,1	0,0	4,4	0,0	0,6	0,7	0,0	0,0	500
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
	QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,4	117,2	0,1	0,6	187,0	1000
		46	Harina de maíz, extra	20	20	75	2,0	0,7	10,0	0,0	4,4	0,8	0,7	84,0	500
	AREPA MAIZ BLANCO	374	Aceite, de soja	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
ALMUERZO	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	88	70	30	0,5	0,2	6,2	1,4	23,2	0,9	0,4	1,4	500
		170	Espinaca, cruda	34	20	4	0,5	0,0	0,3	108,7	25,1	0,5	0,2	13,5	1000
		329	Mango, maduro, pulpa	25	13	8	0,07	0,0	2,5	17,5	1,8	0,06	0,0	0,5	1000
		251	Zanahoria, cruda	24	20	9	0,1	0,0	1,7	142,8	5,5	0,1	0,1	7,1	500
	ARROZ CON ARVEJA VERDE Y PIMENTÓN	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000
		153	Cebolla, lunca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000
		139	Aneja verde, cruda	40	16	19	1,3	0,0	3,4	3,5	5,8	0,4	0,0	0,8	1000
		215	Pimentón rojo	12	10	3	0,1	0,0	0,5	0,0	24,2	0,4	0,0	0,4	1000
		374	Aceite, de soja	2	2	18	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		374	Aceite, de soja	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
	CHIPS DE ARRACACHA	135	Arracacha amarilla, sin	44	35	35	0,7	0,0	9,0	8,4	10,9	0,3	0,0	0,4	500
		542	Carne de res, magra	40	40	100	7,9	8,0	0,0	0,0	2,4	1,1	0,0	20,4	500
	CARNE A LA CRIOLLA	153	Cebolla, lunca, tallos	5	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3	1000
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000
		374	Aceite, de soja	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		357	Tomate de árbol, aparrillo	59	35	24	0,6	0,0	4,6	204,3	0,0	0,0	0,0	0,4	500
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
		332	Manzana, maduro, pulpa	42	35	22	0,1	0,1	5,4	0,0	5,7	0,1	0,0	0,7	1000
REFRIGERIO DE LA TARDE	MANZANA EN LUNAS	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000
		298	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0,2	0,0	2,7	59,5	2,5	0,4	0,0	29,8	1000
	SORBETE DE CURUBA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
		54	Hojaldré, homeado	10	10	37	0,2	0,2	12,0	1,7	1,4	0,2	0,0	30,7	55
	CORAZÓN DE HOJALDRE	346	Patilla, maduro, pulpa	88	35	0	0,0	0,0	0,0	10,5	1,4	0,1	0,0	0,4	1000
															1500

APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L/ /LS)	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	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS



AMEVE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

T.P.

MND06255

T.P.

MND02129

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

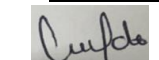
Programa: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MADURES DE 1 AÑO																														
MENÚ N° 21																														
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$												
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg																
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA	632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180													
		339	Mora de castillo, pulpa	40	35	22	0,4	0,0	5,1	0,0	14,7	0,6	0,0	0,4	1000	1000	40													
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0													
		QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,4	117,2	0,1	0,6	187,0	1000	6500	130												
		PAN MOLDE	85	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	28,4	1,1	0,8	3,2	0,0	600	8300	279,7												
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	41	35	22	0,1	0,1	5,2	0,0	5,6	0,1	0,0	0,7	1000	3500	144													
		213	Pepino relleno	45	41	8	0,3	0,2	1,1	1,2	2,8	0,7	0,0	1,6	500	3000	270													
		139	Arveja verde, cruda	75	30	36	2,5	0,2	6,3	6,6	6,3	10,8	0,7	1,5	1000	3000	225													
		153	Cebolla lince, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5													
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7													
ALMUERZO	ARROZ VERDE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,2	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36													
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,3	0,0	1,8	0,0	0,0	0,1	1000	3500	10,5													
		170	Espinaca, cruda	5	3	1	0,1	0,0	0,0	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000	2190	11,0													
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,0													
		228	Plátano hartón, verde, crudo	55	36	57	0,4	0,1	13,5	37,9	2,9	0,2	0,0	9,3	500	1969	21,7													
	PATACON	374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22													
		583	Molleja de pollo guisadas	40	40	45	7,3	2,7	0,2	26,0	3,2	1,4	1,0	27,6	500	3500	280													
		153	Cebolla lince, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10													
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,1	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14													
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	5													
	JUGO DE GULUPA	311	Gulupa, maduro, pulpa	45	35	26	0,3	0,1	6,0	0,0	3,2	0,2	0,0	2,5	1000	3000	135													
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0													
		PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0,2	0,0	2,4	0,0	8,4	0,1	0,1	1,8	1000	3000	150												
		KUMIS	624	Kumis entero con dulce	100	100	89	2,9	2,5	13,6	63,0	113,0	0,1	0,3	46,0	1000	4740	479												
		47	Harina de trigo	15	15	52	1,9	0,1	10,9	0,0	3,3	0,3	0,4	2,0	1000	2400	36													
	REFRIGERIO DE LA TARDE	AREPUELAS	675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	7,9	2,3	0,0	0,0	0,0	55	350	32												
			374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15												
			688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6												
			Esencia de Vainilla	1										0,0	1000	2600	3													
			Polvo de hornear	1										0,0	500	6000	12													
PERA EN TROZOS		347	Pera, maduro, pulpa	83	71	31	0,2	0,2	7,3	0,0	5,6	0,3	0,1	0,7	1000	4000	332													
APORTE TOTAL DEL MENÚ						734	27		25		105		303,8		436,2		16,2		6,8		332,0		COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.105,6						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)						745	28,0		26,0		99,0		649,0		487,0		6,0		3,0		188,0									
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27		53		34,8		33,1		133		173		300,0		700,0				11,0		3,0		1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						69,1%	101,4%		50,7%		69,2%		51,9%		78,9%		60,7%		101,3%		62,3%				147,6%		225,9%		33,2%	



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEYLE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Sub-Proyecto: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Nombre EAS:

(ética _____)

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MATERIAS DE 1 LITRO																	
MENÚ N° 22																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						Kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	17	Avena nacional, crudo.	5	5	19	0.9	0.3	3.0	0.0	4.6	0.4	0.0	0.2	500	7000	70
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6.0
		632	Leche de vaca, entera.	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	7.0
	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	490	Carne de cerdo, lomo	20	20	30	5.4	2.7	0	0.0	2.0	0.1	0.0	10.6	500	8300	332
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0	3	0	0	0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7
		45	Harina de maíz, extra	20	20	75	2.0	0.7	15.2	0	4.4	0.8	0.7	84.0	500.0	1500.0	60
	AREPA	374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900.0	6590.0	5.0
		302	Fresa, maduro, fruto entero	74	70	25	0.6	0.4	6.0	2.8	14.8	1.0	0.1	1.4	500.0	3000.0	444.0
	ENSALADA CARDENAL (REMOLACHA-ZANAHORIA-CEBOLLA)	234	Remolacha, sin cascara	43	35	15	0.5	0.0	3.3	0.0	11.0	0.3	0.0	24.0	1000	1600	68.8
		251	Zanahoria	36	31	11	0.2	0.0	2.6	214.2	8.3	0.1	0.1	35.0	500	1500	108.0
ALMUERZO	YUCA FRITA	150	Cebolla cabezona	6	6	2	0.1	0.0	0.4	0.0	3.6	0.0	0.0	4.0	1000	3500	14.4
		249	Yuca, cruda	44	35	54	0.3	0.0	17.0	0.4	2.5	0.2	0.0	4.9	1000	1200	52.8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900.0	6590.0	7
	ARROZ TIGRE	11	Arroz blanco, crudo	10	10	35	0.7	0.1	8.0	0.0	2.0	0.1	0.3	0.2	1000.0	2400.0	24
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	1.2	0.0	0.0	0.1	1000.0	3500.0	7
		91	Pasta alimenticia	5	5	18	0.6	0.0	5.8	0.0	1.1	0.1	0.0	0.3	500.0	2600.0	26
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900.0	6590.0	22
	CARNE A LA CRIOLLA	542	Carne de res, magra	40	40	100	6.9	8.0	0.0	0.0	2.4	1.1	0.0	20.4	500.0	7000.0	560.0
		153	Cebolla lince, tallos	4	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	0.0	0.0	0.2	1000.0	2600.0	10.4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000.0	2800.0	14.0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900.0	6590.0	7.0
	JUGO DE FEIJOA	301	Feijoa, maduro, fruto entero	47	35	13	0.6	0.0	1.6	0.0	14.4	0.7	0.2	1.1	1000.0	7000.0	329.0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0.0	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500.0	1500.0	6.0
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	64	35	17	0.2	0.0	3.9	19.5	5.6	0.2	0.1	1.1	500.0	600.0	76.8
		632	Leche de vaca, entera.	100	100	54	3.2	3.2	3.2	95.0	120.0	0.3	0.0	42.0	1000	1800	180.0
REFRIGERIO DE LA TARDE	CORAZÓN DE HOJALDRE MELONCADO	54	Hojaldré, horneado	10	10	38	0.2	0.2	9.0	1.7	1.4	0.2	0.0	30.7	55.0	300.0	54.5
		338	Melón, maduro, pulpa	140	70	15	0.5	0.0	3.0	57.6	7.7	0.3	0.1	4.9	1000.0	2600.0	364.0

APORTE TOTAL DEL MENÚ										717	26		33		92		490.5	345.6	6.3	1.6	307.2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2,862.7
APORTE DE LA MINUTA PATRON										745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
AMDR para macronutrientes (L1/L5)											18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD										1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
																	300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ										67.4%	98.2%	49.1%	92.7%	69.5%	69.3%	53.3%	163.5%	49.4%	57.5%	52.9%	30.7%		

Programa o Proyecto:	Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto:	Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS:	FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAIORES DE 1 AÑO																			
MENÚ N° 23																			
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g r o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPR)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$	
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg					
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO	632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1800	180	180		
		675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	66,0	55	350	350		
		153	Cebolla lunca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,0		
	TOSTADA	114	Tostaria	20	20	80	1,0	1,4	16,0	0,0	8,0	0,3	0,0	114,0	1000	2800	56		
		340	Naranja, zumo	88	70	28	0,5	9,2	1,4	23,2	0,9	0,4	1,4	500	1200	211,2			
ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS (CALABAZA, ZANAHORIA Y PIMENTÓN)	147	Calabaza, sin cáscara	34	31	6	0,2	0,0	1,4	0,0	4,0	0,1	0,0	0,0	1000	1500	51		
		251	Zanahoria, cruda	36	31	11	0,2	0,0	214,2	8,3	0,1	0,1	10,7	500	1500	1000			
		215	Pimentón rojo	12	10	3	0,2	0,0	0,6	79,6	24,2	0,4	9,0	0,4	1000	2500	30		
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	2600	6		
		93	Pasta alimenticia	15	15	51	1,5	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	6,0	500	2600	45,0		
	ESPAGUETIS GUISADOS	244	Tomate, pulpa	5	4	0	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	6,0	1000	2800	11,0		
		153	Cebolla lunca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	15,0	1000	2600	3,6		
		374	Aceite, de soya	2	2	27	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14		
		192	Papa común, sin cáscara	44	35	33	0,7	0,0	7,4	0,0	1,4	0,4	0,0	11,0	1000	3400	13,7		
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	4000	30,8		
	PAPA CHALECA	153	Cebolla lunca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2		
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	6		
		527	Carne de pollo, pechuga	60	40	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	2800	280,0		
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	6,0		
		321	Lulo, maduro, pulpa	60	35	13	0,3	0,0	3,0	13,3	3,6	0,2	0,0	0,0	1000	2000	120,0		
	JUGO DE LULO	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0		
		243	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0,2	0,0	2,4	92,0	9,9	0,1	0,1	1,8	1000	3000	150,0		
		632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180,0		
		298	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0,2	0,0	3,6	59,5	2,5	0,4	0,0	29,8	1000	3200	224,0		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0		
	REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA	47	Harina de trigo	20	20	70	2,4	0,0	14,4	0,0	4,4	0,4	0,6	0,2	1000	2400	48	
			688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0	
			675	Huevo de gallina	10	10	14	1,1	1,0	0,1	0,0	4,7	1,2	0,1	13,9	55	350	63,6	
			374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	6,0	
				Especia de Vaigilla	1											0,0	500,0	6000	5,0
TORTA DE HARINA DE TRIGO			Pollo de hornear	1											0,0	500,0	6000	2,2	
			Pollo de hornear	1											0,0	500	6000	12	
															0,0	500,0	6000	2,2	
															0,0	500	6000	12	
															0,0	500,0	6000	12	
MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	42	35	22	0,1	0,1	5,4	0,0	5,7	0,1	0,0	0,7	1000	3500,0	147			
APORTE TOTAL DEL MENÚ						736	29		30		90		736,4	410,0	7,0	2,4	386,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.393,
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L I / L S)						745	28,0		26,0		99,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27 53		35 47		133 173		UL=600 300,0	UL=2500 700,0	UL=40 11,0	UL=7 3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						69,3%	110,8%	55,4%	85,2%	63,9%	68,0%	52,3%	245,5%	58,6%	63,9%	79,2%	38,7%		

Confds

CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P

MND06255

Interuplam

AMEYE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

(étnia _____)

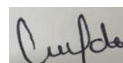
GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																														
MENÚ N° 24																														
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$												
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg																
REFRIGERIO REFORZADO	SOBRETE DE FRESA	632	Leche de vaca, entera	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180													
		302	Fresa, maduro, fruto entero	37	35	12	0,3	0,2	2,4	1,0	7,4	0,5	0,1	0,7	500,0	3000,0	222,0													
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	5,0													
	EMPAREDADO DE QUESO	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,0	117,2	0,1	0,6	187,0	1000,0	6500,0	130,0													
		85	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	0,0	28,4	1,1	18,6	236,6	600,0	8390,0	279,7													
		327	Mandarina, zumo	50	35	18	0,3	0,0	4,0	6,0	12,3	0,1	0,1	0,7	1000,0	3200,0	160,0													
ALMUERZO	CASQUITOS DE MANDARINA	958	Lenteja	15	15	49	3,5	0,1	8,5	0,0	10,5	1,4	0,0	4,1	1000,0	3000,0	45,0													
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,0	18,2	0,1	0,0	0,2	1000,0	2800,0	14,0													
		153	Cebolla lisa, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	0,0	0,0	0,2	1000,0	2600,0	10,4													
		374	Aceite, de soja	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7													
	RODAJAS DE TOMATE	244	Tomate, pulpa	69	55	10	0,5	0,1	1,8	61,0	252,0	0,8	0,0	3,3	1000,0	2800,0	193,2													
		11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000,0	2400,0	36,0													
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000,0	3500,0	7,0													
		250	Zanahoria, cocida	15	15	6	0,2	0,0	1,1	200,0	4,5	0,1	0,1	22,0	500	1500	45,0													
	ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA VERDE	139	Arveja verde, cruda	13	6	6	0,4	0,0	1,1	0,0	1,9	0,1	0,0	0,3	1000,0	3000,0	39,0													
		374	Aceite, de soja	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0													
		225	Plátano harón, maduro	59	35	53	0,4	0,1	12,9	19,0	0,0	0,0	0,0	1,4	1000,0	2400,0	141,6													
		374	Aceite, de soja	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0													
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	543	Carne de res, molida	20	20	30	3,8	1,6	0,0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,0	1000,0	1000,0	20,0													
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000,0	3500,0	7,0													
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	1000	2800	8,4													
		675	Huevo de gallina	2	2	8	0,2	0,0	0,0	3,0	1,0	0,0	0,0	2,5	55,0	350,0	12,7													
	CARNE MOLIDA	374	Aceite, de soja	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	6,0													
		339	Mora de castilla, pulpa	39	35	22	0,4	0,0	5,1	0,0	14,7	0,6	0,0	0,4	1000	1000	39,0													
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0													
		346	Patilla, maduro, pulpa	88	35	1	0,1	0,0	0,1	11,0	1,4	0,1	0,0	0,4	1000,0	1500,0	132,0													
	REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO DOBLECREMA	640	Queso doble crema	30	30	80	7,0	5,6	1,8	29,0	121,5	0,2	0,9	142,5	1000,0	6500,0	195												
			33	Galleta, dulce	10	10	50	0,6	1,3	7,7	0,0	3,8	0,4	0,1	30,6	120	219	18												
293			Ciruela, maduro, pulpa	80	70	66	0,8	1,3	12,9	0,0	0,0	0,0	0,0	1,4	1000,0	2400,0	192,0													
APORTE TOTAL DEL MENÚ						717	28		27		91		448,6		733,4		6,3		21,6		688,8		COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.196,50						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L / LS)						745	28,0		26,0		99,0		649,0		487,0		6,0		3,0		188,0									
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27		53		35		47		133		173		UL=600		UL=2500				UL=40		UL=7		UL=1500	
																			300,0		700,0				11,0		3,0		1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67.5%	106.3%	53.2%	76.7%	57.5%	68.1%	52.4%	149.5%	104.8%	57.6%	721.0%	68.9%													



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND06255



AMEVE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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

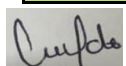
Programa
o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																			
MENÚ N° 25																			
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$	
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg					
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MARACUYA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180		
		333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0,5	0,2	4,2	60,9	3,2	0,6	0,0	2,1	500	2015	257		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0		
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	89,2	27,0	0,9	0,7	70,1	55	350	356		
		374	Aceite, de soya	5	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	37		
		82	Pan Frances	20	20	58	2,0	0,1	12,4	0,0	15,4	1,1	2,3	0,0	60	154	300	100	
PAN FRANCES	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0,2	0,0	5,6	49,0	5,3	0,2	0,0	1,4	1000	2000	140			
	MANGO PICADO	192	Papa común, sin cáscara	15	12	11	0,2	0,0	2,5	0,0	0,5	0,1	0,0	1,3	1000	3400	51		
193		Papa criolla, con cáscara	12	12	8	0,2	0,0	1,8	0,0	0,5	0,1	0,0	2,2	1000	3500	42			
135		Arracacha amarilla, sin	15	12	12	0,1	0,0	2,8	2,9	3,7	0,1	0,0	0,1	500	800	24			
68		Mazorca	17	10	14	0,5	0,1	2,8	0,2	1,2	0,1	0,0	3,6	1000	2300	39			
171		Guescas, hojas	4	1	1	0,0	0,0	0,1	4,5	3,4	0,1	0,0	0,0	1000	13000	52			
527		Carne de pollo, pechuga con piel	50	40	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	2800	280			
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO COCIDA	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36		
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7		
		374	Aceite, de soya	5	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	37		
	ARROS DE BLANCO	253	Aguacate lorena, maduro	40	24	34	0,4	3,2	1,1	0,7	2,4	0,1	0,0	1,4	1000	2300	92		
		244	Tomate, pulpa	40	32	6	0,3	0,0	1,1	35,2	145,9	0,5	0,0	1,9	1000	2800	112		
		209	Pepino cohombro, sin	20	15	2	0,1	0,0	0,3	0,3	7,7	0,1	0,0	0,3	1000	2460	49		
	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y AGUACATE	357	Tomate de árbol amarillo	59	35	20	0,6	0,0	4,4	204,3	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	40		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	7,0		
		CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	50	35	17	0,3	0,0	4,0	5,6	12,3	0,1	0,1	1,5	1000	3200	160	
	REFRIGERIO DE LA TARDE		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180	
901		Avena nacional, crudo	10	10	8	0,2	0,2	0,8	1,0	12,8	0,2	0,2	0,6	500	7000	140			
688		Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6			
PAN BLANCO		73	Pan blanco	10	10	35	0,9	0,2	7,3	0,0	6,2	0,4	0,0	54,1	60	50	50,0		
		332	Manzana, maduro, pulpa	42	36	20	0,1	0,1	6,4	0,0	5,7	0,1	0,0	0,7	1000	3500	147		
		343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	10	0,2	0,0	3,4	82,3	8,4	0,1	0,1	1,8	1000	3000	150		
APORTE TOTAL DEL MENÚ						715	29	30	86	726,1	509,1	6,0	4,0	253,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.971			
APORTE DE LA MINUTA A PATRON AMDR para macronutrientes (LJ / LS)						745	28,0	26,0	99,0	649,0	487,0	6,0	3,0	188,0					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1063	27	53	35	47	133	173	300,0	700,0			11,0	3,0	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67,2%	108,6%	54,3%	84,0%	64,6%	49,7%	242,0%	72,7%	54,7%			131,7%	25,3%	


CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND06255


AMEYLE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

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